



POT DE CHAMBRE

DANS LA CUISINE

Editions de L'Eau Régale

ISBN : 2-9515739-1-X  
Editions de l'Eau Régale

Pot de chambre dans la cuisine

## Journal I

Tiens ! aujourd'hui ils ont embauché un aide magasinier ; avec « un contrat scolaire » à temps partiel (cela signifie pour lui un chômage sans indemnité pendant les vacances scolaires), un contrat informel – informel comme tout ici –. A temps partiel ou à temps complet, on se demande bien pourquoi : Le magasinier se branle toute la journée ; tellement qu'il n'a plus de peau sur le sexe. Bah ! ici il ne faut pas chercher à comprendre.

Il y a aussi le remplaçant d'un livreur démissionnaire, un rodомont qui ne restera pas « une minute de plus dans cette boîte de tordus », comme il l'affirmera bientôt. Il a échoué ici il y a

seulement 15 jours, mais il ne supporte déjà plus le foutoir ambiant ; celui d'un bordel qui porte bien son nom, plein comme il est de putes qui donnent le minimum en se retournant dans tous les sens pour soutirer le maximum. Bien que le chômage sévisse, on ne trouvera personne pour le remplacer ; l'esclavage et la torture ayant officiellement été abolis.

L'aide devait commencer Lundi, mais la personne qui l'a embauché lui a demandé de commencer deux jours plus tôt, sans que personne, ici, n'en soit averti ; deux jours non payés. Il est prévu qu'il commence à 10 heures 30 ; il a un autre boulot. Son travail ? Pour l'instant : « Bêê, ché pas, range un peu la réserve. » L'abruti à bouclettes qui lui sert de supérieur ne sait

pas quoi lui dire, et surtout pas comment le dire ; d'abord parce qu'ici chacun à l'habitude de faire les choses à son gré, ensuite parce que « ce qui se conçoit bien s'énonce clairement », si bien que ce qui ne se conçoit pas ne peut guère s'énoncer. Ici, on fait comme on a toujours fait, sans même savoir ce que l'on fait depuis toujours.

Une personne sensée saurait-elle dire au nouveau ce qu'il est censé faire ? Ben non, ici personne n'est censé et le nouveau n'est pas même censé être là ; pour l'instant, on se contente de l'observer, de le tester – pas tant pour ses capacités professionnelles, mais plutôt pour son caractère, sa personnalité –.

Visiblement, elle n'a pas l'habitude d'être rangée, cette réserve; elle ressemble à une décharge contrôlée. Les palettes livrées ce matin ont été grossièrement démontées par les cuisiniers qui ont pris des boîtes placées sous un monceau de sacs, de boîtes, de cartons et de bouteilles qu'ils n'ont pas au préalable enlevés, si bien que les palettes bancales menacent à chaque instant de faire une culbute. Sous les palettes crasseuses de la vieille matière colle au sol: de la farine, des pâtes, de l'huile, du sel, des biscuits écrasés, des sachets de mayonnaise ou de ketchup piétinés... Sur les palettes comme sur les chariots rouillés et crasseux qui servent d'étagères avec leurs grilles déformées et rouillées, la

merchandise est grossièrement entassée ; de toute évidence, elle a été jetée, renversée, cognée, écrasée. Un affolant foutoir règne : pour prendre un produit, il faut débarrasser le produit qui se trouve au-dessus, celui que l'on a soi-même placé l'instant d'avant afin de pouvoir prendre un autre produit, qui lui-même était coincé entre deux piles de produits...

Ok, très bien, l'aide s'exécute. En 1 heure, il a terminé ce qui pouvait être fait sans dynamite et sans bulldozer. Le magasinier est resté assis dans son coin de bureau merdique ; il a en tout et pour tout gribouillé deux ou trois lignes d'une écriture illisible et il a tenu le téléphone en l'air en se demandant qui appeler. « Et maintenant ? » Maintenant tu attends.

Il est 11 heures 30, Le magasinier et son aide se tournent Les pouces. Ce sera comme ça jusqu'à 14 heures, heure de départ du magasinier ; avec, entre temps, une pause-repas de 30 minutes étendue clandestinement jusqu'à l'heure, Le nettoyage du magasin et Le chargement d'un véhicule de livraison.



Au bureau, l'ambiance est bonne. Les filles rient de bon cœur. Leurs rires percent Les parois métalliques laquées. Il y a La secrétaire, une ex préparatrice de commande, et La gérante, une ex opératrice sur thermocolleuse (une machine qui

scelle les barquettes alimentaires avec une feuille d'aluminium). L'une est mariée, avec deux enfants (dont une fille espiègle qui aime jouer avec le pénis des garçons plus âgés autant qu'elle aime être leur jouet, et d'un précédent mariage un garçon qui a subi de plein fouet l'éloignement de son père qui s'est finalement retrouvé chez les aliénés). Elle aime rire et elle se complaît dans un rôle de fi-fille à son papa comme de femme à mec ; ce qui fait d'elle une fille agréable. L'autre est célibataire. Elle dit aimer les enfants, mais pas les hommes qui les font – on la soupçonne d'avoir des tendances lesbiennes, bien que son dilemme soit davantage d'ordre culturel – (elle est Maghrébine).

*Elle rit tout le temps ; que son rire soit authentique, moqueur ou dissimulateur, son rire est invariablement identique à lui-même.*



*Nous sommes dans le Midi, dans une cuisine centrale – en l'occurrence, une ménagerie – ; une cuisine où se préparent les repas des cantines scolaires principalement, et aussi ceux des maisons de retraite, des cliniques, enfin, de tous les établissements « de restauration collective » où l'on sert habituellement une pitance insipide pour bestiaux élevés en batterie.*

Dans cette cuisine, Les employés sont livrés à eux-mêmes ; Le patron se contentant de prendre la température depuis son bureau monté sur restaurant, et aussi régulièrement de flanquer des fessées verbales. Il ne donne pas d'orientation en amont mais il corrige les écarts de conduite en aval ; se comportant en cela comme un souverain que tout le monde doit avoir « dans la peau » afin de pouvoir deviner ce que le maître suprême ne doit pas avoir à exprimer – de pouvoir précéder sans devancer ses gestes, ses pas, ses désirs et ses pensées –. On dirait un enfant dirigeant une voiture à radiocommande pourvue de seulement deux boutons directeurs – un bouton pour aller à

gauche, un bouton pour aller à droite –, ce qui confère à la conduite une allure saccadée comme celle d'un ivrogne.

Pour faire mentir les apparences, le patron a déclaré avoir opté pour « une gestion prudente » ; dans un article consacré à son entreprise par le Journal du Village. « Gestion prudente » ou pas tranquille, c'est une façon élégante de dire : « Marcher en regardant ses pieds patauger dans la gadoue. »

Cette cuisine de 400 m<sup>2</sup> est pleine de petits chefs : il y a un petit chef au bureau, un petit chef au magasin, un petit chef en cuisine, un petit chef au quai de départ. Ces petits chefs règnent sans compétence, sans crédibilité et sans autorité sur un troupeau d'employés au rabais qui n'en fait qu'à son gré.



*C'est la fin du printemps. Les remarques ironiques commencent à fuser au sujet de la dernière embauche. C. (Le chef de quai) s'en amuse en insinuant que lui aussi va demander un aide. Après tout, ne travaille-t-il pas autant, sinon davantage, que le magasinier ? Tout le monde s'étonne de l'aide accordée à un magasinier qui ne fait rien de toute la journée ; à part de l'esbroufe. Mais on s'étonne sans vraiment s'étonner, on se s'étonne plus de rien ; Le patron passe pour être méchamment « déjanté ».*

Pour obtenir une augmentation de salaire, le magasinier dit à tous ceux qui veulent l'entendre qu'il est débordé de travail. Les farces légères sont les plus amusantes, mais le farceur est un type assez lourd, le genre de petit magouilleur à qui on laisse faire ses magouilles comme on laisse un excrément gésir au sol ; il croule sous sa bêtise merdeuse mais lui aime se croire futé. Quand il cogite, c'est qu'il cherche un moyen de contourner un travail. Il fait ce qui se voit, exclusivement, ce qui est susceptible d'avoir un écho charmeur aux oreilles du patron. Ce n'est même pas un bon comédien, ce n'est qu'un misérable fumiste qui se ferait mettre des pièces dans son fion hémorroïdaire de pédé refoulé. Pas de quoi s'étendre, ce n'est

qu'un individu superficiel sans morale et sans conviction qui retourne sa veste autant de fois que nécessaire. C'est juste une petite pute originaire de l'Afrique du nord-ouest, une fiotte qui fait honte à sa race.

Alors, certainement pour ne plus l'entendre, Le patron a fait embaucher un aide en se disant que mieux vaut créer un emploi fictif qu'augmenter un médiocre petit estampeur qui ne vaut pas le prix d'une lettre de licenciement ; mais qui réclame maintenant le salaire d'un chef d'équipe.

Le licencié, Le patron y a songé mais y a renoncé car, il refuse de se donner les moyens d'embaucher le personnel qui convient ; embaucher des gens convenables serait pour lui ne pas se sentir

à son aise avec eux. Comme bien des chefs de famille rêvent de se débarrasser d'une femme encombrante, bien des patrons rêvent de se débarrasser d'un employé encombrant ; mais tous n'en ont pas le cran, alors ils rêvent... Il faudrait écrire une lettre au magasinier – une lettre qu'il ne saurait pas lire –, et il faudrait en plus l'écouter débiter ses minables petits boniments de bonimenteur ; ce qui serait trop pour si peu.

Parfois, le patron lui concède néanmoins une augmentation ; il le voit arriver comme s'il allait au zoo : il lance des cacahuètes au macaque ; il jette une petite pièce au pitre qui le distrait.

De toute façon, ce patron paie des employés sans même savoir ce qu'ils font de leurs journées ; et même s'il sait (grâce à ses

« balances » du moment) que certains ne font rien, il feint l'ignorance parce qu'il n'a pas envie de se pencher sur ceux qui ne sont rien à ses yeux. Il paie pour avoir des gens à son service, point. Même pas ! Il paie des employés pour avoir des employés.



Le patron est-il à ce point « défait » ? Disons qu'il a été un peu secoué par l'éducation que l'on donne à ceux que l'on destine par hérédité à un rôle de maître de maison, de chef d'entreprise, ou à un de ces postes dominants que se voient attribuer d'office Les fils de colonialistes comme Les descendants de monarques ; il

*est surfait. Ses cauchemars doivent être hantés par un père fouettard.*

*C'est la raison pour laquelle il passe son temps à insulter et à mépriser ses employés en attendant d'eux qu'ils fassent preuve d'un caractère trempé ; c'est ainsi que les piètres gens peuvent être valeureux à ses yeux, à défaut de l'être vraiment – sachant que la crème des employés évite son entreprise –. C'est un animal qui respecte les animaux qui réagissent comme des animaux ; un animal qui reconnaît ses semblables en leur mettant les tripes à l'air. À défaut d'être doté de véloces capacités psychiques, il se fait des idées sur son monde en croquant dedans.*

Et puis, *se faire remettre en place*, c'est pour lui une façon de *se faire sortir de ce qu'il est* ; cela lui fait du bien – cela lui en a fait de recevoir dans le nez le coup de poing du boulanger qu'il tenta de bousculer parce que celui-ci avait eu la maladresse de livrer son pain en laissant son véhicule sur le passage du maître des lieux –.

C'est le genre de patron despote le jour, la nuit, se fait insulter, fouetter, enchaîner et sodomiser par « maîtresse X » ; pendant que sa femme se fait monter par la bourgeoisie locale. Lui, ce n'est pas seulement un genre qu'il se donne, c'est un genre avec lequel il s'est fait mettre – en boîte – : il est dans l'intimité comme en société, trônant sur sa chaire et ses

responsabilités aussi impassible qu'austère ; même si quelquefois s'échappe de son attitude un brin de sympathie comme une mèche folle qu'il a tât fait de remettre en place dans sa coiffe taillée au carré. En sa compagnie, un repas chez lui est un repas pris sur la banquise en compagnie d'un ours polaire : si tu bouges, tu es mort !

Cette impression de rigidité est celle qui transparait de la relation qu'il entretient avec ses vulgaires employés, mais il sait en réalité se réjouir des personnes courtoises et enthousiastes avec lesquelles il est courtois et bienveillant ; il sait même complimenter. Les employés qui le taxent de travers et d'inhumanité sont ces bêtes ignares et triviales qui s'incrument

*dans son entreprise comme des merdes qui s'accrochent à une chaussure pour l'empêcher de marcher.*

*Il est quand même un peu sclérosé des neurones ; il doit même être atteint d'une quadruple sclérose en cube vrillé. Son entreprise est gérée comme une république de la banane ou de la canne à sucre, sur une île exotique perdue au milieu d'une mer infestée de requins, durant le siècle dernier. Il a beau faire appel à des consultants pour essayer d'y mettre de l'ordre, le problème de cette entreprise, c'est son patron. C'est lui le patron, et il n'hésite pas à donner des leçons de chose à ceux qu'il sollicite pour leur enseigner leur métier ; ceux qui ont tôt*

*fait de tourner le dos à celui qui entend leur infliger un lavage de cerveau.*

*Il réduit tout à lui ; c'est à dire à pas grand chose. Il ne capte pas les fonctions et les impératifs de l'entreprise moderne. Lui a une obsession : régner sans partage sur son domaine. Il a besoin de dominer, mais sa médiocrité l'empêche de dominer autre chose que des rase-mottes ; c'est pourquoi il a une prédilection pour la sous-couche populaire et l'immigrée.*

*Certains se glorifient du chiffre d'affaire qu'ils réalisent, d'autres du produit qu'ils fabriquent, lui se valorise avec le nombre de ses employés comme le nomade de la brousse fait de son cheptel*

*une source de fierté et de respectabilité. Combien a-t-il de chèvres, ce patron ? Une centaine.*

## *Journal 2*

*On apprend aujourd'hui que Mme F. (La diététicienne) a démissionné. Elle était lasse de ne pouvoir exercer son métier, exaspérée par un patron qui corrige les menus pour les adapter aux produits qu'il peut obtenir à bas prix ; menus qui seront de toute façon adaptés par le petit chef de cuisine à ce que la cuisine peut produire, avec les produits qu'elle a effectivement*

en stock et avec les limitations matérielles qui sont les siennes.

Les commandes de matières premières sont aléatoires, aussi chaque jour c'est la même histoire : les filles qui préparent les entrées et les desserts jettent un coup d'œil sur la réserve pour voir ce qu'elles peuvent en tirer – sensiblement les mêmes choses que d'habitude – avant de se rendre au bureau pour rendre compte de la situation et s'entendre dire ce qu'elles sont censées préparer avec les disponibilités – sensiblement les mêmes choses que d'habitude –, sachant que cela ne correspondra de toute façon pas au menu prévu. Pour les cuisiniers, c'est le même tintouin : ils ne suivent pas toujours et pas vraiment le

menu, ils adaptent le menu au stock. Le bœuf se change en veau, le veau en agneau, l'agneau en dindonneau, le dindonneau en poisson...

Pas grave ! Les clients ont l'habitude ; l'habitude d'entendre de grossières excuses, de médiocres mensonges. Les clients sont aussi nases que leur fournisseur ; tant il est vrai que « qui se ressemble s'assemble ». Entre ceux qui n'ont aucune notion des règles de la diététique et des exigences de l'hygiène alimentaire, et ceux qui se doutent des travers de l'entreprise mais s'en tamponnent...

Aujourd'hui, au menu, il est prévu du sauté d'agneau. C'est au menu, mais ce qui sera livré, ce sera au mieux un mélange

d'agneau et de dindonneau, au pire rien que du dindonneau. On le couvrira d'une sauce industrielle aromatisée à l'agneau...

De toute façon, une grosse partie des plats servis en cantine vont directement à la poubelle ; hormis les mets qui ne sont pas cuisinés par la cuisine centrale, ceux qui sont envoyés surgelés aux établissements scolaires afin d'être enfournés sur place (steak haché, frite au four, cordon bleu, etc).

Il faut quand même être prudent avec les clients exigeants qui n'ont de cesse de se plaindre – au livreur, à la secrétaire, à la gérante, au petit chef de cuisine, au directeur commercial, au patron, à leur direction – ; en vain. Certains doivent même prier leur dieu depuis des années, mais rien n'y fait. Leur école peut

être pénétrée par l'esprit de n'importe quel Saint machin, il ne peut rien pour eux ; son influence est stérile, il en a une riquiqui. Mme B. de R. peut pester de toute l'hostilité qu'elle manifeste envers les femmes, avec ce qu'elle débourse en taxes et ce qu'elle crée comme emplois dans la commune, ce n'est pas demain la veille que l'entreprise perdra ses clients locaux ; qu'ils tempêtent, qu'ils vantent ou qu'ils fassent les beaux. C'est d'ailleurs un argument du patron quand il cherche à s'accaparer un marché, à défaut de pouvoir faire la démonstration des qualités et des compétences de son entreprise : il se targue d'apporter des emplois à la commune ; ce à quoi un maire ne peut être insensible par temps de chômage, bien que l'argument soit

fallacieux, ce que Le patron donne – de visible – au maire étant ce que Le maire donne – d'invisible – au patron.

En cas d'incident, l'entreprise dépêche M. P. (Le directeur commercial) qui serre les mains et psalmodie : « Oui madame... » « oui madame... » Il rend compte à la cuisine de la nécessaire nécessité d'améliorer les plats au plus vite, et puis c'est tout. Dans une missive interne humoristique, on pouvait lire : « Y a-t-il un cuisinier dans la cuisine ? Goûte-t-il les plats ? Est-ce un espion de la concurrence ? » Il a essayé en plusieurs langues, toujours avec humour, mais infructueusement ; Les abrutis qui raillent les clients et ricanent de tout ne comprennent pas le sens de cet humour, ils se renvoient simplement le missile. Il n'a

*pas été embauché pour dynamiser l'entreprise, comme il le dirait, mais pour l'administrer ; il n'est pas le patron.*

*Il revient au patron de donner une impulsion et une ligne directrice à son entreprise, mais il a apparemment d'autres chats à fouetter. Pour lui, quoi de plus normal qu'un client qui râle sans arrêt ? Un client satisfait n'est pas un client normal ; en tout cas un client satisfait de son entreprise.*

*Pourquoi les clients s'accrochent-ils à une entreprise qui ne les satisfait pas ? Les tarifs ne sont pourtant pas les plus bas, la qualité n'est pas la meilleure, la prestation est globalement médiocre... Alors ? Peut-être les quantités...*

La où les entreprises rationalisent leur activité et leurs prestations, cette entreprise ne semble pas avoir de limite aux râbles qu'elle peut offrir. On pourrait même dire qu'elle ne sert que ça : le surplus d'un reste, de généreuses quantités de caca. L'entreprise peut se le permettre : pour traiter le primeur (fruits et légumes) – c'est-à-dire un des postes comptables les plus coûteux –, elle emploie un Maghrébin qui doit bien travailler quelque chose comme 14 heures par jour, sept jours sur sept, 400 jours par an, pour un salaire qui sera officieusement complété par des compensations en nature ; des palettes consignées, des laitages, des produits d'épicerie ou des barquettes – contenant les restes du plat du jour – que les

Livreurs prennent un malin plaisir à faire exploser dans les poubelles remplies de vers et d'immondices putrides, afin que le dit Maghrébin de service ne puisse se servir (peine perdue). Très tôt le matin, il se rend sur le marché d'intérêt national local pour se faire fourguer la marchandise dont personne ne veut, si bien que les enfants n'ont souvent pas de dessert quand il s'agit d'un dessert fruité, puisque les fruits fournis sont verts, pourris ou insipides – mais parfois, tout de même, comestibles – (mais alors, d'un parfois très parfois !). Ainsi, apparemment tout le monde est content.

Un gros concurrent a soufflé un gros client à l'entreprise, notamment en offrant quotidiennement « un petit plus » – comme

un journal aux personnes âgées –, et pourtant, d'une certaine façon, on peut dire que l'entreprise est aussi dans la course, même si c'est bien malgré elle... Mais oui, n'ayons pas peur des mots ! L'entreprise captive manifestement ses clients avec la comédie qu'elle leur joue quotidiennement. La pitrerie est franchement dillettante, mais elle déride.

Il y a sûrement peu d'entreprises qui survivent en ayant des clients qui se plaignent tous les jours, mais il y en a au moins une. Des clients ? Non, ce ne sont pas des clients, mais des prisonniers qui n'ont même plus le réflexe de se débattre – il y a en plus des gens qui aiment manifestement se faire rouler dans la boue –. La relation fournisseur-client se réduit d'ailleurs

souvent à la relation homme-femme : l'insatisfaction est totale mais aucun ne peut se passer de l'autre. Ils ont conclu un contrat de mariage et divorcer réclame une volonté et des procédures aussi fastidieuses qu'insurmontables pour ceux qui se sont encroûtés dans les habitudes alimentaires.



Quelqu'un a oublié de commander le sauté d'agneau, et même si le responsable du moment y a pensé, les effectifs ne sont réellement connus qu'au dernier moment : les parents attendent souvent le matin même pour décider s'ils laissent ou non leur

*gosse (Leur fardeau, Leur faire-valoir, Leur attrape-nigaud, Leur « oui-non si non pas oui mais non oui si.. ») à La cantine ; suivant Le menu, L'humeur, La convenance (Les repas étant préparés deux ou trois jours à l'avance, pour anticiper Les besoins, il faudrait s'adonner à des calculs auxquels personne, ici, ne sait s'adonner). On reconnaît là ceux qui ne cuisinent jamais, ceux qui ont l'habitude de réchauffer rapidement une pitance surgelée précuite ; qui est d'ailleurs celle-là même que la restauration collective est amenée à servir aux clients imprévoyants ou pressés. Pour eux, la cuisine se réduit à ça. Ils ignorent que cuisiner réclame du temps, même cuisiner de l'excrément. On s'étonnera alors que certains enfants préfèrent Les repas de*

Leur cantine aux vomissures de Leur mère –et que certains maris préfèrent Les câlins d'une prostituée à ceux de Leur catin – ; si elles n'ont pas l'instinct maternel, eux ont l'instinct de survie. Indubitablement, Le pot de chambre que Les jeunes enfants tendent fièrement à Leur mère, c'est Le plat cuisiné que Les mères tendent fièrement à Leurs rejetons.

