

La Chronique d'un Marmiton



1976

Je suis au moins trentième dans cette interminable file, j'ai la gorge sèche et l'inquiétude se lit sur mon visage. Les autres enfants, accompagnés ou pas de leurs parents, ne sont pas davantage à leur aise.

Je suis un gamin de quatorze ans, mes boutons sur le front et mes quelques kilos de trop ne m'empêchent pas de penser un peu aux filles et peut-être pour mieux leur plaire, j'essaye de me trouver un style un peu personnel.

La file avance à très petits pas.

J'étais déjà ici hier avec mon Papa, cela allait beaucoup plus vite mais malheureusement, il me manquait cette attestation de mon ancienne école. Voilà la raison de mon retour dans ce grand bâtiment aux couloirs énormes, qui n'a vraiment rien pour nous mettre de bonne humeur.

La file diminue peu à peu et inversement, mon stress augmente.

J'ai grande envie de mettre les bouts.

Les enfants sont anxieux, les parents énervés, ça traîne !

J'observe le va et vient d'adultes dans le couloir, ils rentrent et sortent de tous les bureaux, je les imagine en prof de Français, de Math ou de Cuisine...

Je n'ai vraiment plus le courage de rester plus longtemps, je rentre... mes parents me trouveront bien une autre école ! Après tout, il n'y a pas qu'au CERIA que l'on enseigne la cuisine.

Le tram 103, qui m'emmène d'Anderlecht vers le magasin de Maman à Jette, est à moitié vide. Je suis assis près d'une fenêtre. Quel bobard vais-je inventer à mes parents? Je ne

peux pas leur avouer que j'en ai eu marre d'attendre! ...

« -Et alors, mon petit chou, Ca y est, t'es inscrit ? »

J'avais à peine franchi le pas de la porte.

« Ben non, MamanC'était complet.... il n'y avait plus de place... »

Coup dur pour mes parents, ils croyaient avoir enfin trouvé une solution pour l'avenir de leur cadet, les voici revenu à la « case Départ ». Ou plutôt à la case « Une » puisque au départ , j'avais déjà choisi de faire la cuisine.

« Il reste une solution » dit Maman après avoir réfléchi longuement, « J'ai téléphoné à Nenette (c'est sa sœur) et elle propose de te prendre comme apprenti »

Je reste perplexe, apprenti chez mon oncle et ma tante, ne serai –je pas toujours considéré comme le « Neveu du Patron » par les autres? En plus, à 100 Km de la maison, il faudra que je dorme sur place... C'est vrai que l'école, ce n'est pas vraiment mon truc. Un jour par semaine me suffirait amplement, de toute façon, j'ai beau peser le pour et le contre, je n'ai plus vraiment le choix.

Nous sommes bientôt arrivés à Grandrieu, la route est longue. J'ai un nœud dans la gorge. Travailler, ça va me changer des récrés. Je n'imaginai pas, il y a deux mois, alors que nous faisons, mon frère et moi le même trajet à vélo, que je reviendrais si tôt chez ma tante... Qu'est – ce – qu'on à eu chaud sur nos bicyclettes ! On se souviendra longtemps de la canicule de l'été 1976.

La route principale est parallèle à la petite rivière, la Thure; de part et d'autre de hautes collines hébergent ce charmant petit village. A peine 500 habitants, quelques fermes, quelques vaches et une église mais une petite école, une épicerie et trois cafés ! Et aussi un restaurant, mais peu de villageois viennent y « gueuletonner », la plupart de ses clients sont d'origine montoise, carolorégienne, ou bruxelloise. Au bout de la route, à la sortie du village, les drapeaux belge et français s'entrelacent, la France est là, Le pays de la meilleure cuisine (c'est ce qu'ils

disent).

Dans trois petites maisons en ruine, mon oncle et ma tante ont travaillé plusieurs années pour fonder cet établissement, les murs extérieurs sont peints en blanc, sur le pignon qui fait face à la rue, ils ont accroché une enseigne en fer forgé où l'on peut lire « LE GRAND RYEU ».