À 11 heures 30, l'heure de passer à table pour Les plus petits, une école appelle ; quand ce n'est pas une autre ou plusieurs en même temps (il y a des jours comme ça) : il manque des rations. Si elles n'appellent pas toutes, c'est parce que Les livreurs se sont « arrangés » avec Les cantinières (s'il avait fallu réclamer chaque fois qu'il y avait des motifs de réclamation...) ; depuis Le

temps (ils déshabillent l'un pour habiller l'autre en échange d'un petit plus qui sera un petit moins ailleurs, mais compensé par ce qui a déjà été compensé ou qui le sera, pour toujours ou jamais)...  
Ce peut être « un oubli » de la cuisine (genre : 120 repas oubliés par la secrétaire, une école entière !), ce peut être parce des élèves imprévus se sont présentés au dernier moment à la cantine (auxquels, parfois, les cantinières donnent alors leur ration), ce peut être parce que les rations ont mal été distribuées par les cantinières, ce peut être parce que les barquettes ont été trop peu remplies – puisqu'ils manquaient de la marchandise pour les remplir en respectant un grammage qui n'est de toute façon pas respecté – ; ce peut être aussi parce

que certaines cantinières emportent des plats et des laitages chez elles, histoire de nourrir la petite famille, elles doivent donc réclamer des largesses (mais ça, ce n'est pas dit, même si c'est notoire).

Il faut quelqu'un pour aller dépanner, vite ! Bon, on prend qui cette fois ? « Ah non, pas moi ! j'y suis allé hier. » « Ah, pas moi ! j'y suis allé avant-hier. » « Non, pas moi non plus ! j'irai demain. » On va prendre R. (l'aide magasinier) ; que le magasinier regarde travailler en fumant la cigarette qu'il a pris le temps de rouler sur le seuil de la porte déglinguée, en prenant le soleil et en papotant – bien qu'il soit en fait très occupé à attendre un

appel téléphonique après un autre, la venue des cigognes ou le départ des hirondelles –.

Il est déjà 11 heures 45, le dépanneur aurait dû arriver avant 11 heures à 30 kilomètres d'ici, dans un bled pourri dont il ne connaissait jusqu'ici pas même l'existence. Il doit reculer le véhicule pourri dans le quai de départ pourri, et demander de quoi dépanner ; n'importe quoi, n'importe quelle pourriture conviendra. Personne n'a été prévenu ; pas plus au niveau de la cuisine qu'au niveau des entrées et dessert. « Va demander à... », qui dit « va demander à... » Après avoir retourné sa langue et délié sa cervelle, la secrétaire court prévenir de l'urgence, et on finit par donner de quoi dépanner.

Ici on ne livre pas, jamais, on dépanne, toujours. Certaines entreprises garantissent une livraison « x heures chrono », cette entreprise a pour devise la livraison « en catastrophe » ; bien frais comme ils sont, les produits bien frais de chez elle – encore couverts par la rosée du jour –. Ici on appelle ça « dépanner le client », bien qu'il s'agisse en fait de dépanner l'entreprise qui n'est pas fichue de fonctionner correctement.

Le livreur improvisé démarre en trombe vers une destination inconnue pour aller dépanner une école ou une crèche – il ne le sait pas –, un établissement dont il ne connaît pas l'adresse ni même le nom ; à la cuisine, personne ne le connaît, il n'est connu que de N. (la livreuse qui fait cette tournée). Il faudra se

débrouiller seul, demander aux gens du coin, qui eux-mêmes ne savent pas toujours ce qui se trouve dans leur commune...

A partir de là, le livreur consciencieux se doit de rouler sans limitation de vitesse et sans aucun respect du code de la route. Il n'y a entre la cuisine et le client plus de feux rouges, plus de lignes continues. Il n'y a rien d'autre qu'une foutue route emboutie ou embouteillée qu'il faut rendre la plus droite et la plus courte possible ; il faut la survoler. En plus, il faut surveiller l'indicateur de température qui devrait indiquer 3 degrés... Qui devrait.

Le voilà enfin arrivé, mais il doit encore se farcir le client furax (pas tant que ça, le client a l'habitude, il a appris à se contenir) qui demande : « C'est chaud ? » Ben, euh, c'est pas chaud et

*c'est pas froid : « C'est tiède » à la température ambiante. Cela convient au client qui doit rapidement réchauffer le machin. Béni soit la chambre froide qui ne refroidit pas !*

*En même temps, le client demande au livreur ce qu'il apporte de mauvais, mais le livreur ne le sait pas. Sur l'étiquette truffée de fautes d'orthographe, il est écrit quelque chose comme « soté de dindono ». En entrée, ce sera l'entrée de la veille ou des jours précédents – du « arico ver » – ; on a fait les fonds de tiroir, la D.L.C (Date Limite de Consommation) a été grossièrement maquillée au marqueur... On complète les quantités manquantes du jour avec les quantités en excès des jours précédents...*



Quand il revient à la cuisine, l'aide magasinier doit reprendre là où il en est resté parce que le magasinier n'a pas fait ce qu'il est censé faire et qu'il a généreusement laissé le travail à son larbin.

Pendant que R. livrait, la marchandise surgelée se décongelait sous le regard indifférent ou faussement inquiet des petits chefs et des autres employés qui auscultaient la marchandise visiblement mal en point – mais qui « en a vu d'autres » –, sans que personne ne daigne la rentrer dans le congélateur dont la porte est restée constamment ouverte ; la marchandise qui

déborde du congélateur étant stockée hors du congélateur durant la matinée pour permettre la manutention, avant d'être rentrée de force, condamnant alors toute intrusion dans le congélateur. En plus, quand vient l'heure du repas, le reste doit attendre ; heure variable que précède toujours une heure apéritive.

L'aide magasinier est stupide, lui qui, auprès d'un autre employé, s'est questionné sur les raisons de son embauche. Il aurait dû s'adapter à la norme : se mettre en léthargie dans un coin en s'en tenant à une ou deux tâches bien déterminées et se branler en s'excitant sur les morues aux jambes rêches et non épilées emmitouflées dans leurs vêtements de simili fourrure, tout en

justifiant sa politique du travail minimum par un salaire jugé trop bas. Le petit chef magasinier a eu vent de cette interrogation, alors il charge l'aide du travail pénible qu'il refuse de faire. Il a jaugé le nouveau venu pour voir s'il pouvait l'exploiter en se disant qu'il le pouvait ; le nouveau est trop gentil.

Il faut dire que, comme les autres petits chefs, le magasinier croupit dans cette boîte infâme depuis dix ans, et il estime mériter mieux que son salaire, même s'il n'a pas le courage d'aller voir ailleurs pour s'en assurer (que trouverait-il ailleurs ? Une place de figurant dans un zoo ; dans l'enclos des macaques). Il ne sait même pas écrire correctement, mais comme les autres petits chefs, il s'est intronisé chef ; puisque cela arrange le

grand chef et que les autres employés sont pour moitié des employées. Il dissimule ses incompétences d'inculte derrière ses magouilles de bouffon. Cacher, édulcorer, trafiquer, mentir, soupçonner, médire, accuser... c'est ici la norme.

Le magasinier est un pitre qui n'impressionne personne mais qui, pour se donner la respectabilité qu'il n'a pas, ouvre périodiquement son gosier de primate pour redevenir ce qu'il n'a jamais cessé d'être : un petit singe qui s'agite dans une cage en grimaçant, gesticulant, bombant son cul défoncé qui éjecte des flatulences sans retenue ; affirmant ainsi sa détestable présence et marquant son territoire boueux dans lequel personne ne veut mettre les pieds. On est là, tranquille, quand

cette petite fiante commence à faire son numéro de caïd légèrement pédé sur les bords, détachant son cul comme s'il cherchait à se le faire enculer. Il se trémousse comme une danseuse en disant à qui veut l'entendre qu'il était ceinture marron de Hl-Chi-Tsu-Gang-Ku ; ceinture marron comme lui, marron caca. C'est le genre de petite fiotte qui traînait dans les boîtes de nuit où certains jours étaient réservés aux homos ; il peut se vanter d'avoir retrouvé leur ambiance dans l'entreprise qu'il parasite depuis. Il ne sait pas trop s'il veut enculer ou se faire enculer (il faut dire que son anus hémorroïdaire le démange sérieusement et sa petite queue coupée est sujette à de fréquentes irritations). C'est sans dire combien il est ingrat pour

Lui d'être marron de peau, parce qu'il ne fait pas la différence entre la merde et le beau (de toute évidence sa femme non plus ne fait pas la différence, une gamine de dix ans sa cadette, une naïve qu'il est allé détourner du lycée).

Un jour, lassé de ne jamais voir ses commandes entièrement honorées, un cuisinier de l'entreprise affecté à la cuisine d'un client (la clinique U. V) avait prévenu qu'il allait venir régler son affaire au magasinier qui commençait à s'agiter en menaçant de se jeter par terre à la moindre giflette et de feindre une blessure cérébrale tout en gémissant à C. (la secrétaire) d'appeler une ambulance... l'occasion rêvée de toucher une coquette pension d'invalidité et de se branler en astiquant son anus dilaté de joie.

Les bouffons n'en sont pas venu aux mains, et chacun a tourné le dos à l'autre en jurant qu'il l'aurait soufflé d'une simple gifle. Cela aurait pu mal tourner : ils auraient pu se griffer et se crêper les poils du cul.

Ce cuisinier vient d'être licencié. Son comportement avec les représentants de la clinique dans laquelle il était affecté laissait à désirer ; il a cru pouvoir se comporter avec tout le monde comme il est d'usage de se comporter ici.

## Journal 3

Aujourd'hui on emménage la pâtisserie dans la pièce confinée qui servait à l'entrepôt de la vaisselle, le restaurant de l'entreprise ne pouvant plus l'accueillir ; l'entreprise pouvant se targuer d'avoir mis le grappin sur quelques clients supplémentaires.

Jouxtant la cuisine : la plonge. Jouxtant la plonge : la pâtisserie.  
Jouxtant la pâtisserie : la cuisine.

La pâtisserie et la plonge sont désormais comme cul et chemise ; le cul, c'est la plonge, la chemise, c'est la pâtisserie (précision indispensable, notamment pour l'inspecteur des

*Services Sanitaires qui ne remarquera apparemment jamais la présence clandestine de cette pâtisserie). Cela ne changera rien au fond des choses mais, au moins le plongeur se sentira-t-il moins seul.*

*Avant d'accueillir la pâtisserie, la plonge avait l'habitude d'accueillir les mouches qui avaient l'habitude de ne pas faire la différence entre la plonge et la cuisine (elles sont bêtes ou quoi ! ?), les mouches à qui on vient d'offrir un nouveau tripot.*



Dans la réserve de la cuisine – qui est le quai de réception – sont entreposées les denrées sèches, fraîches et surgelées. C'est donc là que sont postés le magasinier et son aide qui se tape tout le travail ingrat ; l'aide n'est pas un aide magasinier, c'est la bonniche d'un nabot issu d'un cul qui s'est fait rentrer dedans par un babouin – le résultat de cette saillie est une espèce de macaque non catalogué qui se tanne l'arrière-train dans un zoo –.

Est-il là pour ça ? On ne le sait pas ; on ne sait pas trop qui doit faire quoi. Il revient à chacun de s'imposer là où bon lui semble, alors tout le monde tire sur tout le monde. Ainsi, ici-bas, sont réglées les affaires.

A défaut de jouer aux cow-boys et aux indiens, l'aide passe la matinée dans le congélateur à préparer des commandes, et puis surtout à ranger ; puisque l'espace manque cruellement en plus de n'être pas organisé. Pour ce travail, on lui a fourni une combinaison et des chaussures fourrées, ainsi que de gros gants ; c'est bien la moindre des choses pour travailler à  $-20^{\circ}\text{C}$ , puisque les autres employés ont droit à des tenues fourrées pour travailler à  $+10^{\circ}\text{C}$ . En réalité, l'entreprise lui a fourni... rien. Ou plutôt si, au bout de quelques temps, après que le patron a décidé que, « pour faire bien », tous les employés devaient arborer une tenue unique avec, collé sur la poitrine, un écusson tout rond comme une tête de con... un pantalon léger et une

chemise printanière avec son col pointu qui s'étale à la façon des chemises des années disco (Le pantalon n'était pas « à patte d'éph », ouf!).

Il est en fait quasiment inutile de se protéger contre le froid, puisqu'il ne fait pas très froid. Le congélateur est constamment ouvert, si bien que la température qui y règne oscille entre  $-20^{\circ}\text{C}$  (à l'aube, en hiver) et  $-5^{\circ}\text{C}$  (à midi, en été). Le relevé du thermomètre enregistreur (tracé imprimé sur le disque d'un horodateur) ressemble à un électrocardiogramme...

C'est sans compter les pannes multiples qui font monter la température à  $+10^{\circ}\text{C}$  pendant un ou deux jours. Les futurs clients auraient pu s'en assurer en jetant un coup d'œil sur les

disques des dernières semaines mais, encore aurait-il fallu que les relevés aient été effectués, puisque l'appareil est en panne depuis... oh ! quelques temps déjà...

Dans ces conditions, il va sans dire que les produits les plus fragiles passent d'un état de semi-décongélation à un état de congélation à peine prononcé ; l'alternance congélation-décongélation se répétant jour après jour.

Il va également sans dire que la rupture de « la chaîne du froid » n'empêche pas l'entreprise de livrer les plats cuisinés, comme les épinards aux œufs livrés un certain « Lundi noir » malgré une panne générale des chambres froides qui a duré tout le week-end. Les clients auraient pu être avertis, mais la merde ne joue

pas de la transparence. Ce jour-là, la secrétaire a été dissuadée de retirer ses enfants de la cantine, comme elle le prévoyait ; cela aurait été « louche ».

Le congélateur est trop petit, comme le reste de la cuisine (conçue pour un certain nombre de repas journaliers, elle en produit le double). Avant de pouvoir stocker la marchandise livrée, il faut faire de la place, et pour la faire, il faut sortir des palettes entières et les commandes des clients, ainsi fatalement (particulièrement en été) les laisser se décongeler dans la réserve sèche, le couloir de la mort ou dans la salle de déconditionnement...



Il faut bien scotcher les commandes sur les chariots (quand il y a du scotch) parce qu'en décongelant les cartons ont une fâcheuse tendance à tomber et à éclater en laissant s'échapper quelques denrées qu'il faut remettre dans leurs sachets respectifs (« c'est surgelé, ça craint rien »).

Étant donné que la marchandise est entassée, il n'y a pas d'espace pour circuler entre les palettes. Pour préparer les commandes, il faut monter sur les palettes et marcher le dos courbé, parce que 1 mètre 50 sépare le plafond du haut des palettes. Il faut jeter un par un les cartons de 10 à 20 kilos sur

Les palettes de devant, et de là les jeter par terre – où ils explosent partiellement – afin de pouvoir les mettre sur un chariot – après les avoir scotchés ou remballés –.

Il faut faire attention à ne pas défoncer les emballages parce que certains sont difficiles à restaurer, mais comment pourraient-ils résister à un passage répété avec plus ou moins de précipitation et au poids des cartons qui leur tombent dessus ? surtout en ayant été ramollis par les décongélations et congélations successives. En plus, certains emballages sont particulièrement fragiles ; notamment ceux des steaks hachés, des cuisses de poulet et des pâtisseries. Alors inévitablement la denrée a régulièrement le plaisir de connaître le goût d'une semelle...

« C'est quoi ce bruit ! ? » C'est rien. Une palette vient de se fracasser par terre. En décongelant, Les cartons ramollis se sont effondrés sous le poids des cartons qui se trouvent (qui se trouvaient) au-dessus. Des nugget's de poulet, des steaks hachés, des pâtisseries ou des petits pois ont fait une glissade sur le sol qui est aussi glissant qu'une patinoire (du béton lissé et peint) ; ce qui rend très commode la manipulation des lourdes palettes – notamment les jours de pluie, lorsque la crasse se mêle à l'eau pour former une gadoue noirâtre comme une crasse sous les ongles – (l'endroit est en outre trop exigü pour permettre l'usage d'une transpalette électrique).

La manutention sur ce sol est presque aussi commode que la conduite sur glace, mais ça, à la limite, cela ne concerne pas le magasinier, puisqu'il n'accomplit pas son travail de magasinier. Quand l'aide magasinier est absent, les cuisiniers doivent eux-mêmes manipuler les palettes, les cartons plus ou moins sales, avant de retourner à la cuisine pour cuisiner...



La législation impose un sol antidérapant, mais la législation n'est que luxe et coquetterie dans le monde de la jungle. Le patron se vante même d'avoir opté pour ce revêtement en raison

*de ses qualités antidérapantes et hygiéniques. « Ah vi, vi-vi ! » : une future cliente se montre convaincue. La dinde ne sait pas qu'elle est en train de se faire fourrer, mais elle est contente de participer à un dîner de fête.*

*Le sol est tellement antidérapant que le pâtissier n'a pas résisté à une cabriole – il s'est retrouvé 15 minutes étalé sur le sol du congélateur, évanoui –, tandis qu'un remplaçant du magasinier s'est luxé le coccyx, magasinier qui est également tombé à la renverse en se cognant violemment la nuque pour s'évanouir – laissant ainsi en déshérence sa cervelle de chimpanzé qu'il n'a pas récupérée depuis mais qui ne lui a jamais manqué –... Alors tout le monde en badine : il faudrait que le*

patron se casse la figure devant ses abrutis de clients pendant qu'il vante les qualités antidérapantes de son sol de ciment. Qu'est-ce qu'il peut raconter comme conneries, à ses emplâtres de clients ! Quand il ouvre la porte du congélateur et que juste derrière, à dix centimètres, se dresse un mur de palettes – parce que le congélateur est plein à craquer –, les futurs clients s'exclament et s'étonnent... alors lui leur balance dans la gueule un truc bien massif : « Alors, ça c'est normal, on fait du sur-stockage. » Il pourrait aussi bien dire : « Quand vous vous faites défoncer, ça chatouille les amygdales, n'est-ce pas ? et bien voilà. »

Et l'autre niaise : « Ah vi, vi-vi ! » La petite pucelle ne connaît pas la différence entre une pénétration anale et une vaginale ; c'est la seule cuisine qu'elle ait jamais vue et c'est la seule qu'elle verra jamais. Elle croit avoir à faire à un bon prince parce qu'il leur a fait miroiter monts et merveilles.

Le patron emmène les clients déjeuner dans son restaurant en leur laissant entendre que les plats seront cuisinés traditionnellement. 5000 repas par jour façon tradition... ils y croient ! Vifs comme ils sont, les clients, ils mettront du temps avant de réaliser qu'ils ne verront jamais que des fonds de marmites et des raclures de chiottes ; la tradition, ça n'a pas que du bon, mais certains individus sont tellement évolués qu'ils prennent les

traditions pour des innovations. Et quand ils demanderont « pourquoi ne sommes-nous jamais livrés à l'heure ? », on Leur répondra : « C'est pour mieux vous servir » cher client.



De temps en temps, on peut voir des chariots faire la navette entre la cuisine et le congélateur. Les chariots en question sont pleins de barquettes non scellées qui attendent d'être refroidies jusqu'à leur température de stockage (ce qui doit se faire dans les plus brefs délais, afin de limiter la prolifération bactérienne). Comme il manque cruellement de cellules de

refroidissement (puissants réfrigérateurs capables d'abaisser rapidement la température d'un plat sorti du four jusqu'à  $+3^{\circ}\text{C}$ ), Les barquettes sont refroidies dans le congélateur, qui demeure ouvert et dont la température frise les  $-10^{\circ}\text{C}$ ; la capacité de production de la cuisine étant largement dépassée. Dans ces conditions, il va sans dire que le délai de refroidissement n'est pas respecté. Tout le monde sait qu'il ne faut jamais mettre un plat chaud dans un réfrigérateur, mais ici... Dans le congélateur, on fait tout de même attention... à ne pas se brûler.

Les chariots auront traversé deux fois la salle de déconditionnement (où les produits sont déballés), mais comme bien des règles, celle dite de « la marche en avant » n'est pas respectée

(règle édictant qu'un produit ne doit jamais se retrouver à une étape de la fabrication antérieure à celle qu'il occupe à un moment donné – un produit qui sort d'un endroit ne doit jamais y retourner –).

Outre les chariots de plats cuisinés, tous les matins, des palettes traversent la cuisine de bon cœur, puis la salle de conditionnement qui sert au stockage, et enfin la chambre de stockage des plats cuisinés, jusqu'au quai de départ où sont répartis les entrées et les desserts. Ce n'est pas réglementaire, mais c'est la seule façon de faire : on ne peut que passer par la cuisine ou bien par l'extérieur. Comment expliquer cette situation ? En faisant état d'une autre aberration : il n'y a pas de

*couloir. Le problème est en réalité plus profond : Le bâtiment dans son entier n'est tout bonnement pas conforme ; il devrait être rasé (c'est pourtant un bâtiment neuf dans lequel l'entreprise a emménagé il y a quatre ans en abandonnant la vieille cuisine qui faisait le bonheur des rats).*

*Ici, on va et on vient de la cuisine au magasin, on entre et on sort en pataugeant dans les eaux d'égout qui refluent parce que le système d'évacuation est saturé d'avoir été mal conçu. Une fois, l'eau de la fosse septique a reflué jusque dans l'évier où sont rincées les matières premières. Le plongeur a fait ce qu'il doit faire régulièrement pour éviter ce genre d'incident : avec une pompe, il a évacué dans la nature le trop plein d'eau usée qui*

s'échappe hors de la fosse septique. Ensuite, il a ouvert le robinet pour grossièrement rincer l'évier, et puis c'est tout. Peu après, une préparatrice y a rincé des betteraves en conserve avec lesquelles les enfants se sont gavés...

La vérité sort peut-être de la bouche des enfants, mais pas quand ils ont la bouche pleine.



Entrons dans la cuisine ; sans blouse ni toque, sans masque ni gants, ce n'est pas la peine, ici personne n'en porte ; excepté pendant les visites des « futurs anciens clients » à qui il ne sera

de toute façon pas donné de voir grand chose, des visites programmées avant lesquelles on s'efforce de tout nettoyer. Ne soyons pas malhonnête : avouons que certains employés portent parfois des gants, non pas pour préserver les aliments d'une contamination, mais pour ne pas se dégueulasser avec, et pour aller de la poubelle à la réserve en passant par la plonge et le hangar poussiéreux où sont stockés les barquettes, des gants déchirés dont les lambeaux pendent lamentablement comme les masques que l'on porte parfois, mais sur le cou – tant l'air est irrespirable –.

Comme souvent, un dense nuage de fumée s'agglutine au plafond et se répand au niveau du sol. Le sol est gras, glissant et

inondé. Un tuyau d'arrosage traîne par terre ; il sert à remplir Les steamers (grosses marmites), autant qu'à Les nettoyer, comme il sert à nettoyer Le sol.

Pendant que des aliments cuisent dans un steamer, Le plongeur nettoie celui mitoyen à l'aide d'un nettoyeur haute pression qui crache simultanément du détergeant. Avant cela, il est monté sur la cuisinière et est entré de pleins pieds dans Le steamer pour Le récurer. Traitement de choc pour des crottins de rocs ; mais d'ordinaire Le jet d'eau suffit. « A l'ancienne » dirons-nous, comme « du raison pressé aux pieds favorise l'émergence du bon vin »...

Il fait terriblement chaud et humide. La ventilation est inefficace ; d'abord parce qu'elle est inefficace, ensuite parce que les filtres sont colmatés. Et cependant, preuve de son fonctionnement, une brise légère émane des toilettes en diffusant sa délicieuse odeur d'excrément dans la cuisine ; le système de ventilation étant unique. L'air est tellement suffocant qu'il faut ouvrir les portes fenêtres... qui donnent sur le quai de départ où des véhicules vont et viennent, répandant dans la cuisine leurs noirâtres et âcres émanations de gas-oil. Sous les steamers la crasse grasseuse a élu domicile depuis si longtemps qu'elle résiste aux produits récurants à base de soude. Entre les joints de cuisson la vermine pullule. Des

mouches se promènent dans la cuisine ; un client s'est plaint d'en avoir trouvé une en ouvrant une barquette – quand ce n'était pas un morceau d'emballage –, ce dont on s'amuse, puisqu'ici il n'y a pas de différence entre une mouche à merde et la merde cuisinée autour de laquelle tournent les mouches. Peut-être les mouches ne lorgnent-elles pas les préparations culinaires mais le contenu des poubelles qui trônent à leurs côtés ; elles voient double.



La guigne ! Un client vient d'appeler, il y a un convive supplémentaire à sa table ; un « convive », comme disent les moines de G. – un bled perché dans une montagne quasi inaccessible –, des clients qui se nourrissent exclusivement de bonne chère (fromage à la coupe, œuf extra frais, fruits et légumes du potager, etc.) à l'exclusion de toute salade chlorée en sachet, d'œufs durs saumurés ou d'une quelconque autre réjouissance industrielle. Voilà donc qu'il manque une ration de cuisse de poulet. La situation est d'autant plus burlesque que l'on vient de jeter un chariot de cuisses qui étaient en excès. Pas grave ! on est plein de ressources... G. se dirige vers la plonge et plonge la tête première dans le sac poubelle pour y récupérer une

cuisse. Après quoi, il la rince à l'eau, la met en barquette, et la recouvre de sauce...

Qu'un poisson fasse la culbute par terre ? Bof ! On le ramasse et on le place dans la barquette qui l'attend ; ni vu ni connu.



La cuisine proprement dite a pour chef S., une grande gueule bourrue de 1 mètre 92 ; un gros pavé de graisse dynamique comme une cuisse de volaille nourrie à la farine de bœuf et de mouton. Ce type est proportionné comme une oie. Quand il est assis (la plupart du temps), il ressemble à un foie gras dans

Lequel est plantée une cigarette. Quand vous le regardez, vous ne voyez pas une tête, un torse, des jambes, et des bras, vous ne voyez qu'une grande gueule ouverte de la tête aux pieds ; avec, derrière la grande gueule, un crâne de ouistiti. Il ne sait pas s'adresser aux employés sans les insulter, les avilir, les bousculer. Il ne parle pas, il cacarde.

Lui, c'est le fils spirituel du patron. Il a pris de la graine à ses pieds ; il s'est fait gaver, mais sans peine, il aime faire du gras. D'une certaine façon, il ressemble à la gérante qu'il méprise comme elle le méprise ; sauf que lui aimerait « se la faire », elle et sa cellulite, elle et sa vulve de silicone dont il aime simuler l'effet de ventouse avec sa bouche. Ils se ressemblent, tous

Les deux, autant qu'ils se révulsent l'un de l'autre. En fait, ils ne se ressemblent pas, ils ont un point commun : Le patron qui les a modelés (elle était une fille tranquille comme peut l'être une vierge qui rêve de faire des enfants avec un prince charmant, mais au contact du patron qui l'a promue gérante, elle ne pouvait pas ne pas devenir ce qu'elle est devenue).

Le petit chef de cuisine, s'il ne tenait qu'à lui, il réduirait tous les employés en esclavage. C'est sa façon de dominer sur son terrier, mais c'est aussi manifeste de sa cupidité. Sa mentalité lui fait considérer que lui manque d'argent parce que les autres en gagnent. Son salaire est pourtant le plus élevé ; avec celui de la gérante.

Hormis l'anus de sa femme, il a une obsession : parvenir à la retraite en s'étant professionnellement ménagé et en ayant thésaurisé. Il doit en plus se décharger du poids lourd qui pèse sur ses épaules : Le crédit de sa maison. Son cas n'est pas une exception, mais lui « il vendrait sa mère » (dit Le patron) pour amasser deux sous supplémentaires ; il devrait essayer de la caser sur les marchés d'esclaves des colonies africaines, entre les breloques et les chameaux, dans un siècle avant notre ère. Vous pouvez sourire, mais seulement quand il sourit, et vous devez vous éteindre quand il cesse de plaisanter. Il se comporte comme un patriarche. Il faut dire que c'est le genre, sa demeure de femme lui apporte ses pantoufles avant de lui frotter le dos

dans le sens du poil, pour finalement se faire sodomiser quand l'animal a une démangeaison. Il agit en cela comme la marionnette qui fait office de magasinier ; tous deux agissant comme le givré qui sert de patron.

Ils s'entendent bien, tous les deux. Ils ont baisé les mêmes truies et ils ont tous les deux des tendances sodomites (le genre de femelle qui succombe à leur charme est le genre de femelle qui se retrouve mêlée à des séances de zoophilie sans même réaliser de quoi il s'agit, le genre de niaise qui se livre à un casting de vidéo X en se présentant comme souhaitant jouer dans un film de David Hamilton et poser pour Sarah Moon – il y a comme ça des filles que les affreux n'ont pas besoin de souler

pour pouvoir les baiser, leur niaiserie suffit –). Leur psychisme est bloqué sur le « ça » : le cul, le trou du cul (« la boîte à caca » comme ils disent), et le caca. Avec eux, toute chose s'y ramène forcément. Avec ceux-là comme petits chefs, l'entreprise ne pouvait pas trouver mieux pour se mettre dans la merde comme des bâtons dans les roues.

Ils s'entendent bien, même si le petit chef de cuisine a l'étoffe du parfait petit raciste étriqué. En fait, il craint les étrangers (« étrangers » au sens large, au sens inversement proportionnel à l'individu qui porte en lui cette crainte). C'est un péquenot qui reste « entre soi » – entre gens de même espèce, de même couleur, de même forme, se grattant le cul avec le même poil à

gratter le cerveau –. « Putain, t'es bronzé, toi ! » fait-il remarquer à celui qui l'est et qui ainsi ressemble un peu trop à un basané. C'est le genre de fromage fondu qui visite l'Afrique et revient, mi-figue, mi-raisin, en se prononçant : « C'est beau l'Afrique, mais y'a trop de Noirs. »

Quand il voit arriver A., un Maghrébin qui travaille au restaurant de l'entreprise comme bon à tout faire, il dit à la secrétaire : « Oh putain ! Qu'est-ce qu'il vient faire ici, lui ? Non, non, C., ne lui ouvre pas ! »

Ce n'est pas par plaisir que le dit « lui » vient par ici ; personne n'a plaisir à venir ici. Tous les cuisiniers externes qui viennent travailler ici pendant les congés scolaires se sentent « sales »

*en fin de journée. Quand on entre ici, on n'a qu'une seule envie : en sortir. D'ailleurs, Le patron ne vient jamais ; il préfère encore traîner à « La ferme » avec Les Maghrébins – ce qui est bien fait pour déplaire aux petits Blancs qui se croient plus nobles que leurs excréments –.*

*Quand le dit A. est néanmoins entré, le petit chef de cuisine va à sa rencontre pour passer un bras sur ses épaules et plaisanter avec lui... Le gros S., s'il était une femme, il coucherait avec un Maghrébin pour se sentir en sécurité dans les rues bondées de Maghrébins ; ainsi même que certaines filles pensent se prémunir d'une agression en tenant un chien en laisse comme d'autres en tenant un Maghrébin à la main.*



*Ici, tous Les employés sont légèrement racistes ; parce qu'il faut dire que le niveau mental est assez bas. Enfin, raciste, c'est un trop grand mot pour ces gens sans couilles, sans cervelle et sans convictions. Il est connu qu'en deçà un certain niveau, Les gens s'accrochent à Leur église qui est Leur dieu, à Leur famille qui est Leur monde, à Leur femme qui est Leur mère, à Leur mari qui est Leur père, et aux allocations des gosses qui arrondissent Les fins de mois ; chez eux, La seule chose ouverte, c'est Leur anus qui se confond avec Leur gueule vociférante.*

*Tout ce qui n'est pas ça Les rend méfiants, craintifs, angoissés, réactionnaires.*

*Ce sont des petits rats terrés dans leur petit trou à rat. Les petits rongeurs se croient plus valeureux que les immigrés qu'ils méprisent parce qu'ils se ressemblent comme deux gouttes de pisse. Ils votent extrême droite pour se faire croire qu'ils ont des racines, des tripes et une identité, mais les seules racines qu'ils ont sont les racines des poils qu'ils ont au cul, les seules tripes qu'ils connaissent sont celles qu'ils touillent dans leur gamelle de chiens, et la seule identité qu'ils ont est celle qu'ils n'ont pas. Ils croient qu'une nation doit son prestige à des gens comme eux. Ce sont des cons satisfaits de ce qu'ils sont.*

## Journal 4

Six mois ont passé. Deux cuisiniers ont été embauchés, deux contestataires – l'un d'eux taquinant le syndicalisme outrancier – (celui-là s'entendra bien avec le patron), ainsi qu'un mythomane en guise d'aide-plongeur.

Et lui, c'est qui ? C'est J., un jeune binoclard qui fait trop « propre sur lui » pour plaire au magasinier qui l'ignore superbement. Il vient se faire la main au magasin avant de faire de la livraison. R. (l'aide magasinier) sera son tuteur. Il le mettra à l'aise et lui fera un peu parler de lui : J. est un étudiant en médecine dont le père psychiatre fait du voilier avec M. B. (le

patron), ce qui lui a permis d'obtenir ici ce qui est pour lui « un job ». Inutile de dire qu'en découvrant sous ce jour celui qu'il dédaignait, Le magasinier s'est soudainement montré attentif et attentionné d'une attention intéressée, animé de la grossière attention d'un lèche-cul.

Dans la foulée, on propose un temps complet à R. ; parce que « on est amené à se développer » (parce que « on » en a rêvé), mais surtout parce que Le magasinier est payé pour être de plus en plus en congé.

« C'est bon, c'est arrangé » assure Le magasinier d'un air finaud qui ne laisse pas dupe et qui signifie : « C'est bon pour moi, j'ai trouvé mon compte sur ton dos ; j'ai rallié Le patron à mes

intérêts.» « La direction » ne s'est pas adressée à l'aide magasinier. Il a été décidé de son sort dans le secret absolu. Aucun contrat n'a été signé pour l'occasion. De toute façon, R. se moque de cette entreprise qu'il ne prend pas au sérieux ; il est ici de passage, comme il le dit.

C'est aussi parce qu'il faut quelqu'un pour remplacer le magasinier pendant ses congés officiels. A cette occasion, R. fera le travail du magasinier, le travail que le magasinier devrait faire mais ne fait pas, le travail de l'aide magasinier, et en plus, il devra faire quelques autres préparations de commande, ainsi que de la livraison. On s'imagine qu'il sera payé le salaire du

magasinier ; ainsi que Le prévoit La Législation. Pffrrr ! Celui qui a émis cette supputation reçoit un prout en guise de réponse.

Le magasinier a fait pression, jaloux comme il l'est d'un célibataire qui se satisfait du temps libre que lui offre son « contrat scolaire », et pour la même raison, lassé d'inventer de grossières excuses qui doivent le faire venir pendant ses fréquents congés ; ce dont on s'amuse, puisque la cuisine tourne au ralenti pendant ces périodes de vacances scolaires.

Les voilà bien, les petits chefs et leurs sous-fifres qui sont des petits hommes s'échinant à prouver qu'ils sont les hommes qu'ils ne sont pas, nostalgiques qu'ils sont, en leurs tréfonds pas plus profonds que la longueur de leur demi queue, du temps

où ils ne s'étaient pas encore condamnés pour le restant de leurs jours à sucer un os mille fois sucé, à traîner leurs savates et leurs mioches sur les traces d'une femme qui est leur mère, et consacrer leurs nuits à ne plus rêver, si ce n'est au gros lot d'une loterie, coincés entre la télé et le gros cul de bonbonne, simplement pour prouver qu'ils sont des hommes ils ne seront définitivement jamais, sinon que dans une mécanique mal roulée. Ils ne bandent plus le matin, ils suspendent leur queue rouillée le soir, à côté de leur robe de chambre, en se souvenant du temps où ils n'étaient pas ce qu'ils sont désormais. Normalement, l'aide doit reprendre un lundi, mais systématiquement « il faudra que tu viennes Vendredi » ; officiellement

« parce qu'il y a beaucoup de travail au magasin », officieusement pour permettre au magasinier de se casser avant son heure, et de se branler un bon long week-end (il a tellement d'heures supplémentaires – non payées – à récupérer, des heures passées devant la cafetière, à fumer et à baragouiner des paillements de macaque avec ses congénères). Il tourne fièrement le dos à l'aide en souriant. Il est très content de lui, il ne se sent plus pisser. Il s'est trouvé très brillant, très rusé. C'est un fin stratège, ce magasinier.

Il avait fait mine de cogiter ; afin de trouver une autre solution. Il fallait en réalité persuader l'aide afin que celui-ci se rallie de bonne foi aux pirouettes du chimpanzé ; il fallait que l'aide

accepte de faire de sa vie professionnelle un étron qui se libère difficilement d'un rectum avant de s'étaler en beauté au moment de prendre sa retraite. Le magasinier se fait railler par tout le monde ici, comme il manque de crédibilité, alors il tente vainement de s'attirer l'avis convergent de l'aide qui persiste à trouver sa présence injustifiée – il est aussi perplexe sur les raisons de son embauche que par là même sur le mode de fonctionnement de l'entreprise –.

C'est trop bête ; faire venir l'aide Vendredi pour ne rien faire, ou plutôt si, pour faire le travail du magasinier qui pourra se prélasser un peu plus que d'habitude. L'aide lui avait dit : « C'est bon. Vendredi ou Lundi, pour moi c'est pareil. » Et l'autre n'a pas

manqué d'en rajouter en feignant de manifester de la bonne volonté : « Non-non, attends ! je vais voir, parce que... euh, ça fait que, et non... attends voir ! euh, bon, il faudrait... sinon, tant pis... Et non ! Il faut que tu viennes Vendredi ! »

R. a honte ; il a honte pour le magasinier. Pour le magasinier et pour tous les autres guignols de cette boîte sans face et sans nom, comme ce type, A. (un polichinelle qui fait un boulot de femme), ce type qui ose venir lui demander de porter la palette vide qu'il vient de soulager et qu'il faut mettre « derrière » (parce que c'est lourd, putain, une palette vide !) ; une palette qui n'est même pas sur le quai où R. travaille, mais sur le quai de départ où A. est posté (cette fois, c'était une palette, la fois

d'avant, c'était une boîte de fromage !). R. lâche : « Putain, A., tu n'as pas honte. » Et l'autre qui se défend : « Oh, c'est lourd. Tu es fort, toi ! » C'est ça, ouais. Tu vas te prendre une palette dans la gueule ! pauvre conard.

On avait commencé à se passer le mot : l'aide magasinier est une mule que l'on peut charger. Il fait tout ce qu'on lui demande de faire. Lui croyait qu'il était là pour travailler, mais on attend de lui qu'il suive le mot d'ordre que le syndicat virtuel a donné (malgré la centaine d'employés, le syndicalisme est inexistant, car strictement prohibé par le patron royal) : une augmentation de salaire pour modifier une habitude. Le mouvement, le

changement, la flexibilité, l'adaptation, ce n'est pas dans la mentalité des étrons ; eux gisent en refoulant.

R. mesure 1 mètre 80. Il n'est pas baraqué, il n'est pas fluet, mais il a envie de rouer de coups cette bande de demeurés qu'il faudrait bouger à coup de trique et à qui il faudrait mettre des coups de pieds dans la bouche. Il se tient ; la merde, ça éclabousse. Il est un peu philosophe, il prend sur lui.

Il faudrait que le nouveau se moule dans la masse pour ressembler aux flans d'ici, ce à quoi il se refuse catégoriquement. Quand on fait un passage ici, on le comprend. Il faut les voir, les gens d'ici ; particulièrement les mecs : c'est de daube, de la raclure de chiotte. Ils sont sans politesse, sans courtoisie.

Ils s'expriment comme un fond de cabinet dont on vient de tirer la chasse. Ni serviables, ni aimables, ils ne cherchent qu'à se décharger du travail sur autrui dont ils testent constamment la virilité qu'ils croient posséder. Ici échouent tous ceux dont aucune autre entreprise ne veut. D'une certaine façon, le patron fait dans l'œuvre sociale.



Dans cette entreprise, on confond le délire du boss et la réalité ; c'est le problème des manitous, ils ont trop l'habitude

*de voir Le monde se plier à Leur volonté. Pour se faire, Le boss a dépêché un gestionnaire chargé d'organiser Le zoo.*

*Au lieu de débarquer avec un fouet et un lasso, il se ramène avec un carnet et un stylo ; il n'a pas réalisé qu'il est tombé dans un guet-apens et qu'il va se faire dépecer par des animaux préhistoriques.*

*Il observe, note, et rend compte au patron qui n'est pas convaincu, alors il revient à la cuisine et recommence... Le consultant ne peut que proposer des méthodes de gestion éprouvées dans une entreprise normale qui travaille dans des conditions normales, avec des employés normaux et un patron normal. Connaît-il au moins sa mission ? Son employeur a bien dû*

Lui en toucher deux mots. Oui ! et même six : « Bêê, ché pas, rangez un peu. »

Le fonctionnement du magasin étant une source majeure de dysfonctionnement pour la cuisine, quand le consultant va se concerter avec le petit chef magasinier, il se heurte à des « non », « pas possible », « ça va faire du travail en plus ». Ça ne fera pas du travail en plus, ça fera du travail tout court ; du travail organisé, méthodique, efficace. Ha, horreur ! Hantise et damnation ! Il va falloir travailler, réellement travailler !

« Bon, mais, est-ce que j'aurais une augmentation ? » s'inquiète le tire-au-flanc. Que dalle ! Il s'agit de survivre à la concurrence qui s'organise, se déploie méthodiquement, parce que

« L'entreprise va mal », elle perd de l'argent, un peu plus chaque année, ce que révèle successivement les bilans alarmistes. Signe que la situation du secteur se dégrade, les grosses entreprises commencent à démarcher les petits clients dont elles se désintéressaient, et qui font le gras de cette entreprise merdique qui se nomme... qui se nomme... qui ne se nomme pas ; elle est innommable, cette entreprise de merde – c'est un boui-boui infâme perdu dans un bled pourri –.

Le consultant repartira comme il est venu. Le patron est néanmoins satisfait, il a eu un employé supplémentaire à son actif.



Un stagiaire fait son entrée : N., qui a proposé de mettre en place le système H.A.C.C.P. Quésako ? Ici on se le demande (c'est un ensemble de méthodes d'analyse et de prévention des risques en matière d'hygiène alimentaire) ; pourtant, depuis déjà plusieurs années la législation impose son application aux industries agro-alimentaires...

On se dit que les choses changent enfin... sauf dans cette réserve de primates définitivement figée à l'an 2000... avant notre ère. Personne dans cette entreprise n'est à l'origine de cette démarche. C'est le stagiaire qui a persuadé le patron

d'accepter ses services qu'il a acceptés en raison de leur gratuité.

Avant N., B. (un autre étudiant à la recherche d'un stage) avait contacté cette entreprise – via leur université commune –, mais il a renoncé à elle, un brin turlupiné par la bizarrerie manifeste du patron. « Je le sens pas, il est pas net ce type. Je te la laisse cette boîte. » avait-il dit à N., qui trouvait dans la localité de l'entreprise une aisance matérielle.

Voilà donc le dévoué N. qui s'évertue à élargir la conscience des macaques de la cuisine et de ses environs directs. Son intervention permet de dévoiler les résultats d'analyses bactériologiques effectuées par un laboratoire indépendant, analyses qui

révèlent systématiquement des taux anormalement élevés de coliformes fécaux et de staphylocoques dorés dans les plats servis aux cantines : cela signifie que ces plats contiennent des bactéries qui ne devraient se trouver que dans les excréments et dans la sphère O.R.L (nez et gorge). En d'autres termes, le personnel de la cuisine sort des toilettes sans se désinfecter les mains, et il travaille sans gants ni masque. Ça, on le savait déjà. Merci N. !

Quand N. fait mettre les doigts sur de la gélose (gelée utilisée en bactériologie pour cultiver les bactéries)... même s'il est normal de trouver partout des bactéries, il s'avère tout de même que certaines filles ont tendance à ne pas faire le

distinguo entre leur moule de crevette et les moules à la crevette qu'elles touillent en cuisine...

Son intervention a aussi le mérite de limiter une pratique courante ici, à savoir, la congélation de marchandise « fraîche » périmée (viandes et poissons), pour un usage ultérieur. Elle n'empêche toutefois pas l'entreprise d'acquérir – à si bon prix ! – de la tarte surgelée périmée de chez B. ou de la viande fraîche périmée de chez M.-S, livrée congelée (« périmée » ne signifiant toutefois pas « avariée »). Les fournisseurs savent à qui s'adresser quand ils veulent écouler de la marchandise périmée (pour les tartes, on envoie une vraie fausse lettre au fournisseur

afin de lui signaler le problème de D.L.C tout en lui demandant de récupérer sa marchandise, ce qu'il ne fait évidemment jamais)... H.A.C.C.P., c'est avec ce qui est ici un anagramme que le patron va désormais épater ses demeures de clients, et chercher en vain à épater ceux qui ne seront jamais ses clients parce que eux savent ce qu'est l'H.A.C.C.P. et qu'ils n'en voient ici pas le moindre effet. H.A.C.C.P. Ici, d'une certaine façon, on dit : « Hachis Parmentier. »

Après avoir été pris en défaut par un prospect, le patron demande à N. de participer aux visites, parce que lui seul est crédible dans ce propos. Et cependant, « ce que vous faites dans cette entreprise, ce n'est pas de l'hygiène et de la

qualité » avait dit un prof à N. Ce n'est pas ce qu'il fait, mais comment pourrait-il faire autrement ? Est-il censé faire descendre les singes de l'arbre plus vite que ne le veut la Loi de l'évolution ?