Nous rentrons dans la première pièce, le bar, ma tante vient nous embrasser et m'emmène vers les cuisines, nous traversons les deux salles, les murs sont en crépi blanc, le sol de tommettes rouges est assorti aux nappes en vichy, les poutres en chêne au plafond et des fer à gaufres transformés en luminaires suspendus au mur renforcent encore le cadre rustique de l'établissement. Cinq marches vers la deuxième salle, encore une marche vers la plonge que nous traversons et nous voici devant le vieux fourneau. Un SOMY qui fonctionne au mazout. Mon oncle, Jacques, et son demi -chef, Claude, prennent le relais de Nenette (de son vrai nom Claudine) qui retourne « berdeller » avec sa sœur. (Berdeller = Bavarder)

A peine arrivés, nous sommes déjà dans le bain, nous, c'est les deux nouveaux apprentis et moi - même. J'ai un avantage sur eux, je connais déjà les lieux et je connais les patrons mais je ne m'en vante pas.

Nous continuons tous les trois de décortiquer les queues d'écrevisses, on parle peu, chacun essaye d'aller plus vite que l'autre, on a mal aux doigts, mais personne ne se plaint. Maintenant, on travaille, on est des Hommes!

5 h du matin, le téléphone sonne mais il est loin de mon lit, il n'y a donc rien à faire, il faut que je me lève pour décrocher.

- « Oui Maman, je suis levé et bien réveillé, merci d'avoir sonné, bisous, à la semaine prochaine ». C'est de cette manière que Maman me réveille tous les jeudis. Je dors seul à la teinturerie de Jette, (he oui, je suis un « gars d'Jette ») mes parents rentrent chaque soir dans leur maison de Meise. Courageusement, je m'habille, j'attrape mon sac dans lequel j'ai entassé tous les vêtements que Maman m'a lessivés, j'y ajoute le Tupperware qui est prêt au frigo et je sors silencieusement sans réveiller les voisins. Je traverse le place du Miroir, et descend la rue Léon Théodor, cette rue commerçante est déserte pendant la nuit, pas un bruit, pas une lumière si ce n'est par-ci par-là, une enseigne qui clignote inutilement. La gare aussi est peu fréquentée à cette heure, seuls quelques ouvriers, l'air triste, le casse-croûte et le thermos dans la musette, attendent le train. Même les guichets sont vides, c'est au contrôleur, dans le train, que l'on doit acheter son billet. Le train entre en gare voie 2; tout le monde s'engouffre dans le wagon 2ème classe, la 1ère est pratiquement vide. Ce n'est pas la peine de chercher une place assise, voilà déjà la gare du Nord et je dois y changer de train. Je n'ai pas vu le contrôleur, je vais gagner quelques francs ! J'ai 25 minutes d'attente entre mes deux correspondances, je vais donc, comme chaque jeudi, déjeuner au Buffet de la gare. « Un pistolet au fromage et un chocolat chaud SVP.» Avez-vous déjà goûté un tel mélange ? Cela paraît un peu saugrenu, mais c'est délicieux ! Le serveur me regarde de travers « Que fait ce gamin ici à cette heure-ci ? » pense t-il sûrement ! C'est vrai qu'il est 6 h 15, mais je ne suis plus un gamin, j'ai 15 ans !

Enfin, j'ai déjeuné, je vais beaucoup mieux, je prends mon ticket pour Charleroi et je saute dans le train voie 12, je tape mon sac dans le porte-bagages au dessus des banquettes. La légère odeur qui embaume le wagon, est celle des deux Remoudous qui sont enfermés dans le Tupperware de mon sac. Ce sont de

vrais fromages de Herve, des piquants, de gros cubes de 10 cm de côté, bien faits et bien poisseux. L'emballage d'origine, un sac en plastique, le Tupperware et encore un sac en plastique, ne suffisent pas à enfermer « l'odeur ». Chaque semaine j'en apporte deux au restaurant; on ne les trouve que chez de très bons fromagers comme celui de la place du Miroir. J'adore voir la tête des gens lorsqu'ils entrent dans le compartiment !

Quelques voyageurs lisent le journal, d'autres fument pour tuer le temps, d'autres encore, jouent aux cartes silencieusement et certains, comme moi, ferment les yeux pour essayer, en vain, d'allonger la nuit !

7 h passé de quelques minutes, le train traverse le désolant pays de Charleroi, de grandes et vieilles usines noires et sales, cohabitent avec de petites maisons presque identiques, étriquées et poussiéreuses, dominées par l'un ou l'autre terril désaffecté.

A Charleroi Sud, j'ai encore une vingtaine de minutes à attendre pour attraper le bus. Heureusement, là aussi, il y a un Buffet de la gare, et là,...je prends une bière ! Mais oui ! Comme tout le monde! Tous les hommes ont une bière, certains même s'offrent un Scotch ou un Pale-ale, mais je suis un garçon sérieux, c'est ma première bière de la journée et sans aucun doute la dernière !