*C'est presque la fin de l'année. La gérante est de plus en plus contestée par les petits chefs qui deviennent de plus en plus petits à mesure qu'ils tentent de devenir plus grands.*

*Des tensions apparaissent avec les nouveaux cuisiniers qui n'acceptent pas d'être payés quasiment comme de simples aides*

cuisiniers n'accomplissant que de menues besognes (ce qui ne les empêche pas de réclamer une augmentation de salaire, remplir une barquette, poser une feuille d'aluminium sur une barquette, tourner un plateau, et coller une étiquette étant des gestes de haute technicité exécutés à un rythme d'enfer) ; deux fois moins que le petit chef de cuisine qui se contente de donner des ordres à ses larbins et d'ouvrir un peu plus sa grande gueule quand les cuisiniers critiquent son attitude. Ils sont particulièrement choqués par l'inégale répartition des tâches dont le patron se désintéresse de par la considération qu'il a pour les petits malins qui, comme lui, exploitent leur petit monde, ceux qui, comme lui, savent vendre un service qu'ils ne fourniront jamais ;

ceux qui respectent la Loi et Les beaux principes étant voués à ne rien faire de conséquent dans Leur vie, Les maîtres du monde étant ceux qui font La Loi au mépris des règles élémentaires de la justice et de l'équité. Ils commencent à voir en cuisine ce qu'ils voient au magasin.

L'aide plongeur commence à ne plus vouloir accomplir Le travail pour lequel il est supposé avoir été embauché : « Ah non, ça je Le fait pas. » « Ah non, ça je Le fais pas. » « Ah non, ça je Le fais pas. » Il a compris Le fonctionnement de l'endroit, mais il cherche à s'affranchir du travail avant même d'avoir reçu Le soutien de ceux (Les petits chefs) qui font La Loi, ceux en qui Le patron feint d'avoir La foi. L'aide plongeur sera Le premier sacrifié Lors de La

prochaine vague de licenciements et de mutations que suivra une vague d'embauches et de démissions ; au gré des vents et des marées... Il sera remplacé par Y., un apprenti qui se destinait à une entreprise de nettoyage avant d'abandonner sa scolarité qu'il n'a jamais suivie qu'en l'agrémentant d'un souk, grisé comme il le sera par son salaire minimum interprofessionnel et par l'ambiance bordélique de la cuisine où il se sentira bientôt comme un poisson dans l'eau, ou plutôt comme une merde dans une cuvette de W.C.



Les petits chefs reprochent à H. (La gérante) de ne pas commander la marchandise en temps requis, et de commander des quantités incorrectes ; marchandise qui encombre la réserve et les chambres froides quand elle ne fait pas défaut. D'ailleurs, pourquoi nettoie-t-on le sol avec le poisseux liquide à vaisselle plutôt qu'avec le détergent bactéricide réglementaire ? Pourquoi doit-on le nettoyer si grossièrement avec des brosses puisqu'il y a une monobrosse (disque récurant monté comme une ponceuse pour parquet), et pourquoi se dispute-t-on les raclettes ? Quand bien même voudrait-on porter des masques et des gants, pourquoi ne le pourrait-on pas ? D'abord parce qu'il

y a du gaspillage, ensuite parce que H. n'a pas commandé le nécessaire.

Il faut dire que le patron préfère voir s'étaler la facturation d'un lot de produit plutôt que de voir une seule facture pour ce lot ; même si le prix unitaire est alors plus bas. H. est donc obligée de faire des raccords ; et les raccords n'ont pas pour vertu de pécher par efficacité. Est-ce néanmoins tout dire ? « Soit une entreprise qui sert x personnes par mois. Combien de couverts jetables devra-t-elle fournir ? » Ici tout le monde est recalé ! Là, tout est dit.

La gérante et sa secrétaire – avec qui, visiblement, elle aimerait fricoter de très près – appellent les fournisseurs vingt

fois par jour pour commander, annuler une commande, ajouter un article, avant de le supprimer... parce que les clients appellent dix fois par jour pour commander, annuler une commande, ajouter un article, avant de le supprimer.

Les livreurs des fournisseurs posent sur le bureau une liasse de bons de livraison mais déchargent une quantité ridicule de marchandise... Il a fallu expliquer aux fournisseurs qu'ici, plusieurs employés commandent, et que chacun est amené à commander plusieurs fois par jour (à cause des clients, bien sûr) ; parce qu'ici le bras gauche ne sait pas ce que fait le bras droit, ils ne se croisent que pour se faire mutuellement un bras d'honneur.

En plus du petit chef de quai qui s'occupe de commander pour les entrées et les desserts, il faut ajouter les commandes des cuisiniers qui doivent s'occuper de commander, puisqu'il manque toujours quelque chose – et qu'il y a toujours en stock ce dont nul n'a besoin –. Il n'y a pas de sel, pas de bouillon de volaille – pas de ces ingrédients d'usage courant qui devraient toujours être en stock –, pas de ceci et pas de cela. On s'arrangera avec ce que l'on trouvera chez le semi-grossiste du coin – pendant qu'il existe encore, mais pas pour longtemps –, c'est 30 % plus cher mais on n'a pas le choix.

Rappliquent ensuite les livreurs qui apportent les commandes des clients ; celles-là même que les clients ont passées par

téléphone, puisqu'ils ne sont jamais certains d'être livrés et qu'ils savent devoir redemander ce qu'ils ont dix fois demandé, afin de pouvoir enfin espérer voir les produits commandés, ou renoncer à jamais. Ces commandes s'ajoutent à celles passées par téléphone, puisque la secrétaire ne peut se souvenir de manière exhaustive des commandes passées par téléphone au cours de la matinée et des jours précédents.

Les cuistots doivent faire des fritures mais il n'y a pas d'huile ; l'huile qu'ils avaient commandée à H. cinq jours auparavant. « Comment ça, y'a pas d'huile ? j'en ai commandé il y a trois jours » prétend H., qui demande à C. (la secrétaire) si elle a bien exécuté la commande. Oui-oui, tout à fait, mais elle n'est pas

arrivée, ou bien elle a été partiellement utilisée pour confectionner un autre menu, puisqu'il était impossible de préparer celui prévu, étant donné qu'il manquait l'ingrédient indispensable... qui cependant est arrivé, mais avec un jour de retard, pour venir encombrer le congélateur surchargé en attendant d'être à nouveau au menu. Le livreur du fournisseur a été retardé par une grève, par un détour obligé, par une panne, par mmm, on ne sait pas, « on essaie de le joindre par téléphone »...

Il est arrivé hier, mais à 12 heures 5, et le magasinier refuse de recevoir la marchandise après 12 heures. À 11 heures, il se met en hibernation après avoir passé la matinée à attendre les appels téléphoniques qu'il a lui-même passés, à papoter, à fumer et à se

promener. Il attend l'heure du déjeuner. Il attend le festin des rois ; tout le monde l'attend. Il termine sa journée dans deux heures ; il faut donc qu'il prépare son départ en se distrayant, en s'étirant et en baillant, puisqu'en arrivant à 5 heures 30 il a passé l'heure à papoter avec les autres pédés (comme ils s'interpellent si justement entre eux, parce qu'ils se croient des hommes, étant donné qu'ils n'ont jamais fréquenté comme femmes que des doubles trous de culs aussi primitifs qu'eux).



Les livreurs aimeraient que leur véhicule soit chargé quand ils arrivent, de sorte qu'ils puissent éviter de perdre du temps et partir immédiatement, et ainsi ne pas être en retard pour ne pas entendre les clients se plaindre. Ce serait bien, ils pourraient partir tout de suite... après avoir tourné en rond pendant 1 heure en papotant autour d'un café, en se chamaillant et en s'amusant. Eux sont livreurs, mais plutôt chauffeurs : ce sont des livreurs qui s'indignent quand les clients ne les aident pas à décharger leur véhicule ; habitués comme ils sont à livrer plus débiles qu'eux (les femmes de service qui déchargent elles-mêmes leur marchandise). « Attends, moi demain je vais lui dire deux mots, à l'autre connasse ! Vous ne pourriez pas m'aider à décharger, au

*Lieu de me regarder faire ! ? » C'est N. qui a dit ça. Elle est avantagée par de gros seins qui se balancent mollement et un gros con qui sculpte une fente profonde au milieu de son pantalon... et c'est tout.*

*Le magasinier commence donc à cogiter (on peut entendre son cerveau de macaque rebondir dans la boîte crânienne); Les livreurs viennent de lui fournir la bonne excuse qu'il cherchait. Il voudrait faire venir l'aide magasinier à 6 heures, pour le charger de ce travail mais aussi parce qu'il faut prouver que deux personnes sont indispensables au magasin, « parce qu'il y a beaucoup de travail » pendant les heures de travail du magasinier (qui pourra ainsi, une centième fois et en vain, demander une*

augmentation de salaire). Il hésite un peu. Il doit bien ficeler son excuse.

Pas besoin d'excuse, l'aide magasinier est complètement à côté de la plaque. On dirait vraiment qu'il ne comprend rien de ce qui se trame ; ici de manière générale et sur son dos en particulier. Il faut l'excuser, les gens d'ici sont tellement futés. Leurs manigances sont trop subtiles. Pour en dénouer les fils et les ressorts, il faut avoir fait « psycho, embrouille et stratégie » dans un fac de surdoués. Après ça, il faut avoir fait une spécialisation : éthologie. De surcroît, il faut parler le langage des animaux de la jungle qui n'ont jamais lu un seul livre de toute

Leur vie, si ce n'est Le Journal des Courses ou Les ragots de Tante Sidonie.

De toute façon, inutile de lui demander son avis, à l'aide magasinier, on ne le lui demande jamais. Ici tout le monde parle en son nom... puisque lui ne dit pas ce qu'il veut... puisqu'il ne veut rien... rien d'autre que la paix ; et ça, ça dépasse l'entendement des chimpanzés. Il faut dire que le comportement de R. est très étonnant : il n'ouvre pas sa gueule comme un chien de garde enragé dont aurait compressé les couilles pour le faire enrager. Il n'est tellement pas contrariant que l'on se questionne un peu sur sa virilité ; tant il est vrai qu'un mec n'est pas un mec s'il ne parle pas d'enculer à longueur de journée (les mecs d'ici croient

que leur femelle jouit quand ils se mouchent en elle, ils croient qu'elle se fait une extase de leur pâle plaisir). C'est sa façon de supporter le climat, parce qu'autrement, pour travailler ici il faut être une ordure – au sens propre et figuré –.

Sortir la marchandise du congélateur et aider un peu les livreurs à charger, c'est le seul travail – « pénible » – que le magasinier accomplit dans la journée. S'il pouvait également se débarrasser de ça... il pourrait rester assis toute la journée en tenant un stylo qu'il ne sait pas utiliser et en maintenant au téléphone les cuisiniers qu'il fournit (qu'il ne fournit pas), en s'interrompant toutes les heures pour aller fumer au soleil, et en allant toutes les demi-heures enquiquiner les cuisiniers, pour « monter sur ses

grands chevaux » – qui sont des poneys – quand eux ne sont pas d'humeur à s'amuser, ou bien aller faire le minet avec les préparatrices avant de se mettre à danser au son de sa radio merdique qui crache un vomi grésillant, très heureux qu'il est d'avoir pour aide un couillon qui te tape tout le boulot sans broncher, et encore plus heureux d'être félicité par le patron pour un travail qu'il n'accomplit pas.

Le magasinier, il faudrait l'appeler « le téléphone » ; le téléphone qui appelle pour ne rien dire.

— « Alors, enculé ! Ça va, fils de pute ! ? » (Le magasinier)

— « Au poil, con d'ta mère ! Et toi, têt'de nœud ! ? » (Le cuisinier)

Bla-bla...

— « Bon, euh, c'est pas tout ça... Pour dans deux jours, tu as commandé ça, ça, ça et ça, mais j'ai rien de tout ça. Je remplace par ça ? »

— « Non, c'est au menu d'aujourd'hui, c'était au menu d'hier, d'avant d'hier, et d'avant avant-hier. Remplace plutôt par ça. »

— « Euh, ça non plus j'ai pas. »

— « Bon, alors, mets ça. »

— « Ah c'est con, ça aussi j'ai pas. »

Ça dure pendant vingt minutes, dix fois par jour, tous les jours...

— « Oh putain, fais chier ! T'as jamais rien ! »

- « Oh putain, con, merde ! Queue pas, c'est pas d'ma faute. J'avais commandé tout, tout j'avais commandé, mais ce grand con de S. m'a tout piqué pour la cuisine ; il fait toujours ça. »
- « Il dit que c'est toi qui te sers sur son stock parce que tu passes mal tes commandes. »
- « Quoi ! ? Quoi-quoi-quoi ! ? Quoi, quoi ! ? »
- « Bon, allez, mets ce que tu as. Je me débrouillerai. »

Comme d'hab.

Sur ce, le téléphone raccroche et va voir au trot le dénommé S. pour se chamailler sur ce que chacun sait : chacun puise sur ce que l'autre commande.



Toutes ces histoires, ça creuse. Avant de manger, on va se laver les mains, un peu ; avec de l'eau, pour changer.

— « Et toi, non ? »

— « C'est déjà fait. »

— « Comment ça, c'est déjà fait ? Tu viens juste d'enlever tes mains de la préparation à taboulé. »

— « Et quoi ? C'est qu'est-ce que j'dis. »

Bon. N'insistons pas.

On se bouscule dans les toilettes. Dans les cuvettes où flottent des étrons, on urine en vitesse parce qu'on ne tient pas

plus de trente secondes en apnée. On voudrait bien tirer la chasse quelquefois, mais elle ne fonctionne pas ; alors on laisse tout en l'état. C'est chiant, il faut trouver un sceau, le remplir d'eau... et merde ! une fois, ça va.

Parce qu'il y a du monde, on fait comme si on avait l'habitude de se laver les mains après la petite ou la grosse commission ; mais cet acte est en réalité plutôt rare ici. Les mecs se rasent la tête comme des skinheads pour donner l'illusion qu'ils sont propres, mais il faudrait qu'ils expliquent comment ils font pour chier, se torcher et se laver, puisqu'il n'y a souvent ni papier, ni eau, ni savon. A. (Le Maghrébin de service), lui ne s'embête pas, puisqu'il se soulage par terre... histoire d'emmerder les cons de

La cuisine (c'est la troisième fois qu'il fait ça). Il vient faire ça ici, puisque les toilettes de « La ferme » sont bouchées par une grosse pelote de PQ datant des dernières périodes coloniales. Sorti du cabinet, on active la manette qui délivre du savon liquide, mais ce geste a pour seul effet de déboîter le couvercle du réservoir qui tombe par terre, en répandant le savon... Les moins cons ramassent le machin pour le remettre en place, mais les mecs d'ici ont tellement l'habitude de se faire servir et de se faire torcher... Ils regardent le machin, lui donnent un coup de pied et se fendent la poire en gueulant des insanités. Pour se rincer les mains, il faut lever le genou et pousser une plaque mobile qui cache un bouton poussoir. Alors l'eau s'écoule...

sur le pantalon. La vache ! elle est bouillante cette eau !  
« Evidemment, c'est l'eau chauffée par les steamers. » Au moins les filles n'ont-elles pas ce problème, puisque du robinet de leur évier ne s'écoule qu'un mince filet ; évier qui est tellement sec qu'il semble n'avoir pas été utilisé depuis bien longtemps, en tout cas pas après que M. a pondu un bébé marron de quelques centimètres de long...

Et pour s'essuyer les mains ? Il faut prendre une serviette du distributeur qui a une fâcheuse tendance à les avaler. Alors, il faut essayer d'en attraper un – les autres devraient suivre –, mais pour en attraper un, il faut glisser ses gros doigts dans la fente étroite... Et puis merde !

*C'est pas possible ! Il y a bien une personne affectée à l'entretien des sanitaires !*

*Oui, il y a N., mais elle ne fait pas que ça ; elle fait les vitres aussi, et des préparations culinaires.*

*Elle travaille sans filet ; sans gants. Elle ne traite pas les W.C. avec une brosse, après avoir pulvérisé un détergeant qui désincruste, ici on travaille à l'ancienne, à l'antique : elle récurer les cuvettes souillées avec une éponge. Elle est directement en contact avec la fiante, mais elle dit ne pas être répugnée. Après son passage, les cuvettes sont rutilantes, c'est certain – elles ont même plus belle allure que les filles d'ici –, sauf*

qu'après avoir mis les mains dans la fange, elle va remuer des préparations alimentaires, toujours sans gants !

Miam-miam. Qu'est-ce qu'il y a à dégueuler aujourd'hui ? Tout ; comme d'hab.

« T'exagères ! hier, c'était bon. » On s'était mis de côté quelques laitages, des fruits verts et pourris, et une entrée qui restait de l'avant-veille. Le plat principal était constitué d'un reste de viande froide en caoutchouc noyée dans une espèce de morve et de riz blanc à moitié cru. Les moins courageux se sont contentés d'un petit paquet de chips, d'une compote, d'un laitage ou d'une cigarette.

Faut pas se plaindre, avant-hier, il n'y avait rien. Au milieu de la table gisaient deux pains congelés qui n'avaient pas été assez décongelés.

Et alors ? ! De quoi on se plaint ? C'est gratuit !

Journal 5

« Puisque vous voulez cette place, prenez-la ! » a lancé le patron au petit chef de cuisine (ex cuisinier) et au petit chef de quai (ex aide magasinier, ex livreur), excédé de les entendre dénigrer la gérante.

*C'est ainsi que deux des trois petits chefs devinrent des ex petits chefs, des gérants, des pachas, des dieux Les pères, des cons de Leur mère... au choix. Seulement deux sur trois puisque, soucieux comme il l'est d'éviter le travail et la responsabilité véritable, le petit chef magasinier (ex plongeur) s'est contenté de pisser sur la gérante sans se mouiller – c'est d'ailleurs assez cocasse, une diarrhée qui craint de se mouiller –.*

*Ils doivent officiellement continuer à accomplir les tâches qui leur incombaient jusqu'à présent, mais ils auront tôt fait d'expliquer à leur papounet qu'ils peuvent tout juste s'acquitter à deux des cents travaux d'Hercule que la gérante devait*

accomplir toute seule, ce à quoi lui répondra : « Vous devez dé-Lé-guer. »

Tout est dit : pour être un petit chef il faut savoir crier, pour être un grand chef il faut savoir déléguer. Il aurait pu ajouter : « N'ayez pas peur de vous décharger du travail qui vous empêche de vous branler. La cuisine est pleine de pauvres cons. Ils sont là pour ça ; se faire bourrer. »

« Déléguiez » : c'est la seule leçon de chose que le grand chef n'aura pas besoin de répéter aux ex petits chefs. Déléguer. Ça, l'ex petit chef de cuisine sait parfaitement le faire ; il a derrière lui des années d'expérience clandestine. Officiellement, il était chef cuisinier, officieusement c'était un petit chef de cuisine.

Donc... L'ex petit chef de cuisine s'occupera des commandes pour la cuisine, et l'ex petit chef de quai s'occupera de planifier les livraisons.

C'est un coup dur pour H. (l'ex gérante) ; elle qui, à chaque réunion avec le patron, dénonçait invariablement le même germe au dysfonctionnement chronique de la cuisine : les employés ; qui étaient tous à éradiquer. Elle trônait sur ce poste depuis huit ans. Elle semblait aussi boulonnée à ce poste que la mentalité des employés. Dommage, elle ne pourra plus faire son marché dans la réserve, à la fin de la journée, après le départ des employés, mais pas de doute, l'ex petit chef de cuisine a bel et bien pris sa place...

Ne sachant pas où caser l'ex gérante, Le patron La promeut diététicienne ; pour Le plus grand amusement des clients qui ne La savaient pas diététicienne – normal, puisqu'elle n'est pas diététicienne –. Ce sera une Loufoquerie de plus à mettre sur Le compte du patron.

Et alors, quoi ? Si un névropathe peut être patron, une ex opératrice, ex gérante, peut bien être diététicienne. Pas besoin d'être diététicienne pour composer Les menus de cette entreprise ; il suffit de suivre La recette des farines de viandes animales. Il suffit de Lui fournir l'assistance d'un logiciel expert. Et bien non, cela ne suffit pas. C'est, au bout de quelques mois, une étudiante en fin d'étude qui sera embauchée comme diététi-

cienne ; et qui se fera traiter de « paysanne » lorsqu'elle ira réclamer le paiement de ses heures supplémentaires, comme elle sera rétribuée du salaire – inférieur – de la secrétaire quand elle la remplacera pendant les congés d'été (pas de remplaçante pour une semaine de congé), sachant qu'on ne peut pas payer avec son salaire de diététicienne une diététicienne qui fait un travail de secrétaire, puisque « cela m'obligerait à payer la secrétaire comme la diététicienne », affirme le patron, notoirement soucieux comme il l'est, de l'équité salariale et surtout des dispositions législatives (mais il ne paie par le remplaçant du magasinier avec le salaire du magasinier... parce que tout ici n'est qu'un gros foutage de gueule).

Voilà à présent ce que demande l'ex petit chef de cuisine au terme de tractations guerrières avec son cerveau : un super logiciel de gestion capable de gérer automatiquement l'approvisionnement et la production de la cuisine afin que lui, ex petit chef de cuisine, puisse s'octroyer le mérite d'une gestion sans faille, et obtenir la récompense suprême... non-non, pas l'intelligence, il n'en demande pas tant – elle n'entrerait d'ailleurs pas dans sa cervelle de moineau –... une prime !

A ce super logiciel, l'ex petit chef de cuisine fournirait quelques données... « euh, ché pas moi, fais pas chier »... ce à quoi le logiciel répondrait par une série d'indications stratégiques qu'il

suffirait de faire suivre par les suivistes ; après les avoir fait lire par une personne sachant lire.

« Demandez à N. » L'ex stagiaire en hygiène alimentaire qui a été intégré dans l'entreprise avec un contrat à temps complet pour commencer à se voir affecté à des postes qui ne correspondent pas à sa qualification et aux raisons de son embauche ; qualification dont le patron n'a foutrement rien à faire, mais qui, à l'occasion, sert à épater ses demeurés de clients.

L'ex petit chef de cuisine veut tellement briller qu'il détermine trop justement les quantités, si bien qu'il faut quotidiennement dépanner les clients, ce qui crée de grandioses paniques en donnant lieu à de généreuses envolées verbales entre les deux

*zouaves* du bureau ; chacun accusant l'autre d'être à l'origine de la crise, chacun ayant secrètement rêvé de se voir attribuer le poste unique d'H. – Le plein pouvoir –, chacun refusant de faire ce dont l'autre pourrait profiter, ce avec quoi l'autre pourrait briller aux yeux de Mister B.

Visiblement bien décidés à tordre le cou aux problèmes, ils ont effacé toute trace de l'ancienne gérante et ils ont chamboulé le bureau ; mais ce ne sera pas la dernière fois, cela deviendra même une de leurs occupations favorites : ils ont déplacé les tables, et les chaises surtout.

La secrétaire a tremblé pour sa place, mais ça va : « On est content de toi » a proclamé le gros S. ; parce qu'un type qui se

distrain en chassant le sanglier et les passereaux est indubitablement doué des qualités humaines nécessaires pour juger de la qualité et de la compétence des uns et des autres, étant donné qu'ils ont essayé de définir la fonction de chacun en griffonnant une espèce d'organigramme qui devait ressembler à ceux qu'étaient les entreprises nationales et multinationales, comme le leur a expliqué N. (le qualitatif).

Maintenant, ils commencent à s'étirer et à bâiller en braillant après tous ceux qui s'attardent au bureau où l'on passe son temps à lire le journal, à fumer, à papoter et à plaisanter : « Vous avez rien à faire ici ! Sortez tous ! »

Dans cette pièce d'environ 15 m<sup>2</sup> s'agglutinent deux cuisiniers, deux livreurs, une préparatrice de commande, la secrétaire, Les deux manitous, plus ceux qui traînent dans la plus petite pièce confinée qui accueille la machine à café et les bouteilles d'anisette en faisant office de réfectoire, et qui, au bonheur des employés du bureau, jouxte le bureau ; ajoutez aux singes hurleurs les lignes téléphoniques qui gémissent et râlent sans arrêt, en couple ou en trio... On se croirait dans un bistrot animé par des flippers, les jours de rencontres sportives décisives.



La pseudo gestion de stock est un des innombrables point noirs dans le fonctionnement non fonctionnel de la cuisine. Pour aider les ex petits chefs ou pour surveiller l'état du stock dont l'état perpétuellement flottant trouble le patron qui soupçonne les employés de vol, L. (un aide comptable) est dépêché sur place ; ça lui fera du bien de ne plus avoir le patron sur le dos et ça évitera au patron de recevoir un ordinateur sur la figure.

Le patron a une façon bien à lui de tester ses employés : il se rend discrètement dans le congélateur de la cuisine ou dans la cave de son restaurant pour y dérober une pièce d'entrecôte ou des bouteilles de vin, après quoi il accuse les employés dans l'espoir de leur arracher les aveux d'autres forfaits...

Un gars sympa, ce L. Trop sympa, il s'est fait broyer par la mauvaise volonté et la mauvaise foi de ceux qui n'ont pas d'autre ambition professionnelle que celle d'atteindre la retraite dans le moins piteux état possible. Travailler avec les gens de la cuisine est pire que tout. Lassé de ne pouvoir exercer sa profession de comptable, il a démissionné après s'être sérieusement accroché avec le patron, celui-ci l'ayant – une nouvelle fois – sévèrement insulté au téléphone.

Le patron l'a traité de tous les noms donnés aux plus ignares incapables ; bien que L ne fit que transcrire les sorties notées par les employés qui ne les notaient pas. C'était pourtant de sa part un compliment comme un encouragement d'un père à son

fil ; c'est d'ailleurs pourquoi il a présenté ses excuses à L., quand celui-ci lui a demandé en face de répéter ce qu'il avait dit au téléphone, et c'est aussi pourquoi il a été élogieux à l'encontre de L. en le recommandant ailleurs. Le patron a cessé de s'en prendre aux petits chefs parce qu'il sait qu'il n'y a rien à en tirer (être un petit chef signifie « faire du gras sur le dos des autres », être un grand chef signifie « faire du gras sur son propre dos »). Il ne sait plus trop après quel bourricot vociférer pour faire avancer son entreprise. Il devrait commencer par lui.

« Vous ne comprenez rien » objecte M. B., s'adressant aux ex petits chefs qu'il songe à remplacer par l'aide magasinier (ce que redoute l'ex petit chef de cuisine, tant il redoute, comme le

patron, d'avoir plus instruit et plus réfléchi que lui, d'être en somme remis à sa place sur le plancher des vaches), après avoir demandé à l'ex gérante de redevenir gérante (ce qu'elle a catégoriquement refusé), avant d'avoir voulu remplacer l'ex petit chef de quai par le magasinier – qui, ne sentant plus sa tête vide gonfler, réclamait alors une prestigieuse voiture de fonction à l'instar du directeur commercial (certainement pour circuler dans le magasin où on ne peut pas aligner deux palettes sans se cogner, si ce n'est pour aller faire ses promenades quotidiennes et ses ablutions rituelles avec la cafetière) ainsi que des avantages disproportionnés par rapport à ce qu'on lui demandait – (il ne doute pas de lui, le petit magasinier, quand il se prend à

exiger de parler « au directeur », « au responsable », en dédaignant la secrétaire des fournisseurs, pour suivre à la trace les ex petits chefs de quai et de cuisine qui ne traitent plus avec les secrétaires, mais avec des commerciaux et des responsables).

Le passage de L. à la cuisine aura servi à l'équiper d'un nouvel ordinateur avec la panoplie standard des logiciels de bureautique dernier cri qu'il était le seul à savoir utiliser. Il a servi de caution morale à cet achat. En plus, la secrétaire n'ayant matériellement pas le temps d'éditer tous les bons de livraisons avec le logiciel antédiluvien horriblement peu ergonomique, L. a été chargé par les ex petits chefs de programmer son logiciel de

comptabilité fétiche afin d'automatiser l'édition, mais en recommençant aussitôt après avoir terminé parce que les souhaits de chaque ex petit chef différaient en plus d'être aussi incertains que variables à souhait. Depuis son départ, son programme n'est plus utilisé par les comiques.

Les clients pointilleux exigent un bon de livraison parce qu'ils se voient facturer ce qui ne correspond pas à la marchandise livrée, puisqu'elle est livrée au gré du vent, des vendanges et des vengeances, et qu'il n'y a aucune trace comptable des livraisons autre que celle des effectifs annoncés. D'autres clients ne veulent pas entendre parler de bon de livraison, puisqu'ils peuvent ainsi léser l'entreprise en contestant le montant des

factures. Ils savent que l'entreprise sait : ils abusent l'entreprise qui ferme les yeux dans la mesure où elle aurait plus à perdre à perdre les clients qui, en fait, n'abusent pas l'entreprise, mais rétablissent la balance en ne payant que la juste valeur de ce qui leur est livré.

Désormais, c'est N. qui est chargé de la mission impossible : il devra contrôler le stock et fournir au patron l'état réel du stock à la demande. Bien décidé à honorer sa nouvelle fonction, il vient finalement de baisser les bras.

Il s'est heurté au magasinier qui refuse de se bouger si ce n'est pas pour finir la journée. Le magasinier a une excuse : il ne peut bouger le petit doigt puisque son gros doigt est coincé dans son

anus embouti ; son gros doigt qui lui sert de tampon hygiénique pour contenir le flux de ses règles de pédé.

Vous le voyez se lever pour aussitôt se rasseoir, et recommencer. Vous ne comprenez pas pourquoi. S'est-il enfin décidé à travailler ? Non, vous n'y êtes pas... Il vient de trouver un usage au stylo qui ne lui servait jusqu'à présent qu'à se gratter le fond du nez : son stylo fétiche lui sert désormais à gratter les croûtes de son anus hémorroïdaire.

« Attends, t'es assis toute la journée, et t'es en train de dire que tu peux pas surveiller les sorties ? » peste S. (l'ex petit chef de cuisine devenu grand manitou). Et non ! il ne peut pas : « Je suis tout le temps au téléphone. Je peux pas surveiller le

congélateur en même temps ! Réfléchis un peu ! » Bon alors, c'est R. qui s'en chargera. Oula, non, surtout pas ! « Qui est-ce qui va préparer les commandes et ranger ? »

Sale merde de magasinier. Petite merde mange-merde qui ne fait rien d'autre que surveiller l'aide magasinier en guettant une éventuelle baisse de rendement à laquelle personne, ici, n'est astreint, mais à auquel R. s'est lui-même astreint, il ne peut pas surveiller les sorties ; ça, il ne peut pas.

Pour assurer le suivi des livraisons de produits surgelés, N. a essayé en vain de familiariser le magasinier au fonctionnement du puissant, coûteux et vieillissant logiciel utilisé par les grandes entreprises structurées qui ne sert ici qu'à éditer des bons de

Livraison ; dix bons par jour, ça va, il peut faire ça. « Ah, moi, je vais téléphoner à M. P. (Le directeur commercial), c'est trop compliqué » se plaint Le magasinier.

M. P. est peut-être le seul à n'être pas complètement attardé, mais comme il ne tient pas à s'attarder dans la cuisine, pour se faire une opinion sur les individus et sur la situation, il s'en tient à la perspicacité et aux ragots des petits chefs, ce qui lui donne alors un petit air con, l'air con de celui qui regarde et juge avec les yeux et le cerveau des simiens qui l'on éclairé.



*Le petit magasinier est de très petite volonté, c'est clair, mais il faut bien dire ce qui est : Les cuisiniers ne savent pas exactement de quoi ils ont besoin. Comment alors un magasinier pourrait-il se tenir en permanence à leur service et contrôler les sorties ? puisqu'il doit également commander les commandes à livrer aux cuisiniers affectés aux cuisines des clients.*

*Un cuisinier fait sortir trois cartons d'escalope de dinde. A peine R. les a-t-il posés dans sa salle de déconditionnement qu'on peut entendre le cuisinier dire à un autre cuisinier : « Prends-en deux, ça suffira. » I. (l'apprenti cuistot) demande 30 kilos de jeunes carottes : tandis que R. est en train de préparer la*

sortie, l. entre dans le congélateur pour prendre 20 kilos supplémentaires dont il ramènera 5 kilos...

On connaissait le riz complet, le pain complet, le temps complet... Ici existe le con complet; un con très spécial qui n'existe nulle part ailleurs. C'est un produit du terroir cultivé sur du ciment peint en vert.

Un cuisinier fait sortir de la marchandise tandis qu'un autre fait sortir la même marchandise, mais en quantités différentes; chacun ignorant tout des agissements de l'autre, chacun ayant fait sa propre estimation des besoins. Au bout d'un moment, ils réalisent leur confusion, et chacun rapporte sa marchandise entamée dont il scotche grossièrement l'emballage déchiré. Sur

ce, s'apercevant que tous deux ont fait remettre en place la marchandise dont ils avaient besoin, en chœur ils demandent à l'aide magasinier de Leur sortir la marchandise qu'il vient juste de rentrer ; marchandise qui restera dehors toute la journée sans être utilisée, puisqu'entre temps le menu aura été remplacé par celui du lendemain, qui lui-même sera remplacé par celui du jour (il y a en fait un décalage de deux jours entre le jour de cuisson et le jour de consommation). La marchandise nécessaire sera sortie, mais la marchandise devenue inutile sera abandonnée à son sort. Les cuisiniers terminent leur journée sans prévenir de leur départ, si bien que la marchandise, décongelée, ne sera remise dans le congélateur qu'en fin d'après-midi.

*Quelqu'un aurait pu se dire : « Le menu a changé ? Mais alors, il faut rentrer la marchandise sortie ! » Faire cette déduction aurait été un acte contre nature pour les primates du coin. Cela aurait requis un effort d'attention qui aurait fait implorer leur crâne, un instant de réflexion qui aurait paru infini, et puis du civisme aussi. Ici traînent des abrutis qui prennent un malin plaisir à semer la pagaille et à laisser les choses empirer, genre : ils regardent tomber la pile de marchandise qu'ils ont fait tomber en se dépêchant de filer pour ne pas être remarqués ; croyant ne pas l'avoir été.*

*C'est A. (Le gonze qui fait un travail de femme ; il est tellement vigoureux que, quand travaille on dirait une petite vieille qui*

tricote son linceul) qui, en passant, fait tomber au sol un bon de commande. Il voit la feuille tomber mais il tourne aussitôt la tête pour sembler ne pas l'avoir vue et n'avoir pas à la ramasser ; R. a tout vu, mais il feint de n'avoir rien vu. A. casse une bouteille de liquide en demandant à R. de ramasser le verre cassé et d'éponger le liquide, mais tout de suite, là, tout de suite ! parce que, quand ce n'est pas du colorant pour potage, c'est du vinaigre ou du jus de citron ayant pour particularité de ronger la peinture du sol qui ne supporte pas l'acidité. On se décharge d'autant plus spontanément de la tâche ingrate qu'il n'y a pas de pelle pour ramasser le verre cassé ; il faut utiliser un morceau de carton d'emballage.

*Cette cuisine n'est qu'un ramassis de conards qui n'ont aucun respect pour le travail des autres.*

*Entre la cuisine et le magasin, on assiste ainsi à une incessante navette des cuisiniers et des préparatrices. Un aide cuisinier fait sortir de la marchandise que le cuisinier rapporte au congélateur, puisque « cette idiote de C. s'est trompée » ; C. ou S., on ne sait pas vraiment qui fait quoi, surtout quand il s'agit d'une inavouable bévue. Elle s'est trompée de menu, de quantité. Elle a multiplié au lieu d'additionner, soustrait au lieu de diviser...*

*Pratiquement toutes les 10 minutes, un cuisinier, un apprenti ou un aide se rend dans le congélateur pour trouver le complément de marchandise dont il a besoin, et même celle dont il n'a pas*

*besoin (La marchandise inutile est sortie en prévision d'un hypothétique besoin, pour n'avoir pas à revenir trop souvent de là où on est parti) : 1 kilo de ceci puis 2 kilos de cela avec 1 carton de ceci et puis 2 cartons de cela. C'est comme ça toute la journée.*



*« Oh putain, il me faut 10 kilos d'oignon ! » « Oh putain, c'est en dessous ! » « Oh putain, c'est au fond ! » Le cuisinier qui râle sans arrêt, c'est G., l'angoissé qui finira chez Les fadas (ou plutôt chez Les gens normaux).*

Il entre dans le bureau, tourne sur lui-même et regarde par la fenêtre avant de ressortir pour se rendre au magasin où il tourne en rond en se demandant comment accomplir la prouesse qu'on lui demande aujourd'hui : comment remplir 450 barquettes avec une quantité de marchandise capable d'en remplir 350 ? sachant qu'il devra trouver le moyen de faire du couscous quasiment sans semoule et avec des légumes à ratatouille ; puisque la semoule n'a pas été commandée en quantité suffisante et les légumes à couscous n'ont pas encore été livrés.

On fait ce que l'on fait dans ce cas : on commande un complément de marchandise chez un semi-grossiste local et on

charge quelqu'un d'aller chercher la marchandise... semi-grossiste qui cependant ne peut fournir la totalité de la quantité demandée. Alors on appelle A. (Le Maghrébin qui fournit le primeur pour le compte de la cuisine) afin qu'il livre le complément du complément.

Puisque tout le monde est occupé... à fumer, derrière, près de la citerne de gaz... c'est un cuisinier qui s'en charge, quand ce n'est pas l'aide magasinier (La Rustine). C'est G. qui s'y colle, parce qu'il n'a pas envie de terminer à 16 heures une journée qu'il a commencée à 3 heures. Pendant qu'il ira chercher les légumes à couscous, les autres cuisiniers commenceront finalement à cuisiner sans la marchandise qu'il est allé chercher...

A. assure que le complément sera livré dans 10 minutes, parce que l'ex petit chef de cuisine lui téléphone cordialement en le priant « putain de Maghrébin de merde ! » de se dépêcher. « Oui, oui, pas d problème. J'arrive tout d suite. » En 10 minutes, il doit faire pousser les légumes, les trier, les laver, les découper, les conditionner et les livrer. « T'as intérêt à te magner le cul ou je viens t'enculer, putain de con de Maghrébin. » « La ferme », comme on l'appelle ici, est située à environ 5 kilomètres (ironie du sort, elle avoisine une station dépurative).

« Ha, ha, ha ! Il est con, cet A. ! » s'amuse l'ex petit chef de cuisine en raccrochant le téléphone. Après quoi, il s'approche de C. (la secrétaire) qu'il traite de salope, de cochonne ou de

chienne, en essayant un peu de la tripoter (elle aime les plaisanteries salaces). Il plaque le visage de C. sur son pubis en insistant : « Suce-moi, salope. » C. refuse en se débattant et en riant entre rage et dégoût.

Arrive le magasinier, et puis d'autres employés – tous émoustillés par le ton qui leur est familier –, et tous se mettent à harceler la secrétaire qui répond au téléphone en s'excusant auprès des clients (« qui ont l'habitude », on ne le dira jamais assez).

Quand le cuisinier livreur revient avec ses légumes à couscous, un semi-remorque est en train de décharger sa marchandise : des légumes à couscous, entre autres choses... « Oh putain ! » C.

*est dégoûté, mais il est habitué. Il décharge sa marchandise et charge I. (L'apprenti) de compléter avec Les Légumes surgelés qui arrivent en retard, et que « La ferme » est en train de préparer. Une heure plus tard, quand A. (Le Maghrébin du primeur) arrive avec ses 250 kilos de Légumes à couscous frais, Le magasinier lui interdit de décharger sa marchandise au magasin parce que « y'a pas de place » et parce que « on en a plus besoin ». Il ne peut pas davantage décharger sa marchandise sur Le quai de départ – où il n'y a pas de place non plus –. « Alors où ? » « Démerdes-toi ! » « Alors où ? » c'est la question que R. a posée à S. sans obtenir de réponse, parce que celui-ci lui reprochait d'encombrer*

Le quai de départ déjà exigü et bondé avec les chariots de « commandes périphériques », chariots qu'un préparateur de commande (ex cuisinier) du quai de départ déplace systématiquement vers le frigo qu'ils encombrèrent alors, frigo où sont entreposées les barquettes prêtes à être livrées. R. ne peut pas les stocker dans les frigos du magasin parce qu'ils sont saturés. Le problème se pose depuis que R. s'occupe des commandes qu'il prépare totalement, contrairement aux autres employés alternativement chargés de cette tâche qu'aucun ne voulait accomplir ; trois ou quatre cartons ne posaient pas les problèmes que posent trois ou quatre chariots.

« Ah ! ? Comment ça se fait ? » s'exclame A. Il pose la question mais il connaît la réponse ; Lui aussi a l'habitude, il travaille ici depuis 20 vingt ans. Il ne demande pas non plus pourquoi personne ne l'a prévenu qu'il n'était plus nécessaire de préparer les légumes, il le sait : Les enfoirés de la cuisine aiment s'amuser du désarroi d'autrui ; particulièrement s'il est Maghrébin. Ils aiment mettre les autres dans la merde, parce que ce sont des trous de culs ; et puis aussi parce qu'ils ont l'habitude de commander une tonne de marchandise avant de la décommander une heure après – parce qu'ils ont trouvé un meilleur prix ailleurs, parce qu'ils ont changé le menu, parce qu'ils ne savent pas ce qu'ils font, parce qu'ils sont sans-gêne, parce que ce sont

des ostrogots, des emplâtres, des cons de leur mère, des culs foireux, parce qu'ils abusent les petits fournisseurs qui ne peuvent se permettre de rabrouer les clients indéclicats –.

« Oh, con d'A. ! C'est maintenant que t'arrives ! ? » gueule l'ex petit chef de cuisine. A. se justifie : « C'est à cause des femmes, elles font que parler. » Et lui, tout en discutillant avec celui qui s'amuse à l'insulter, il se rend comme une anguille dans la réserve où il commence à chercher du lait, des jus de fruit... enfin – comme à chacun de ses passages ici –, quelque chose à « rapatrier ». Il pose son butin dans sa crasseuse, poussiéreuse et boueuse voiture déglinguée, et il commence à décharger ses légumes qu'il met dans le frigo à charcuterie

– qui est aussi le frigo à légumes et le frigo pour stocker les commandes des cuisiniers externes – en promettant de les reprendre « tout à l'heure » – c'est-à-dire jamais –, parce qu'il doit se rendre quelque part et qu'il ne peut retourner directement à la ferme. Ces légumes iront à la poubelle.  
« Tiens ! je viens juste de croiser A. qui retournait à la ferme » annonce un livreur qui vient d'arriver...

## Journal 6

Le temps a passé. Des problèmes ont disparu, mais d'autres sont apparus ; il convient en fait de parler de mutation

accidentelle plus que de disparition par traitement stratégique. Les ex petits chefs se félicitent d'avoir été financièrement récompensés pour les efforts accomplis par tous les employés (excepté le petit chef magasinier qui a obtenu une dérogation spéciale de son médecin de famille, puisqu'il souffre de divers handicaps : fumisterie chronique, allergie au travail, dédoublement de la personnalité qui le fait se comporter tantôt comme un dandy tantôt comme un chimpanzé). « Travail d'équipe » clament tous les petits chefs de la Terre, mais le mérite et la gratification ne reviennent jamais qu'aux petits chefs ; les grands chefs n'ont quant à eux pas besoin d'être méritants, au niveau où ils se trouvent, ils n'ont plus guère à se justifier – en tout cas

pas auprès des manants –; ils peuvent même se permettre des fantaisies.

Par contre, Le petit chef magasinier se plaint de ne pas avoir été gratifié comme les autres petits chefs, d'autant que l'entreprise a gagné un client auquel elle doit fournir de la marchandise brute : 3 cartons de produits surgelés et 10 kilos de fruits par semaine. Le patron, celui-là alors ! « il se rend pas compte du travail que ça fait en plus ! » râle Le magasinier. Quand l'entreprise perd un client, on n'entend pas Le magasinier demander une baisse de salaire ; évidemment.

« Il faut travailler en équipe » avait suggéré M. P. à ceux qui ne faisaient que surveiller leur morceau de cuisine en ne voyant que

Leurs intérêts personnels. L'ex petit chef de quai est le seul à avoir été impressionné ; l'ex petit chef de cuisine ne l'entendant pas de cette oreille, lui n'entend que la voix du caveau familial qui braille : « Tout pour ma gueule. » Alors, pour faire bonne impression à qui voulait se faire des émotions, il a répété sans conviction la bonne leçon qui est restée lettre morte. Bon...

Les ex petits chefs ont surtout fait une petite crise d'autorité. Ils ont été frustrés dans leur élan ravageur par un patron qui leur a déclaré être « le seul chef ici » ; c'est ainsi – d'autant plus frustrant que « le seul chef ici » n'agit pas en tant que tel – : les petits chefs sont des bras courts sans cervelle, les grands chefs sont de gros cerveaux sans bras, et les petits

grands chefs sont des cerveaux moyens qui compensent avec de longs bras. Ils ont bousculé tout le monde en provoquant quelques tensions puisque les employés commencent à se révolter contre ceux-là qui étaient à leur place il y a peu – avec leurs us et coutume – et qui se comportent désormais en commandeurs davantage occupés à discuter les résultats sportifs qu'à traiter les problèmes quotidiens de la production et de la livraison. Ils accomplissent la tâche qu'ils estiment être la leur (se décharger du travail sur les autres employés en organisant le travail d'une manière contestable) en se frottant les mains du reste.