7 h 40, le bus de la ligne Charleroi-Chimay attend face à la gare. Le voyage est plus agréable que dans le train, plus de jeunes empruntent le bus pour se rendre à l'école. Nous traversons les campagnes hennuyères sur cette route rectiligne, bordée de platanes, et arrivons à Beaumont. C'est le début de la fin de mon voyage, comme chaque jeudi, le centre de cette petite ville de province est animé par le marché. C'est ici, au Café du Commerce que j'ai rendez-vous avec mon oncle. (Ou plus exactement avec mon Patron). Sa voiture est, aujourd'hui encore, garée, le coffre grand ouvert, à côté de l'échoppe de Bernard, le marchand de légumes.

Ici, l'ambiance est bon enfant, on parle du match des Zèbres d'hier soir, du temps, qui n'est pas de saison ! Ici aussi mon pa-

tron rencontre l'un ou l'autre de ses collègues, et en profite pour demander des nouvelles de leur commerce. Ça le rassure toujours un peu quand les affaires sont calmes chez les autres en même temps que chez lui.

Tout est chargé, tout est payé, ce n'est pas le jeudi qu'il faut traîner, j'embarque dans la R 16 marron et mon oncle nous conduit en une quinzaine de minutes au « Grand-Ryeu ».

Une journée de 1980.

Déjà 09 heures du matin, la nuit à été courte, il faut dire que les autres apprentis et moi, avons fait un léger chahut dans la chambre hier soir, l'un avec ses histoires de nanas et l'autre avec son ressort de musculation, le tout en écoutant les 45 tours de Johnny Hallyday sur notre vieux tourne-disque. Chaque soir, on décompresse dans la bonne humeur, parfois avec quelques bêtises. Heureusement , la chambre des patrons est loin de la nôtre.

Nous allons déjeuner dans la cuisine de la patronne, cette pièce n'a de cuisine que le nom vu que c'est toujours le patron qui fait à manger sur son fourneau ! Quoi qu'il en soit, la cuisine de leur privé ne sert que de salle à manger à l'équipe. Au moins, ils gardent leur salle à manger comme « vraiment Privé ».

Le petit déjeuner est rapidement pris, Corn flakes pour certains, tartines choco pour d'autres, et café pour tout le monde. Nous débarrassons la table et laissons la place pour les patrons qui ne vont pas tarder à descendre.

C'est parti pour une longue journée de travail, ce n'est pas la besogne qui manque, pratiquement tout est préparé dans la mai-

son : les terrines, les sorbets, les glaces, les pâtisseries, etc.... Si un jour j'ouvre un restaurant, c'est aussi comme cela que je travaillerai ! Les gens se demandent parfois ce que l'on fait quand il n'y a pas de clients, mais entre la mise en place, le nettoyage de la cuisine et l'entretien de l'argenterie, il ne nous reste que peu de temps pour une partie de rigolade. Sans compter les jours où nous avons un petit extra à l'apprentissage : le débouchage des égouts, la tonte de la pelouse, ou la remise en peinture des tables et chaises de terrasse. Mais tout ceci se fait dans la bonne humeur et sans jamais regarder sa montre ! De toutes façons, nous travaillons du matin au soir, du jeudi au lundi, et pour moi, jusqu'au 31 juillet 1981 !... On s'amuse et on est payé pour apprendre notre métier ! Que demander de plus ?

- «Stéphane, tu viens en salle ce midi, on a du monde » me dit la patronne.

J'arrête donc la mise en place et vais changer mon jeans et mon Tee shirt blanc (comme James Dean, en moins musclé) contre mon pantalon noir, ma chemise blanche et mon nœud papillon.

La salle est pleine de clients, je prends les commandes d'apéritifs et la patronne passe de table en table pour prendre les commandes des menus. Un vrai show !!!

Tous les clients prennent le menu 6 services. Le choix sur la carte est restreint, mais la liste de suggestions qu'énumère la patronne donne l'eau à la bouche à tout le monde. Les nombreuses suggestions, qui comportent des produits nouveaux et originaux, changent suivant l'arrivage, la saison, et l'humeur du patron . Cette dernière n'est d'ailleurs pas toujours au beau fixe, il crie beaucoup et très fort, mais il n'est pas rancunier et oublie vite le pourquoi de son engueulade. C'est malgré tout un bon capitaine, qui sait écouter et partager son savoir avec ceux qui en ont envie. Et s'il n'y avait pas de meneur de jeu, nous serions vite relégués en division inférieure.