C. (une morue aide cuisinier), vient de se disputer avec un ex petit chef ; pour une broutille, une sale affaire d'amour-propre. Alors, elle s'est offerte deux jours de congés non autorisés, et aujourd'hui on la voit se ramener comme si de rien n'était, fraîche et dispos ; ça marche comme ça ici. La relation avec N. (La femme qui récurse les toilettes à mains nues) s'est également refroidie : elle menace les ex petits chefs de démissionner en demandant à M. B. de la muter (il promet de « vous sortir de là »). Sachant faire preuve d'attention pour ses petits chéris, le patron vient de sortir N. de cette situation envenimée ; il vient de lui offrir un poste de serveuse dans son restaurant. Le cas de C. (une ex femme de ménage passée préparatrice puis livreuse)

sera plus vite réglé ; cette grande gueule a fait un scandale pour voir son bulletin de salaire – avec ses menus avantages – entrer dans la catégorie correspondant à la tâche qu'elle exécutait cependant mal, en ayant refusé tout autre changement de poste et en déclarant préférer le licenciement à « la honte » d'être mise « au placard » à « la ferme »... sa préférence a été respectée (c'est d'ailleurs bien seulement en ce genre de circonstance que les employés sont respectés – quand le patron accepte de licencier un démissionnaire pour le faire bénéficier d'indemnités, pratique à laquelle il ne peut plus allègrement s'adonner, parce que « je suis surveillé » –) ; à

*presque 45 ans et sans qualification, elle peut être fière de ne pas avoir eu la honte de sa vie...*



*A mesure que le marasme absolu cède la place au marasme relatif, des problèmes d'une autre nature sortent de l'ombre : une crèche se plaint d'avoir reçu du lait U.H.T premier prix (genre : lait à la Dioxine, radioactif, transgénique et issu de bovins atteints d'encéphalopathie spongiforme, un bon lait aux hormones qui transforme un garçon en fille et une fille en garçon) au lieu du lait maternisé nécessaire aux bébés, un enfant a été hospitalisé*

à cause de son allergie à l'arachide, au poisson ou au soja (allergie qui le menace de mort), tandis qu'un autre l'a été parce que le poisson garanti « sans arête » lui a laissé une grosse arête en travers de la gorge en provoquant des saignements... mais on s'en amuse.

« Les bébés boivent du lait, non ? » soutient M. B. Tout à fait ! On peut aussi servir de l'eau non potable... C'est de l'eau, non ? Pour les allergiques, c'est comme pour les « sans porc » : « Ils font chier, ceux-là ! » estime l'ex petit chef de cuisine, ainsi que les autres employés mis en cause. « Si le menu ne leur convient pas, ils n'ont qu'à apporter leur repas » (ce que fait l'aide magasinier, depuis qu'il a vu dans quelles conditions était

manipulée et stockée la marchandise, et puis surtout de quelle façon étaient préparés les repas, et puis tout simplement après avoir goûté les repas); c'est l'avis avoué ou inavoué de certaines cantinières, qui aimeraient n'avoir qu'à appuyer sur un bouton pour remplir l'estomac des marmots en privant du succulent repas les plus turbulents. Et puis merde, un poisson sans arête, ça n'existe que dans les dessins animés !

Ils ne croient pas si bien dire : s'ils le pouvaient, la plupart des enfants se passeraient des repas d'ici-bas, mais pour certains le repas de midi est le seul repas qu'ils prennent de toute la journée (et encore ! parce qu'il est pris en charge par la municipalité), et la plupart doivent attendre le soir pour avaler

autre chose (sûrement pas grand chose), sachant qu'ils ne mangent pas la totalité de l'infecte repas de midi servi par l'entreprise qui n'a pas de figure et qui serait davantage dans son élément en fabriquant de la pâté pour chien.



C'est la cata ! Avec les problèmes d'hygiène alimentaire dévoilés par quelques affaires médiatisées, des clients refusent de servir du bœuf et exigent de connaître l'origine des cuisses de poulet et du dindonneau – quand ce n'est pas du cochon, du fromage, de la charcuterie ou des œufs – (La situation devient,

sinon affolante ou dramatique, pour le moins grotesque) ; qu'ils s'agitent par souci réel pour la santé des enfants ou par une plus mesquine question de responsabilité pénale. C'est toute une affaire : un enfant à été hospitalisé pour une salmonellose, mais dans l'esprit de tous, le plus cruel n'est pas le sort malheureux de l'enfant, c'est l'origine indéterminée de l'infection qui pourrait frapper n'importe qui (soi-même). Le malheur peut frapper, on s'en tamponne pourvu qu'aucune responsabilité ne soit établie ; la merde soulage quand elle n'éclabousse pas.

On joint les fournisseurs pour réclamer des attestations qu'ils ne sont pas disposés à fournir si ce n'est contraints et menacés. Devant l'ampleur de la crise, certains envoient spontanément

*des certificats et des lettres lénifiantes, tandis que d'autres faxent de grossières attestations qui garantissent l'origine non incriminée de leurs produits. Le tout sera faxé aux clients qui seront rassurés et contents.*

*Pour se convaincre, on jette néanmoins un coup d'œil sur les étiquettes des produits (quand elles sont suffisamment explicites)... qui parfois révèlent une origine autre que celle certifiée : celle incriminée...*

*Un fournisseur livre deux palettes de rôti de porc frais dans des cartons totalement dépourvus des indications légales. Après réclamation, c'est par colis postal express qu'il enverra les étiquettes manquantes...*

Un fournisseur de viande fraîche débarque avec 250 kilos de bœuf braisé frais, mais surgelé, dans des emballages sans étiquettes, mais « c'est normal, Le responsable est au courant » l'irresponsable responsable du moment étant S. (l'ex petit chef de cuisine). « S'il y a un contrôle sanitaire, on est mort ! » prévient R. (l'aide magasinier), qui accepte la marchandise (parce qu'il n'a pas pour vocation à être plus royaliste que le roi) ; ce dont tout le monde se moque.



*Le jour est grave : Les fromages livrés aux cantines et servis aux enfants étaient périmés.*

*Et alors ; quoi d'extraordinaire ? Alors, c'est ennuyeux parce que, contrairement aux plats cuisinés, cela s'est remarqué ; puisque la D.L.C est indiquée sur les boîtes. Des enfants sont malades de troubles digestifs, mais de cause inconnue.*

*L'aide magasinier est accusé de n'avoir pas filtré les boîtes. Comment aurait-il pu ? puisque depuis trois mois il n'était plus affecté au magasinier ; il livrait toute la journée. Les fromages ont été livrés deux jours avant que R. ne réintègre son poste. Mais ça, « la direction » ne le savait pas. C'est pourtant elle qui a engagé le compagnon de la diététicienne pour remplacer l'aide...*

Elle ne savait pas non plus, « La direction », qu'entre sa tournée du matin et de l'après-midi, comme à son habitude (mais contrairement aux autres livreurs qui ne font rien d'autre que papoter et tourner en rond), R. préparait des commandes et rangeait ce qui n'était pas rangé par le magasinier et son nouvel aide.

Le magasinier en profite pour affirmer, avec un aplomb à tomber par terre, que lui connaît toutes les D.L.C de la marchandise présente dans le congélateur ; mais, pendant qu'il disait ça il ne s'occupait pas de jeter les cinq pâtés de campagne périmés qui croupissaient dans le frigo, étant très occupé à piailler avec son nouvel aide. « Il parie sa place » ironise M. P. (Le directeur

commercial), qui aurait bien pu éclater de rire, car le ridicule ne tue pas ; il ne couvre même pas de honte les primates prétentieux et arrogants totalement dépourvus de dignité.

Depuis ce jour, les Services Sanitaires ont pu étoffer leur dossier sur cette entreprise. Régulièrement, l'entreprise bénéficie de la visite d'un inspecteur ; qui observe, note et rend compte, observe, note et rend compte, observe, note et rend compte...

Si – d'une affaire de sécurité alimentaire qui fait « La Une » – vous entendez un représentant des Services Sanitaires assurer à qui veut l'entendre que les Autorités veillent au respect des

règles d'hygiène dans l'industrie agro-alimentaire, vous pouvez le croire... mais pas sur parole.

Le peuple a besoin être rassuré. Il veut des certificats, des garanties et des bénédictions. Qu'à cela ne tienne ! Qu'on lui donne des certificats, des garanties et des bénédictions ! de jolis papiers avec de jolies signatures et des extrêmes onctions. De ces affaires comme des autres, il est plus aisé de sévir sur un artisan que sur une entreprise de 100 employés et plus...

Mais quand même, le patron et le magasinier ont été poursuivis en justice ; 4 sachets de quenelles « fait maison » ayant été trouvés dans le congélateur lors d'une inspection. La peine encourue était de 5000 francs par infraction ; 5000 francs par

quenelle ! Ils ont déféqué liquide pendant quelques jours, Les accusés ! Finalement, Le juge a été clément, mais « que je ne vous y reprenne pas ! » il ne restera de cette mésaventure qu'une tâche dans Le casier judiciaire. « Si vous ne m'aviez pas habitué à... » (au mépris d'autrui, de La Loi, des règles élémentaires de La sécurité alimentaire, etc.), accuse Le magasinier, s'adressant au patron qui a retenu La Leçon et qui assure : « Bon, bon, très bien, c'est La dernière fois. » La dernière fois, c'était un an plus tard, en Juillet, et c'est L'aide magasinier qui a dû accepter dans Le congélateur de La daube préparée par une cuisine externe ; des plaques entières enveloppées dans du Cellophane déchiré.



Dans la livraison de ce matin, il y avait des bûches de Noël ; 100 bûches de 1 kilo. Et bien ? Ben, nous sommes en Juin et les bûches sont périmées depuis Décembre. Ah ouais, d'accord ! Un fournisseur les a proposées au boss pour 2000 francs, lequel demande de les faire passer dans les centres aérés et autres centres parascolaires. Putain, ça craint ! des bûches de Noël en Été. Ça craint mais voilà : « J'ai des trucs périmés à faire passer » c'est le credo du magasinier qui téléphone alors aux cuisiniers affectés dans la cuisine des clients. On en a bien

fait passer 3, mais les autres sont allés dans la poubelle qu'elles n'auraient jamais dû quitter. Il restait aussi 50 boîtes de bûchettes à écouler (qui se périmaient à la rentrée)...

Il fallait voir la tête des employées de A. (une annexe hospitalière pour insuffisants rénaux) quand on leur a livré des bûchettes de Noël en Juin ! Les crèmes glacées demandées étaient destinées aux opérés des amygdales qui ne peuvent rien d'autre avaler. Dégoûtées !

Si il n'y avait jamais eu que cette anomalie, elles l'auraient prise avec humour, mais la farce a depuis longtemps bien assez duré.

« OK, vous êtes le chat, nous sommes la souris » leur avait lancé un livreur qui livrait une marchandise ayant été refusée la

veille pour non conformité sanitaire. Le client avait réclamé un autre lot ; on voyait les trous fait la veille par le thermomètre. C'est bête un client, autant ça s'affole pour un rien autant ça se rassure avec un petit rien. C'est nul, il aurait suffi de remplacer le conteneur pour que le client ne fasse pas d'histoire... C'est ce que l'on a fait...



Dans le congélateur traîne un important lot de feuilletés de fromage de chèvre au basilic et de saumon au citron, à faire passer de toute urgence ! Leurs emballages ne supportent plus

de se faire marcher dessus. Ce sont des produits réservés au restaurant de l'entreprise. Cela fait un mois que H. devait les faire passer (l'ex opératrice, ex gérante, ex diététicienne, devenue un peu tout et n'importe quoi, en tous les cas, s'occupant des approvisionnements du restaurant). Ils sont maintenant périmés, et c'est seulement maintenant que le restaurant envoie quelqu'un pour les récupérer. Ne dit-on pas que « mieux vaut tard que jamais » ?

On profite de la présence de l'envoyé céleste pour se débarrasser de quelques autres produits du terroir : il y a quelques cartons de Forêt Noire qui se périment dans deux jours, ainsi que plusieurs kilos de sorbets tombés dans l'oubli

depuis si longtemps et tombés par terre si souvent que leur boîte en plastique est prise dans la glace sinon fracassée de tous les côtés (il serait un peu « gras » d'avouer que bien des fois on a marché dessus, mais on l'a fait, même sur celles qui n'avaient plus de couvercle...).

Quand H. vient chercher la marchandise, le magasinier sort lui-même la marchandise du congélateur, en grandes pompes pour montrer qu'il travaille âprement. Quand un sous-fifre sans influence vient chercher la marchandise, il demande à R. de sortir la marchandise...

Ouf ! On a fait le grand déblayage. Il fallait bien : un client s'est plaint d'avoir reçu des profiteroles périmés depuis le mois de

Février; alors on a craint une inspection surprise – depuis l'affaire des fromages périmés, on sursaute à la vue de ce qui pourrait ressembler à un inspecteur –. On a douté de sa bonne foi et on a essayé de le faire douter de sa gestion de stock, mais différents lots ont effectivement été mélangés par le remplaçant de R. (l'aide magasinier) qui remplaçait un livreur (dans une tournée ne nécessitant pas le permis « poids lourd ») remplaçant lui-même un autre livreur (dans une tournée nécessitant le permis « poids lourd »); J., un vieux livreur vermoulu dont la colonne vertébrale tombe en poussière. J., ou le vieux de la vieille qui n'est pas encore tombé en poussière et qui mâchonne continuellement une allumette. Un de

ces jours, on se demandera « où est passé J. ? » et on ne trouvera sur son siège qu'un tas de poussière dans lequel sera planté une allumette qui, depuis 30 ans, attend d'être allumée. Aujourd'hui le vieux J. s'est bloqué une vertèbre. Quand il se sera décidé à prendre définitivement sa retraite sans jouer avec une invalidité qui invalide l'entreprise, il sera remplacé par T., un gars légèrement tourmenté qui, s'il n'est pas totalement ravagé, sort d'une longue période de chômage.

Tout s'explique pour cette fois et on parviendra à écouler un certain nombre de cartons de profiteroles dans des classes vertes (les autres finiront dans la poubelle pour le plus grand bonheur des éboueurs qui s'en régaleront), mais le problème

reste entier : comment gérer le roulement des produits commandés plusieurs fois (par opportunité) mais qui ne sont pas écoulés – si ce n'est un jour ou l'autre –, et aussi quand des restes de la marchandise envoyée dans les cuisines externes sont renvoyés par ces cuisines qui se débarrassent ainsi de leur stock avant les vacances scolaires, sachant que la marchandise est ici entassée à cause du manque de place ? Ce qui arrive atterrit inexorablement au-dessus de l'ancien stock, si bien que, à l'encontre du bon sens, le plus récent lot est écoulé avant le plus ancien. De toute façon, il est du surgelé comme de tout le reste : on ne peut jeter les produits qui seront périmés dans peu de temps mais dont on n'a pas immédiatement besoin, si bien

qu'ils ont tôt fait d'être périmés avant que l'on ait pu s'en apercevoir.

On pourrait bien mettre en place un suivi particulier de ces produits ; on pourrait, effectivement, mais... Il faudrait pouvoir falloir faire pouvoir ce qu'il faudrait pouvoir faire falloir quand il faudrait pouvoir le falloir.

Justement ! pour ne pas être ennuyé avec les réclamations des clients qui se plaignent de ne pas voir leurs commandes entièrement honorées, l'aide magasinier a mis en place une petite gestion de stock en programmant le tableur de la secrétaire qui n'aura rien d'autre à faire que saisir un état de stock hebdomadaire que R. lui transmettra et cliquer sur le bouton

« Imprimer » afin que le tableur imprime la liste et la quantité des produits à commander ; il a accompli cette tâche gracieusement, chez lui.

Il avait à déplorer que la secrétaire fasse régulièrement écho aux réclamations des clients en lui demandant pourquoi les clients n'avaient pas reçu tous les articles qu'ils avaient commandés, la réponse étant : « Parce que tu n'as pas commandé la totalité des articles commandés » et puis aussi parce que des cartons sont détournés par quelque livreur indélicat – notamment les cartons de biscuits destinés aux crèches – (ce genre de situation est courante ici : des individus qui se plaignent auprès d'un autre qu'ils accablent avec ce qu'ils

provoquent en ravalant Leur langue quand on Leur fait réaliser Leur tort, mais qui recommencent Leur numéro de cons quelques temps après – La vérité s'est baladée dans Le morceau de gruyère qui Leur sert de cerveau comme un rat de laboratoire placé dans un labyrinthe –).

Pourquoi donc la secrétaire ne commande-t-elle pas tous Les articles : « Oh, j'en sais rien moi ! R. met Les bons dans La bannette. Je Les vois pas. » R. met Les bons là où l'ex petit chef de quai lui a ordonné de Les mettre – pour résoudre Le problème des commandes « perdues dans La nature » – (dans La poubelle où la secrétaire Les jetait), c'est-à-dire là où il a dit à la secrétaire de mettre Les commandes que R. vient prendre et

remettre inachevées, commandes inachevées qu'il doit désormais directement remettre à la secrétaire qui commandera consciencieusement pendant 15 jours avant de les négliger en faisant à nouveau et inlassablement écho aux clients qui se plaignent de... Elle estime que son rôle n'est pas de traiter les commandes, mais simplement de les griffonner sur un morceau de papier, un certain nombre de clients n'ayant pas de fax (lors même les faxent-ils, il est fastidieux pour la secrétaire de s'occuper des faxes puisqu'ils ne sont pas à portée de main – elle doit se lever, faire six pas, les mettre dans la bannette, et faire si autres pas afin de retourner s'asseoir –) ; traitement des commandes qui a été « épargné » à l'aide magasinier (mais qu'il accomplit « en

plus » lorsqu'il remplace le magasinier) pour lui éviter de faire ainsi couramment le même travail que le magasinier...

Avant de prendre cette initiative, R. avait écrit un petit logiciel, « Process », permettant d'automatiser l'édition des bons de livraison (10 minutes de saisie pour sortir 60 bons avec Process contre 1 heure de saisie pour en sortir 10 avec A. Le coûteux logiciel presque totalement inutile). A partir des effectifs, le prog. pouvait aussi déterminer le nombre de barquettes à produire, autrement dit, faire le travail de l'ex petit chef de cuisine. Il aurait pu accomplir bien d'autres tâches, si le travail à accomplir obéissait à des règles précises ; mais voilà, l'ordinateur ne peut pas vraiment travailler « au pif », « à la gueule du

client ». C'est à cette occasion que l'ex petit chef de cuisine a réalisé les services que pouvait lui rendre un logiciel de gestion de production qui ferait parfaitement son travail qu'il laisse aléatoirement aux bons soins des autres cuisiniers.

Le logiciel Process ne servira qu'à éditer des bons de livraisons aussi peu conformes à la marchandise livrée que les bons édités par le logiciel A., puisque la production et la livraison se font autant à l'humeur qu'à l'humour. Avec un petit programme de lycéen, une seule personne aurait pu, globalement parlant, réaliser le travail de trois personnes, et régler une partie des problèmes chroniques de la cuisine, mais voilà... Quand les crétins réclament à corps et à cris de quoi éradiquer la source de leurs

problèmes, ils n'ont jamais conscience de ce que cela révèle : ils sont la source de leurs problèmes.

## Journal 7

C'est l'été. Comme prévu de la seule prévoyance ayant cours ici, R. (l'aide magasinier) se retrouve affecté au poste de magasinier pendant les congés officiels de celui-ci. Pour accomplir ce travail, il n'a reçu aucune indication, on compte sur sa perspicacité.

Pour initier les ex petits chefs aux arcanes d'un système informatique qui ne sert strictement à rien – bien qu'il ait coûté,

avec deux micro-ordinateurs standards, une somme à cinq zéros –, une formatrice a été dépêchée sur place durant quelques jours – formatrice dont les honoraires quotidiens s'élèvent à presque un chiffre suivi de quatre zéros –.

C'est la deuxième fois qu'elle vient ; c'est une femme calme qui répète autant de fois que nécessaire. Avant elle, un type un peu hautain était venu essayer de se frotter aux ignares, mais il n'a pas supporté d'être continuellement interrompu par les irruptions intempestives des employés qui entrent et sortent sans fermer la porte derrière eux, laissant ainsi le brouhaha de la cuisine envahir féroce ment le bureau.

Pour initier le remplaçant du magasinier, c'est le macaque à demi illettré qui s'est dévoué. Concrètement, cela signifie que le remplaçant devra apprendre seul le fonctionnement de l'antique logiciel d'édition de bon, deviner quels sont les fournisseurs de la cuisine, quelles sont leurs coordonnées, et il devra en plus déterminer les besoins de la cuisine centrale pour s'occuper des approvisionnements en conséquence... Il devra également régler des problèmes de livraison, parce que l'ex petit chef de cuisine en est incapable en l'absence de l'ex petit chef de quai ; c'est la raison pour laquelle le patron a demandé à l'ex gérante de rester à la cuisine durant l'été afin de l'aider – ordre régalien

auquel elle se plie de mauvaise grâce et qu'elle honore du bout des ongles –.

Quand un client s'étonne, appelle et s'indigne de ne pas avoir reçu sa marchandise, au bureau, on s'en amuse en se débarrassant de l'appel sur R. qui explique : La commande ne lui a pas été transmise, la livraison n'a pas été prévue, le livreur n'a pas voulu prendre la marchandise – prétextant que le client n'était pas sur sa route ou que son véhicule était surchargé – (par quelques cartons vides placés devant le réceptacle pour cacher le fond vide)... l'entreprise n'est tout simplement pas fonctionnelle.

R. doit courir après les livreurs pour savoir qui prend quoi, au petit bonheur la chance puisque les livraisons ne sont pas

*organisées, chacun prenant uniquement ce qui lui convient. Quand il a assez couru après les livreurs qui se cachent et s'enfuient, il scotche sur la porte du magasin la liste des clients à livrer, une liste que personne, apparemment, n'a jamais su lire...*

*« Faut-il que j'appelle M. B. (Le patron) » menace le cuisinier d'un restaurant de banque, ce à quoi R. répond : « S'il n'y a que ça pour faire bouger les choses. » Rien n'a bougé. « C'est un nouveau » auront-on prétexté au bureau rempli d'employés qui croupissent là depuis une dizaine d'années mais qui ne sont pas fichus d'effectuer la moitié de ce qui incombe au nouveau qui ne cesse de répéter qu'il ne veut pas faire ce travail que personne ne veut faire – hormis le magasinier, puisqu'il le fait à moitié –.*

Il n'y a aucune procédure à suivre, aucune liste à consulter, ici on fonctionne à la façon des tribus primitives : on palabre avec de la chique dans la bouche en dessinant avec le doigt de grossiers schémas sur le sable, et on transmet les secrets de polichinelles dans le creux de l'oreille bouchée par du cérumen. Avec un peu d'indiscrétion, on peut même apprendre à « enculer sans se faire prendre » ce qui résume l'activité de l'entreprise.



Puisque le magasinier ne fait strictement rien pendant la période des vacances scolaires, on s'est dit qu'en étant affecté à ce

poste où il n'y a apparemment rien à faire, R. devrait pouvoir commencer la matinée à 6 heures en sortant la marchandise de la cuisine, mais sans savoir exactement laquelle et en quelle quantité, juste avant de la rentrer pour la ressortir après – parce que « on s'est trompé » –, tout en réceptionnant la marchandise des fournisseurs et en chargeant les véhicules des livreurs, comme en préparant des commandes pour le lendemain. Ensuite, il pourrait partir vers 7 heures 30 ou 8 heures pour faire une tournée qu'il ne devrait pas terminer avant 12 heures 30... en roulant à 120 km/h sur les départementales et les routes cabossées des villages pommés, en grillant les stops et les feux, en doublant sur les lignes continues pour

faire quelques frayeurs aux conducteurs qui arrivent en face en se protégeant derrière des appels de phares soutenus et de méchants coups de Klaxon, tout en préparant sur le volant les commandes des commandes, commandes qu'il transmettra l'après-midi afin de les recevoir le lendemain – puisqu'en cette période de confusion les commandes des cuisiniers externes sont pour moitié passées la veille pour le lendemain, au lieu des deux jours minimum requis –, sachant que les fournisseurs ne prennent les commandes qu'entre 8 heures et 11 heures et que certains fournisseurs réclament un délai de livraison de 1 à 3 jours... L'après-midi, il aura même le temps de faire de la livraison.

*On ne s'affole pas, tout est prévu. Les grosses têtes de la cuisine ont planché. C'est sûr, c'est même impératif, on doit pouvoir charger la mule pour permettre aux autres employés de se la couler douce.*

*Le premier client de la tournée est à 30 kilomètres d'ici (celui que R. avait déjà dépanné), à L. : le client est absent ; c'est une école maternelle. R fait en vain le tour du village dans les ruelles en pente pour trouver le client avant de faire appel à un agent administratif de la mairie qui, malgré plusieurs appels téléphoniques, est incapable de dire où se trouvent les élèves et leurs profs.*

Le temps passe... l'agent appelle finalement un parent d'élève qui dispose d'une clef d'accès à l'école ; il arrivera un quart d'heure plus tard. Arrivé à l'école, il s'avère que la clef ouvre le local, mais pas le portail. R. escalade alors le portail et entreprend de décharger la marchandise ainsi...

Le lendemain, pour éviter que ne se renouvelle cet incident, ce même client appelle la cuisine à 7 heures 10 pour demander à être livré avant 8 heures (sachant qu'il faut environ 40 minutes pour se rendre sur place) ; heure à laquelle les profs et leurs élèves quittent l'école pour une excursion. « Tu dois vite partir livrer ! » prévient H., l'ex gérante. A peine le temps de charger le véhicule, et voilà R. parti pour la matinée, les pneus crissants.

Il laisse derrière lui le magasin à la merci des pillards, des vandales, des primates mi-hommes mi-bêtes qui ne doivent de marcher debout qu'au harnais greffé sur leur échine d'anthropithèques – leur cerveau étant malencontreusement demeuré au niveau du sol, suspendu entre les jambes comme une couille molle –.

Il est arrivé en retard, mais le client partait en retard ; tout s'est donc arrangé. Situé à M., le client suivant demande : « Et le pain ? » Quel pain ? Personne à la cuisine ne savait qu'il fallait livrer le pain ; d'ordinaire, dans les villages, les clients se servent chez un boulanger local. Seule N., la livreuse attitrée, sait à quel client fournir du pain. Quelqu'un ira dépanner.

« Et Le pain ? » c'est la question posée par La maison de retraite de C. ; au sujet de pains individuels. R. retourne à la cuisine et s'enquiert de ces pains qui ont été livrés par une boulangerie industrielle mais qui ont disparu. « Qui a pris Les pains ? » Tout Le monde se renvoie la question et la réponse avant de se désintéresser du problème en abandonnant Le livreur à sa béatitude. « Bon, alors, je fais quoi ? » A cette question, R. n'a pas eu de réponse, il n'a eu que Les échos des engueulades qui se sont terminées par : « Prend Le pain du congélateur » un vieux pain blanchi et dénaturé par Le froid qui a mille fois raclé Le sol (c'est aussi du vieux pain vermoulu à l'intérieur que s'est amusé à fournir un boulanger de T., au lieu de

son bon pain frais qui satisfait tout le monde – ça leur prend quelquefois, aux boulangers, de « faire passer » de vieux croissants secs auxquels ils redonnent une certaine fraîcheur dans le beurre et la fournée du jour, la fraîcheur d'une paille sèche enrobée dans du beurre –). « Bon, ben, on fera avec. »



Le magasinier ayant, comme à son habitude, préparé son congé une semaine avant la date fixée, les premiers clients commencent à appeler pour signaler qu'ils n'ont pas reçu la marchandise dont ils ont cruellement besoin pour le lendemain.

Ils veulent savoir : pourquoi donc comment cela se fait-il enfin comme ça ?

R. sort un joker, il n'a pas envie de débiter les infâmes excuses du magasinier et de ses comparses, pas envie de dénoncer, de rejeter la faute sur quelqu'un d'autre, pas envie de ressembler aux chiens qui traînent leur cul merdeux ici. Lui, il est du genre à dire la vérité ; ou à feindre l'ignorance. Il ne restera pas longtemps ici, lui ; la vérité ne fait pas partie du langage de l'endroit.

La vérité est toute simple : la crotte de chienne qui sert de magasinier est parti en congé après avoir mâché avec son dentier le travail qu'il n'a pas achevé ; il fait toujours ça, histoire de mettre le remplaçant dans la mouise et de montrer qu'il est

irremplaçable à ce poste, ce qui lui fait mériter... une augmentation de salaire, bien sûr ! Résultat, R. doit lui-même dépanner le client situé à 25 kilomètres, mais problème : il n'y a plus de véhicule disponible. Il doit livrer de la pâtisserie fraîche et du surgelé. Comment faire ? Il livrera finalement avec son véhicule personnel.

« Avec ma voiture ? » demande R. au gros S. (l'ex petit chef de cuisine) qui demande à R. d'aller lui chercher des cigarettes, bien qu'aucun véhicule d'entreprise ne soit disponible. Au « eh ouais » ironique de S., R. se contentera de hocher la tête.

Tout le monde s'amuse de la conscience professionnelle de R. qui lui fait faire les choses jusqu'au bout, y compris à ses

détriments et à ses frais. Ils ne comprennent pas comment on peut être amené à effectuer un travail à ses frais, contre vents et marées, sans gratification immédiate et directe... ceux qui n'entreprendront jamais, ceux qui ne seront jamais que des assistés qui avancent « à la carotte et au bâton ».

En ayant commencé sa journée à 6 heures, R. s'est estimé heureux de n'avoir pas eu à dépanner avec son véhicule personnel le lycée Les C. situé à C. (à 30 kilomètres), quand un livreur pressé de terminer sa journée eut oublié dans son véhicule le carton de bananes dont l'école avait absolument besoin pour le souper des pensionnaires ; des demoiselles dont on pourrait dire qu'elles sont chouchoutées par le cuisinier si la marchandise

brute qui lui était livrée n'était pas de si piètre qualité (Les empreintes de bourbe chaussant du 44 sur les cartons blancs de steaks hachés n'étaient pas du plus bel effet aux yeux de la directrice à laquelle on a jeté en pâture celui que l'on a dénoncé : « C'est l'aide magasinier » (évidemment, ce n'est pas rivé à sa chaise que le magasinier aurait pu faire ses empreintes ou quoi que ce soit d'autre). Il était 19 heures 30 et le livreur était tombé en panne à 0.

Quand R. revient à la cuisine, une horde sauvage est passée par là. Les portes sont grandes ouvertes, quelqu'un a dérobé une marchandise qui était réservée pour un client à livrer le

Lendemain. Cette marchandise, il faudra la commander trois fois en trois jours à « La ferme » avant de la recevoir.

C'est P. qui était chargé de la gestion de « La ferme » (P. est le bon à tout faire, le bricoleur-dépanneur multiservice) – depuis la démission de P., le nonchalant fils du patron qui était allé un temps faire le bûcheron avant de revenir plus ou moins travailler pour son père en tant que jardinier, livreur – (fils de patron à qui le magasinier prie, après avoir grossièrement plaisanté avec lui : « Dis à ton père de m'augmenter ! » – afin que le magasinier puisse récupérer l'argent qu'il a dépensé dix ans auparavant pour frimer et faire des ronds de gomme brûlée avec des voitures de fanfaron décorées comme le pitre sans goût et sans manières

qu'il est –) ; Le patron n'ayant pu que suggérer à A. (Le Maghrébin responsable des approvisionnements de « La ferme ») d'apprendre Le français s'il voulait avoir Le privilège revendiqué de pouvoir être Le seul maître à bord de « La ferme » qui patauge dans Les eaux de rinçage et de pluie. Il s'est finalement fait démissionner après une altercation avec Le patron, parce que « pour ce que vous me payez » (ce qui était trop peu, compte tenu des bons résultats qu'il avait obtenu dans La gestion de cette « ferme », résultats dont Le patron faisait La publicité en espérant stimuler Les ex petits chefs de La cuisine). Il a été remplacé par un cuisinier qu'il a fallu recaser parce que L'entreprise a eu perdu un contrat – lui-même ayant ensuite été

remplacé (pour devenir préparateur de commande à la cuisine) par un ex restaurateur en faillite embauché pour remplacer P. en tant que bricoleur-dépanneur multiservice, avant d'aller remplacer un autre cuisinier dans une cuisine externe, ce dernier ayant été muté dans la cuisine centrale de B. – ; un collègue de Religieuses jumelé au lycée Les C. dont la Mère Supérieure n'a pas supporté – entre autres choses – les frasques du livreur F. (une folle) qui voulait la rassurer quand elles craignaient pour la sécurité routière de « ses filles », en lançant jovialement – mais sur un ton de voix légèrement décalé – : « Oh la-la, elles risquent rien avec moi, vos filles ! » Mais il n'y a pas que « ça », le patron y a mis du sien...



Puisqu'en l'absence de la secrétaire l'ex petit chef de cuisine ne répond pas au téléphone afin d'esquiver les inévitables problèmes aussi répétitifs qu'insolubles, et puisqu'il est le seul à entendre le téléphone, l'aide magasinier a pris l'habitude de répondre à ce téléphone pour éviter que le patron ne se plaigne d'avoir plusieurs fois téléphoné sans que personne n'ait daigné répondre. Puisque ces appels ne le concernent pas, il doit systématiquement chercher et trouver l'ex petit chef de cuisine qui se cache sous l'entrepôt quand ce n'est pas chez le buraliste du coin ou même nulle part – se tenant tout

simplement à l'écart des véritables responsabilités –. « Oh ça va, je sais qu'il est là ! Va me le chercher ! » rouspète C., la fille du patron à qui elle aura tôt fait de se plaindre, mais pour rien, puisque S. (l'ex petit chef de cuisine) se sera avoué « débordé par... » un travail fictif ; ce qui est fait pour plaire énormément au patron (C. exerce dans une autre cuisine de l'entreprise, une petite cuisine centrale construite avec la promesse du marché de M. que l'entreprise n'obtiendra finalement pas, cuisine économiquement non viable).

R. a cessé de répondre au téléphone, parce que S. a demandé à tous les employés de le laisser sonner ; étant donné qu'il ne

sonne jamais que pour des futilités qui sont cependant de sérieux embarras pour les clients.

R. répond de nouveau au téléphone après que le patron a fermement reproché à S. de ne pas traiter les appels téléphoniques – la bonne excuse n'étant plus assez bonne –, S. qui ordonne à présent : « Oh ! Répondez au téléphone, putain de con de merde ! »

Bon. Qu'est-ce qu'on fait ? On rit ou on pleure ?



Deux ans plus tard. Juillet. 14 heures 30. R. s'apprête à recevoir une livraison de produits de la mer surgelés (du poisson pané et de la purée de saumon). Lui réceptionne à n'importe quelle heure ; il ne fait pas le fonctionnaire, lui, il fait le bourrin. Il applique aussi les procédures de réception mises en place par N. (le responsable hygiène et qualité). Il enfonce un thermomètre dans les cartons et contrôle l'état de la marchandise, la D.L.C, etc. Le livreur sourit ; il n'a pas l'habitude de voir le magasinier s'adonner à ces contrôles – même s'il ne livre pas si tardivement par hasard –.

Petit blême : la température de la marchandise est de  $-13^{\circ}\text{C}$  ; tandis qu'elle devrait au moins être de  $-18^{\circ}\text{C}$ . En plus, 5 cartons

de purée sont livrés totalement décongelés et sans étiquette ; des cartons de 20 kilos (la quantité livrée ne correspond même pas à celle indiquée sur le bon de livraison, il manque des plaques dans les cartons). En plus, au lieu d'arborer une franche couleur rosée, la purée en question présente une couleur de paille ; des carrés de matière ont été découpés, de toute évidence pour être analysés. C'est quoi cette embrouille ? C'est juste un fournisseur qui se débarrasse de sa merde sur une entreprise qui aime la collecter. Ils savent que d'ordinaire la marchandise n'est pas contrôlée ; ils peuvent y aller.

« Je vais refuser la marchandise » prévient R. au livreur qui s'en moque. L'aide va exposer le cas à l'ex petit chef de cuisine pour

Lui demander son avis que voici : « Tu t'en fous. Accepte tout. »  
Pas d'accord, R. appelle N. qui, embarrassé, appelle Le patron qui ordonne : « Vous acceptez la marchandise et vous demandez une remise de 10 % . »

La marchandise a été acceptée mais Le fournisseur a refusé d'accorder la remise (c'est ce même fournisseur qui avait livré deux palettes de poisson pané dont Les cartons inférieurs étaient écrasés d'une façon qui trahissait la vérité : ces palettes avaient été sévèrement décongelées avant d'être à nouveau congelées ; Les poissons étaient aplatis et l'eau de la fonte qui avait pénétré dans Les cartons était congelée dans Leur matière). Bien des semaines passeront avant que la purée

ne soit cuisinée, c'est-à-dire avant que des clients ne se plaignent d'avoir reçu une espèce de soupe d'on ne sait trop quoi à la place de la farce au saumon qui devait normalement garnir les bouchées accompagnant le riz blanc. Excuse invoquée par l'ex petit chef de cuisine : « Les cuisiniers ont mal dosé le liant » parce qu'il faut un liant pour rendre consistante de la diarrhée.



Par deux fois, P. (un fournisseur doublement certifié ISO) a livré ses pâtisseries surgelées dans un état de décongélation

avancée. En plus, deux fois, le livreur s'est livré à une gymnastique unique en son genre : Les cartons de pâtisserie livrés étant légers, il s'est mis à basculer la palette sous Cellophane pour récupérer la palette en laissant les cartons sur le sol, à charge pour R. de la remonter sur une palette non consignée. Le livreur se justifie : « On se fait incendier, si on récupère pas les palettes. » C'est chiant, ces palettes consignées : il en manque toujours, puisque certains fournisseurs ont une fâcheuse tendance à livrer exclusivement sur des palettes déginguées qui livrent dans cette entreprise déginguée leur dernière marchandise ; ajoutez à cela les

quelques palettes qui servent de salaire d'appoint au Maghrébin de « La ferme ».

Que dire des livreurs qui arrêtent Leur congélateur avant de livrer cette entreprise laxiste ? quand elle est la dernière livrée. Pour économiser le carburant qui fait tourner Leur congélateur, ils livrent la marchandise surgelée dans un état franchement « limite ».



« Oh, qui c'est qui m'aide-euh ! ? C'est trop lourd-euh ! Moi je peux pas tout seul-euh. Moi j'en ai marre-euh ! » Ça, c'est « la folle ».

« Il et elle » rentre de tournée et décharge ses cartons de frites et de steaks décongelés qu'il jette par terre en demandant à R. de les remettre dans le congélateur. Il a surtout un conteneur isotherme à décharger (une armoire utilisée dans un simple fourgon frigorifique pour maintenir tant bien que mal les produits surgelés en état). Cette foutue armoire qu'il suffit de faire basculer afin de la faire glisser jusqu'au sol, et puis de la redresser, la folle peine à la manipuler toute seule ; sa grosse bedaine entrave ses mouvements. Ce type a un ventre de femme enceinte, et même de deux ; il a le ventre d'une femelle alien qui se serait fait prendre par devant et par derrière, par la bouche et par le nombril.

Une anecdote : sur un parking de routiers il s'était arrêté pour uriner mais, en descendant du camion il trébuche et se fait une déviation des cordes vocales : « Oh, je tombe ! » Il s'est fait une frayeur pas quand des routiers ont cligné de l'œil en l'invitant dans les toilettes. Ah ben oui ! ils conduisent des camions, pas des avions ; ça ne volent pas aussi haut.

Ce n'est pas un mauvais gars, c'est juste un ignare légèrement efféminé, et à l'occasion une petite pute – ce qui va de pair avec la féminisation – ; comme tout le monde ici. Sa place est dans un cabaret où il devrait se produire comme drag queen.

Il va terminer sa journée un sceau à la main – un sceau plein de déchets carnés pour son chien-chien –, après avoir salué la

*secrétaire avec qui il échangera des mots de filles, Les mots des filles qui ont une langue légèrement fourchue et qui se font jouer comme elles peuvent – en suçant des ragots –.*



*En cette période de congés, tout le monde en profite pour demander au remplaçant du magasinier ce que personne ne demande au magasinier : sortir du congélateur la marchandise des cuisiniers qui demandent de la marchandise toutes les vingt minutes (en période de congé scolaire) parce qu'ils ne savent*

pas où elles se trouvent, parce qu'il y a un changement de menu, parce que... parce que ici, c'est comme ça.

R. demande : « Vous êtes certains d'avoir besoin de cette quantité ? » Il le demande parce que la marchandise se trouve au fond du congélateur, dans un coin difficilement accessible, et qu'il faut se pencher la tête première et se retrouver les pieds en l'air pour pouvoir attraper à bout de bras les cartons de 10 kilos qui, étant coincés dans un coin, ne sont saisissables que sans gants. Les cuisiniers l'assurent ; c'est sûr et certain, juré, craché, pété, vomi, déféqué, dix fois contrôlé, calibré, certifié. R. s'exécute. Il ne les croit pas et il a raison...

Les découpes de coq passeront la journée à se décongeler dans la salle de déconditionnement avant que quelqu'un ne daigne avouer qu'il faudrait en rentrer la moitié (« il faudrait », soit pour ne pas avouer qu'il fallait, soit parce que s'il était éventuellement possible de faire en sorte que l'incertitude ne soit pas un aveu d'incertitude, ce qui signifie : « A toi de décider » et de prendre sur toi la responsabilité – ici on veut être reconnu « responsable » pour avoir le salaire qui découle de ce titre mais, comme tous les petits chefs, on se décharge des fautes et des responsabilités sur les subalternes –).

Les filles qui préparent les entrées et les desserts avaient quant à elles fait sortir 60 tartes à la framboise qu'elles

devaient décongeler avant de pouvoir les découper et les conditionner. Plusieurs fois déjà elles avaient mis des tartes comme dessert, elles ne pouvaient donc remettre la même variété – qui a pour seule qualité celle d'être économique –. Seulement voilà, elles devaient mettre des tartes, et il n'y avait en stock rien d'autre que les tartes qu'elles avaient déjà mises plusieurs fois, tartes à la framboise exceptées.

Raplique l'ex petit chef de cuisine pour demander à R. de rentrer les tartes à la framboise strictement réservées au restaurant de l'entreprise – car très coûteuses – ; Les filles serviront les tartes qu'elles ne pouvaient pas servir une fois de plus, mais qu'elles serviront quand même une fois de plus. Elles

sont décongelées mais ce n'est pas grave, on va les congeler ; Les tartes, « ça craint pas » (c'est une façon de dire que l'on peut perpétuer les pratiques fort discutables puisqu'elles n'ont jamais tué personne). On ne pouvait pas le dire avant ? Non, on ne pouvait pas. Ce n'est pas la politique de la maison. Ici, on agit après coup.



Rentrée scolaire. Début d'après midi.

Les pieds sur le bureau, le magasinier regarde l'aide magasinier se dépêcher de nettoyer le sol du magasin avant d'aller livrer la

marchandise qu'il vient de charger, sachant qu'en fin de tournée il reviendra au magasin pour faire du rangement. Le magasinier Le regarde d'une façon qui en dit long : il se dit qu'il est tombé sur un sacré con.

Quand il devient livreur, au lieu de tourner en rond entre deux tournées, comme les autres livreurs, R. revient au magasin pour ranger et préparer des commandes. R. est le seul, ici, à cumuler les tâches ; il a fait preuve de trop bonne volonté, tant pis pour lui. Régulièrement, le magasinier surveille ce que R. fait quand il a terminé une tournée et qu'il ne se rend pas directement au magasin pour ranger, laissant entendre : « Ah bon ! ça va » si R. est en train de nettoyer le véhicule, parce que cela n'irait pas si

R. se mettait à paître comme les bœufs de cette prairie de béton peint en vert, si le magasinier était lésé comme il l'est par les ex petits chefs qui occupent R. à d'autres tâches que celles que le magasinier devrait faire mais ne fait pas, particulièrement quand il ne fait rien d'autre que traîner dans le bureau ensoleillé où il est estival de papoter pendant de R. s'échine dans le congélateur. Ce con de sa race n'apprécie pas que R. ait lancé : « C'est terminé, je ne roule plus à 120 km/h ! » parce qu'il ne veut plus courir comme un dératé, puisqu'en terminant trop vite ses tournées il y a toujours des livreurs qui cherchent à se débarrasser d'une livraison qu'ils ne veulent pas faire en prétextant de prétextes aussi débiles les uns que les autres.

craignant en vérité de ne pas pouvoir laisser venir la fin de leur journée – dans l'heure – en laissant passer le temps.

Sitôt l'aide magasinier devient livreur – même pendant les journées de faible activité durant lesquelles les ex-petits chefs essaient d'occuper R. plus utilement qu'en étant affecté au magasin –, le magasinier en profite pour se dire accablé par le travail, particulièrement auprès des personnes susceptibles d'influencer le patron.