La patronne, en salle, à l'œil a tout.

- « Il faut débarrasser les entrées à la 7, il n'y a plus de pain à la

4, il faut passer avec les fromages à la 9 et à la 10...allez « mè p'tit ! »

L'après midi est déjà bien avancée, tous les clients sont passés choisir leurs desserts sur la table du bar dressée à cet effet. Les cafés sont servis et certains convives demandent déjà leur addition.

Nous avons peu de temps afin de redresser la salle pour les clients du soir. Sitôt fait, nous allons manger le repas que Claude Jonnart (Le demi-chef) , nous a préparé. Claude a „lui aussi, été apprenti chez mon oncle et ma tante alors qu'ils exploitaient encore le « Roi des Belges » à Anderlues, et après un passage dans deux trois bonnes maisons, il a été réengagé comme bras droit du patron.

« Allez les p'tits loups, en piste, les clients du soir sont déjà là ! » nous crie le chef de sa cuisine. Nous avons à peine déposé nos couverts. Ce n'est pas aujourd'hui que nous aurons le temps de faire une bataille d'eau sur la cour ou un petit foot dans le parking !

Et le spectacle recommence pour une deuxième représentation : les apéros, les commandes, les couverts, les engueulades, les encouragements, les coups de pompe....un petit repas plus ou moins vite fait et un repos bien mérité.

Les mois se succèdent à une vitesse incroyable, et malgré les cours théoriques et pratiques au Centre de Formation de Dinant et la pratique en salle et en cuisine au Grand-Ryeu, j'ai l'impression que je n'arriverai jamais à connaître mon métier à 100%. Mais est-ce vraiment possible ?

« Aie, Zut, M....! » hurle Claude, le demi-chef. Tout le monde arrête son boulot et vient voir quelle est la raison de ce tapage ...

Il s'est entré la lame d'un couteau désosseur dans le gros du pouce de la main gauche en essayant un nouveau « truc » pour ouvrir des huîtres ! Un truc qu'il avait appris lors d'un récent concours d'écaillers auquel il a participé. Il souffre vraiment, ça à l'air sérieux, il a sa main entourée d'un essuie de cuisine immaculé de sang et sans réfléchir, il saute dans sa Fiat et fonce à l'hôpital de Lobbes.

Voilà mon oncle bien embêté sans son second et l'occasion pour moi de montrer ce que je sais faire....

... Voilà une chance à ne pas louper, pour la première fois, je vais pouvoir collaborer aux préparations de la cuisine du chaud, et faire, de mes mains, ce que j'ai toujours vu faire en me demandant si j'aurais un jour cette occasion. Je vais jongler avec les casseroles sur le fourneau, celle-ci au fond pour cuire doucement, celle-ci au centre de la taque pour profiter pleinement de la chaleur ou encore celle-ci au-dessus d'une autre pour la tenir quelques instants au chaud...

« - Mets la sauteuse sur le gaz pour lancer le canard. »

« - O.K. Chef, tout roule. La côte d'agneau de la 7 marche rosée ! »

« - Où est la garniture des deux magrets de la 10 ? »

« - On ne l'a pas reçue, Chef, Je vais la chercher. Attention, cette casserole là sort du four ! »

« - Mets de la farine sur le manche pour nous le rappeler, c'est un truc connu dans toutes les grandes cuisines ! » ...

Je pense que le patron est content de moi, je fais en tout cas le maximum pour le seconder au mieux. J'ai eu de la veine de pouvoir remplacer Claude, le demi-chef, lors de sa blessure, et je pense que de vivre « au chaud » le stress du service m'a été très bénéfique. Je suis maintenant capable de préparer tous les plats de notre carte, mais je suis encore loin de pouvoir remplacer le patron.

En cette fin de l'été 1980, je vais tenter ma chance au concours culinaire « Maurice des Ombiaux ». Il suffit d'envoyer une recette de truite et une de magret de canard. Qui sait, peut-être la chance me sourira-t-elle encore?