« Tu te rends pas compte, C. (la fille du patron), je suis seul ici ! Je suis débordé ! » se plaint le vaseux magasinier. Il raccroche le téléphone et va au soleil fumer une cigarette roulée.

Pendant que le fumiste pissait ça, R. était là, juste à côté, en train de démonter et de remonter des palettes ; abasourdi par ses rires intérieurs avec lesquels il se serait bien fait mourir pour ne plus entendre et ne plus voir la raclure de chiotte qui n'a pas de figure et pas de nom.



La fille B., elle est aussi « frappée » que son père ; ce dont elle a conscience : « C'est affreux, je parle comme mon père ! » On pourrait dire qu'elle porte la culotte, mais surtout qu'elle apprend à l'ombre de son père le rôle de ceux qui peuvent tout

obtenir avec un nom ou de l'argent – celui de leur père –. C'est elle qui joue le rôle de fils, puisque son père a laminé son vrai fils qui s'est réfugié dans la fumette. « Vous savez qui je suis ! ? » lança-t-elle, offusquée, à M. P., nullement impressionné : « Une merdeuse. » Elle s'est plaint à son père qui n'a pas poussé le ridicule jusqu'à demander des comptes à M. P. La fille du patron est, avec son agréable mari qui, visiblement, voit en elle sa mère, la gérante zélée de la cuisine centrale implantée à M. Elle voudrait surtout être la petite chérie de son père qui la traite avec rudesse jusqu'à lui arracher des pleurs... avoir son respect, son amour peut-être – comme l'étron d'un constipé –. Un pays peut avoir pour emblème une flamboyante

femme à cocarde, la fille du patron est – dans son rôle de fille du patron – l’emblème à séant de l’entreprise en question : pathétique.

Ça c’est elle, au téléphone, s’adressant à R. : « Nous sommes Mardi, aujourd’hui vous m’avez livré 20 sacs de salades et 30 barquettes de carottes râpées qui seront consommées Lundi prochain ! Vous vous rendez compte ! ? Ce sont des « feuilles de chêne », c’est de la merde ça, ça ne tient pas, je n’en veux pas ! Vous avez vu les carottes ? Elles sont lessivées ! Je veux une D.L.C de quatre jours ; Les quatre jours de « la ferme » sont faux. J’avais indiqué sur le bon de commande une D.L.C. pour Lundi. Vous allez me refaire les salades et les

*carottes à livrer Vendredi, et vous ne me les facturez pas ! »*  
*(elle a enchaîné sur des considérations sociales, des histoires d'employés à faire travailler et d'entreprise à faire exister, enfin bref, la sérénade de quelqu'un qui prend son rôle au sérieux, son rôle étant le centre du monde)*

*R. explique posément qu'il n'a fait qu'envoyer la marchandise commandée par le magasinier qu'il remplace depuis Lundi, et qu'il n'y a sur le bon de commande aucune indication de D.L.C. « Si, j'ai indiqué la D.L.C. ! » « Non. » « Bon, là j'ai pas la commande sous les yeux, c'est mon mari qui l'a faxée, mais je sais que je l'ai marquée quelque part. » « Non, nulle part. Il n'y a que la date de livraison : Mardi. » « Je suis sûre de l'avoir mise, mais bon, ça fait*

rien, la prochaine fois... » Elle soulignera deux fois la D.L.C. qu'on ne verra plus par la suite et elle se plaindra à son père qui téléphonera pour savoir ce qui se passe avec la cuisine de M. : ce qui se passe d'habitude avec les autres clients, à cela près que leurs commandes n'ont pas pour particularité d'être supervisées par « Madame votre fille », tous les clients n'ayant pas la chance ou la malchance d'être « Madame votre fille ». Nous dirons en substance que « Madame votre fille espère vous avoir convaincu qu'elle était consciencieuse et aussi digne de votre confiance que de votre respect ».

Elle est intransigeante avec tous ceux qui ne l'ont pas connue adolescente – et qui la traitent avec légèreté et vulgarité.

*comme son frère –, quand elle était assez naïve pour raconter comment elle s'était fait surprendre par son père tandis qu'elle se paluchait sur la cuvette des W.C. La fille du patron qui raconte ça aux employés !*

## *Journal 8*

*Ce matin, c'est le branle-bas de combat. Une importante visite est annoncée ! Du résultat de cette visite « dépend votre prime » affirme l'ex petit chef de cuisine en s'adressant aux employés, mais en parlant pour lui ; une prime qu'il n'aura pas. L'important client n'est pas un bœuf, il connaît le secteur.*

Les visites ont préférentiellement lieu l'après-midi, en fin de production. Si les visites ont lieu le matin, tout le monde s'arrête de travailler par crainte d'être vu dans les conditions réelles de travail. Aucun client normalement constitué ne consommerait les plats de cette cuisine s'il connaissait sa façon de faire.

Puisque le choix d'un fournisseur est une affaire d'administrateurs, puisque les cantinières n'y sont pas parties prenantes (sauf, peut-être, par la suite, lorsqu'il s'agit de prolonger ou non le contrat), après quelques années de mauvais et de déloyaux services rendus par leur fournisseur, certaines cantinières et des employées (des C.C.A.S) attachées aux repas livrés à

domicile sont tellement désabusées par la qualité de la prestation qu'elles demandent à visiter la cuisine, « pour voir comment vous travaillez », pour comprendre ce qui peut justifier les innombrables et incessants problèmes (une maladie du cerveau non référencée, peut-être), parce que « putain, y'en a marre hein, ça fait quatre ans que ça dure ! », pour un client, ou bien parce que « c'est l'enfer avec vous ! », pour celui qui vient de rompre le contrat, comme pour celui qui menace de dénoncer le contrat dont le cahier des charges n'est pas respecté. Certains clients sont vifs, ils dégagent vite fait. Les autres sont plus lents à la détente ; faire l'autruche, quand on est un âne, est bien souvent la seule façon de faire.

A une employée de la cuisine, un client avait demandé dans quelle condition les barquettes étaient scellées. L'employée avait répondu : « Une fois refroidies. » Ce à quoi le patron avait contrecarré : « Juste après la cuisson. » Depuis, tout est mis en œuvre pour éviter le contact direct des clients avec les employés. Dans une entreprise désorganisée qui fait tout « en douce », quoi que l'on fasse, quoi que l'on dise, c'est une maladresse, une source de malentendus, une catastrophe qu'il faut réparer avec des manigances et des mensonges.



Une visite commence invariablement par le parc des ours, des pandas et des Paresseux (le bureau); une visite commence toujours par le bureau pour endormir les clients avant d'en venir à la raison de la visite. Pour détendre l'atmosphère, le patron évoque cette fois la vie de la secrétaire, qui a vécu un temps dans la commune du futur client et qui a gagné la participation à un jeu télévisé qui pourrait la rendre aussi fortunée que célèbre (ce qui lui vaut de se faire tourner autour par les vautours et de se faire asticoter par les sangsues). Ses médiocres arguments procèdent toujours par de basses flatteries et par des piètres promesses.

Le plus gros des nounours s'est bien préparé à cette visite (l'ex petit chef de cuisine et ses 1 m 92 de dénivelée pour 110 kilos bien pesés) : après avoir frotté son bureau avec « Le liquide des vitres » que tout le monde se dispute en ce genre d'occasion, il a passé la matinée à ranger sur son bureau le stylo et la feuille de papier qui devaient lui servir à griffonner ce qui devait ressembler, à l'arrivée du boss, à une feuille de calcul.

Une visite, avec la période des congés qu'il faut planifier à grand renfort de tableur, est une période d'intense labeur pour les ex petits chefs. La secrétaire est la seule, dans ce bureau, à faire autre chose que se prélasser, bailler, s'étirer, fumer, se « les » tripoter, et péter – même si on ne peut parler d'elle en terme

de productivité – ; mais elle fait la conversation. Et cependant, imaginez ce qu'une secrétaire peut bien faire, étant donné qu'elle ne sait même pas utiliser un traitement de texte aussi basique que son intégré version 3 de chez  $\mu$ Soft. Elle sait répondre au téléphone, c'est déjà ça ; notamment aux appels personnels.

Avant de la coller à sa chaise, le patron l'avait soumise à un entretien, juste pour lui demander si elle savait écrire une lettre. Affirmatif ! Il ne lui en demandait pas davantage – puisqu'elle n'aura jamais à écrire de lettres –, et surtout pas de savoir l'écrire sur un ordinateur, car lui-même ne le sait pas.

La parenthèse étant close, la visite se poursuit dans un ordre variable, mais le plus souvent par la cage au singe (le magasin)...

Scellé à son fauteuil de mousse rongé par les rats, le singe feint de réfléchir (si ce n'est pas le cas, ça y ressemble : son faciès grimace comme un cul démangé par des vers). En fait, il est à l'affût. Il attend l'arrivée de son patron adoré à qui il va s'efforcer de faire bonne impression.

Quand le patron arrive dans le magasin avec ses abrutis de clients, il éprouve toujours le besoin de justifier : « Alors, ici c'est la partie sale » bien que ce ne soit pas la moins propre ; en tout cas depuis que l'aide magasinier est là, puisqu'il fait ce qui n'était que peu ou pas fait auparavant : du nettoyage et du rangement. M. B. présente ensuite le singe aux ânes : « C'est le monsieur propre du sale. » Quand il entend ça, le singe est dans

tous ses états, d'autant plus que ce n'est pas lui qui nettoie. Sur ce, le patron se lance dans une rhétorique de bouffon qui s'adresse à des couillons...

Quand il demande au singe d'ouvrir les portes des chambres froides que celui-ci a bien pris soin de fermer à double tour en gardant les clés sur lui, le singe se dresse comme un élastique monté sur ressort et se précipite très consciencieusement vers celui à qui il lécherait bien les bourses si cela pouvait lui permettre d'obtenir une augmentation. À partir de ce moment, il restera collé au groupe de touristes qu'il saluera bien bassement à leur départ, en attendant la moindre occasion de se faire positivement remarquer.

Chaque visite se déroule invariablement de cette façon, ce qui, pour un observateur extérieur, est assez amusant, puisque cela ressemble au spectacle que donnent les petits bourgeois encroûtés dans leurs vieilles habitudes bien arrêtées ; le jeu de dupes où les cons jouent aux cons et où les faux jouent aux faux. Après la visite, le secrétaire aura droit à des remontrances parce que de monstrueuses toiles d'araignées pendaient au plafond du bureau, tandis que le petit chef magasinier sera félicité pour la bonne tenue du magasin dans laquelle il n'a aucun mérite (comme partout ailleurs, cela arrange les grands chefs de ne pas avoir à chercher trop bas qui fait quoi).



*Les visites sont faites soit par M. B., soit par M. P. Aujourd'hui, c'est M. P. qui s'y colle. Quand il ouvre la porte du congélateur, une vapeur glacée s'échappe pour se jeter sur les clients qui reculent en frissonnant : « Brrr, il fait froid ! »*

*Pour montrer que tout fonctionne à merveille ici comme dans une entreprise fiable, on a enlevé les blocs de givre qui pendent toujours au plafond du congélateur et on a effacé toute trace des relevés de température. Parce qu'il fallait aussi faire preuve de rigueur devant les prospects, on a demandé à R. de s'enfermer dans le congélateur pour y préparer des commandes ;*

*ce qu'il ne fait évidemment jamais dans ces conditions, quand la température est à  $-20^{\circ}\text{C}$ , c'est-à-dire quand le travail de la matinée a été reporté pour éviter d'ouvrir la porte et de faire ainsi monter la température.*

*« Il n'a pas froid ? » demande un très spirituel visiteur de l'au-delà. Bien sûr que oui, Ducon ! Ses pieds sont gelés dans ses chaussures de tennis premier prix et dans ses gants troués ses mains sont vidées de leur sang. Il recroqueville ses orteils et il souffle de l'air chaud dans ses gants en faisant abstraction de ses pieds et de ses mains dont il ne sent plus rien, mais il attend surtout que vous soyez partis pour sortir. Alors, arrêtez de poser des questions débiles, dépêchez-vous de faire le tour*

du proprio, et dégagez vite fait ! que l'on puisse remettre de l'ordre dans la cuisine et reprendre nos habitudes. « Elles font chier, ces visites ! » se plaint-on ici, parce qu'il faut toujours mettre la cuisine en chantier pour s'y préparer.

Mais « non, fait pas froid » assure Le bravache primate devant les vieilles peaux accoutrées, maquillées et parfumées comme des aliments industriels. Il ne croit pas si bien dire ; pour apprendre la comédie, il y a Le cours F., à Paris, mais il y a aussi la cuisine centrale, à R.

C'est la dernière fois que R. devra s'enfermer ainsi pendant une visite parce que, tous comptes faits cela ne flatte pas l'image de l'entreprise. Non seulement ce n'était pas crédible, mais

*c'était débile en plus d'être surréaliste : un employé qui travaille enfermé à clef dans un congélateur ! Où peut-on voir ça ! ?  
Nulle part ailleurs !*



*On annonce une visite cruciale, pour dans 15 jours, celle du Directeur des Services Sanitaires ; une visite consécutive aux rapports de l'inspecteur (pour dans 15 jours ! on imagine que ce personnage annoncera sa venue à grand renfort de gyrophares et de sirènes, non ?). Ça blêmit dur dans le coin. N. (Le responsable hygiène et qualité) garantit que l'entreprise va « la sentir*

passer, celle-là » ; tant et si bien que l'on note une recrudescence des cas de constipation et d'insomnie.

Le magasinier vient prier N. de lui expliquer ce qu'il n'a jamais voulu entendre et de lui montrer comment faire ce qu'il n'a jamais voulu envisager de faire. L'ex petit chef de cuisine s'affole et pâlit, puisqu'il faisait croire au patron qu'il se chargeait d'un suivi qui était laissé à la charge d'un autre cuisinier (G., l'angoissé) sans que ce dernier ne le sache – puisqu'il ne fallait pas qu'il soit supposé avoir à s'en charger –, tâche que ce dernier n'accomplissait donc pas. S. rejette maintenant le tort sur G. qui s'empresse alors de fabriquer pour S. de vraies fausses fiches de suivi...

*On fabrique pour les semaines écoulées de vraies fausses fiches de contrôle que l'on placarde dans les endroits stratégiques, et aussi de jolies courbes que l'on scotche sur la porte du congélateur, des relevés de température comme ceux d'un fiévreux ou d'une femme qui scrute ses règles. Pour tout ce qui ne peut être fait sans être réellement fait, on croise les doigts, on serre les fesses, et on s'apprête à battre ses records de platitudes.*

*Bref, le dilemme est le suivant : comment faire en quinze jours ce qui n'a pas été fait en trois ans ? soit depuis que N. est là, mais en six ans si on se base sur la législation.*

La solution a manifestement été trouvée par M. B., puisqu'en sa présence la si alarmante visite du Directeur des Services Sanitaires et de son inspecteur s'est avérée être une visite de courtoisie; La visite de bourgeoisie d'un homme d'affaire peu affairé qui tenait en laisse un caniche tondu. S'il s'avère que l'entreprise commet des infractions, elles ont été étouffées plus rapidement qu'une pisse chaude dans un couvent.

Les niais se vantent de les avoir, une fois de plus, « tous baissés, ces gros nuls » qui « n'y comprennent rien ». N. est désabusé. En tant que qualiticien, il ne sert à rien. Il se sent comme le représentant de l'ordre qui s'éreinte sans relâche afin d'arrêter des délinquants qui sont aussitôt relâchés pour des

raisons aussi claires qu'obscurées, en se disant qu'il se lève le matin, non pour œuvrer mais, pour « pisser dans un violon ».

M. P. entre dans le bureau en guidant des visiteurs. Il présente le qualitatif au look Grunge : « On ne le dirait pas mais, c'est le responsable hygiène et qualité. »

## Journal 9

Tiens ! L'aide magasinier vient de démissionner ; c'est le papotage de la matinée. Il est arrivé ce matin pour faire son travail au magasin, mais il s'est vu chargé d'une tournée qu'il aurait fallu commencer une heure auparavant (un livreur est

absent, il ne s'est certainement pas réveillé, comme souvent le Lundi matin, terrassé comme il devait l'être par une soirée trop arrosée) ; ce n'est pas bien grave, il a l'habitude, en roulant vite, il savait pouvoir rattraper le temps perdu. Il a terminé la tournée à midi, il a pointé, il a pris ses affaires, et il est définitivement parti (puisqu'il n'avait pas de contrat, il n'avait pas à s'embarasser avec des formalités avec laquelle on ne l'a d'ailleurs pas embarrassé).

« Je vais démissionner », c'est l'intimidation fétiche qu'il est de coutume de lancer dans cette entreprise pour conjurer le mauvais œil, pour obtenir une augmentation ou une promotion, mais

il est des menaces de démission comme des aboiements de chien : « Chien qui aboie ne mord pas »

R. a été remplacé par Y., l'aide plongeur devenu livreur, qui sera lui-même remplacé pour incompétence par « un petit jeune » dont la force de l'âge lui permettra de ne pas « se prendre la tête » qu'il n'a pas avec ce qu'il apprendra à trouver normal, parce qu'il n'aura pas connu d'autres conditions de travail, dès lors qu'il se sera marié à l'entreprise pour le pire et le meilleur qui sera le pire. En fait, deux personnes ont été embauchées pour faire le travail que R. faisait...

Peu avant cette démission, N. (le qualitatif) s'est opposé à un ordre de M. B. (le boss qui a une grosse bosse sur le crâne :

son crâne), lassé qu'il était d'être chargé une fois encore d'une tâche qui ne correspondait en rien aux raisons de son embauche. Il s'est fait démissionner après avoir refusé de se laisser amadouer par M. B. qui, une nouvelle fois, a essayé de lui faire miroiter des monts et des merveilles.

N. exerce désormais comme consultant indépendant ; en sécurité alimentaire. Il contacte les écoles et les mairies qui traitent avec cette entreprise, sachant qu'elles n'ont mis en place aucune procédure de contrôle réglementaire et que le personnel concerné n'a reçu aucune formation en la matière, mais on lui assure fermement le contraire, quand on ne le fait pas tourner en bourrique avec des assurances, des poignées de mains, des

signatures, et des contre-assurances, des contre-poignées de mains, des contre-signatures – des méthodes dans la ligne directe des méthodes de la putride entreprise en question et de ses infâmes employés qui ainsi cherchent à avoir la main mise sur tout le monde à défaut d'avoir un crédit réel et un réel pouvoir d'influence – : autant il y a les petits chefs, il y a les petits maires qui jouent les pachas et qui n'aiment pas recevoir de leçons de qui que ce soit et de quoi que ce soit...



Une année s'est écoulée. G. (le cuisinier un tantinet crispé) a été muté dans la cuisine municipale de B. pour remplacer F. ; un cuisinier qui s'est fait licencier parce qu'il débordait un peu trop en personnalité, parce qu'il respectait les règles sanitaires inculquées par N. – en refusant la marchandise hors norme livrée par l'entreprise de son employeur –, et parce qu'il ne savait pas fermer les yeux sur les agissements de l'ancienne cuisinière qui venait se servir dans la réserve – il s'imaginait sans doute que M. B. avait obtenu « le marché » (les établissements publics de la petite ville de B.) grâce aux mérites et à la rigueur de son entreprise –.

I. (qui était encore apprenti il y a un an) vient de passer chef de cuisine ; il prend ça comme un présent, mais sa compagne vient de le quitter sans ménagement : I. est un brave gars qui fait laborieusement ce que l'on exige de lui ; il ne sait pas dire « non ». Privé de parents, cette entreprise est son foyer. M. B. sait prendre sous son aile ceux qui se donnent à lui, à son entreprise ; il aime savoir ses employés enclavés dans son entreprise, il aime ainsi les avoir à disposition, à sa volonté.

M. P. (Le directeur commercial) vient de présenter une concise lettre de démission ; il était excédé – comme le précédent directeur – (patauger dans la boue, c'est amusant jusqu'à trois

ans, mais à quarante ans il faut peut-être songer à s'arrêter).  
Il va créer son entreprise ; comme le précédent directeur.

L'entreprise a perdu plusieurs contrats : un client de C., près de l'antique M. (et un autre, près de B., la petite ville où l'on a dépêché la police municipale pour refouler de la cantine une fillette dont la mère ne payait pas les repas), et cetera. C'est le début annoncé d'une longue série...

À part ça, rien n'a changé dans cette entreprise, tout s'est en fait férocement aggravé ; la logique des choses est donc sauve. En espérant tenir jusqu'à la retraite (dans 30 ans !), les incultes employés s'accrochent à leur emploi que le patron se fait une distinction de leur fournir car, comme il l'avait dit il y a

déjà longtemps – propos ayant fait suite aux déclarations de bilans successivement catastrophiques qui devaient annoncer une inéluctable fermeture de l'entreprise – : « Je continue de faire tourner l'entreprise pour que vous ayez du travail, mais si la situation financière empire, je la ferme. » (en renonçant à son Salaire ?)

Cette entreprise est comme un profond attardé mental : si on l'abandonne un temps dans un coin, on le retrouve comme on l'a laissé, exactement dans la même position, si ce n'est qu'il se balance d'avant en arrière en exécutant invariablement le même geste automatique (lui se gratte la tête, ici on se gratte la région anale).

De nouvelles embauches ont pourtant eu lieu : « Vous êtes de plus en plus nombreux, mais rien ne s'arrange ! » s'exclame le patron ; qui persiste à préférer payer quatre ou cinq personnes incompetentes postées au bureau plutôt qu'un seul gestionnaire qualifié. « Il faut quelqu'un de carré au bureau » lui indique la secrétaire. Le patron l'a prise au mot – tout le monde, ici, prend les choses au mot – ; c'est tout juste s'il n'a pas fait passer une annonce pour trouver un gérant de forme cubique. Il vient tous les matins refaire son monde sans que nul n'ose lui dire que l'eau a coulé sous les ponts ; nul n'ose se risquer aux affaires d'une vérité qui donnerait lieu à de réels bouleversements. Alors voilà...



*Voilà. Tout cela n'est qu'un aperçu de l'indigeste réalité...  
On peut bien invoquer comme des forcenés La productivité, La  
compétitivité, L'intelligence économique, La mutation accélérée, Le  
besoin de qualité, Le délai instantané, La perfection « zéro  
défaut », La nécessaire recherche fondamentale et L'impératif  
développement technologique... La vérité est d'un autre ordre :  
seuls sont durables Les organismes primitifs.  
Quand Le monde aura disparu, quand ne restera plus rien des  
sciences, des certitudes, des précisions et des prétentions, il  
restera Les bactéries et Les rats. Il restera Les employés de...*





*Première édition - Dépôt Légal : Novembre 2000*

*ISBN : 2-9515739-1-X*

*Editions de l'Eau Régale © 2000*