Je profite au maximum de mon statut « d'ancien », je laisse les petits boulots ingrats aux nouveaux apprentis. Mon permis de conduire, que j'ai réussi en juin, me permet d'emprunter la R.16 du patron pour aller faire l'une ou l'autre course, malheureusement, mes 1500 francs hebdomadaires sont loin d'être suffisants pour me payer une petite occasion...

« - Il est à peine minuit et demi, Chef, et tous les clients sont partis, peut-on aller au bal à Sivry, ? »

« - C'est bon, je vous conduis, vous vous débrouillerez pour rentrer ! Mais demain, je ne veux pas voir de tire-au-flanc ! Quand on sait sortir, on sait travailler ! »

« - O.K. Chef, comme d'habitude. »

« - Merci Chef »

Super ambiance au bal du village, tout le monde se côtoie dans la bonne humeur, ouvriers, employés, jeunes ou vieux et toutes les musiques passent sur les platines : tantôt Yvette Horner, tantôt la Danse des canards, ou encore: « La fièvre du samedi soir », le dernier tube disco du moment de John Travolta !

On se défoule à fond et on attend avec impatience « Only you » pour souffler un peu !...

« - Allez, on rentre, on a quand même une bonne heure et demi à pied, Allons-y ».

Sur le chemin du retour, on profite d'une route de campagne

bien sombre, on se couche sur l'asphalte et on regarde les étoiles avec l'espoir d'en voir une filante.

« - Là, tu vois la Grande Ourse ? Tu prends la distance entre les deux étoiles de droite, tu la reportes 5 fois en haut, et tu trouves l'Étoile Polaire ».

« - Où as-tu appris ça ? »

« - J'étais Chef de patrouille avant de commencer mon apprentissage »...

Voici une lettre d'Horéca Namur, cela doit-être la réponse pour le concours.

« - Et alors ? Ouvre vite Stéphane ! »

« - Je...je suis sélectionné ! 6 finalistes et j'en fais partie, quelle chance ! »

« - Bravo mè p'tit, me dit ma tante-patronne, téléphone à ta Maman pour le lui dire »

« - On va l'annoncer à Claude »dit le Chef

« - Bonjour » dit Claude en entrant dans la cuisine avec un air guilleret qui ne lui était pas coutumier. Et il poursuit en déclarant : «- Je suis sélectionné au concours Maurice des Omniaux ! »

« - Toi aussi ?... »

Hé bien oui, aussi incroyable que cela paraisse, nous sommes deux de la même maison à avoir été préférés. L'épreuve se déroulera en janvier de l'année prochaine, encore quelques semaines de stress.

Janvier 1981

« -Stéphane, réveille-toi » me dit doucement Chantal, la femme du chef. C'est chez eux que j'ai passé la nuit, aujourd'hui, c'est un grand jour, mon premier concours culinaire, et en plus, avec mon chef comme adversaire. Il est 7 heures du matin, de la fenêtre de la petite chambre, j'aperçois le centre d'Anderlues. Les rares passants, chaudement habillés, avancent vers la grand-place, quelques voitures circulent prudemment sur la route givrée. Il fait très froid dehors en ce 12 janvier.

Je descend au rez-de-chaussée, il fait très calme dans cette maison, Chantal prépare le petit déjeuner et Claude, le Chef, lit son journal sur la table de la cuisine. Pas un mot, ni de l'un ni de l'autre, à peine une réponse à mon bonjour! Drôle d'ambiance ! Ne comptez pas sur moi pour jouer le boute-en-train, j'ai comme un petit nœud dans l'estomac.

Nous voilà dans la Fiat de Claude. Là, il retrouve la parole ! Je ne pose aucune question sur sa « vie de famille »...chacun son truc ! Enfin, nous arrivons à la Citadelle de Namur, dans cette fameuse école hôtelière. Nous sommes guidés vers les cuisines. Je ne sais pas si Claude est comme moi, mais moi j'ai un trac fou. Lui, il à l'air relax, mais je crois qu'il cache bien son jeu ! Voilà, on a chacun reçu son petit bout de cuisine, sa table, son fourneau et ses marchandises. Lance-toi dans la grande aventure, disait Hugues Aufray !

Truite au bleu, sauce cressonnette et magret de canard au Monbazillac, voilà le programme de mes festivités. Les truites au bleu doivent être vivantes juste avant la cuisson, c'est donc chacun à son tour que l'on passe à la pêche aux truites dans le vivier et que chacun montre sa technique pour assommer les pauvres poissons (Ndlr : Maïté était encore inconnue à l'époque). L'ambiance entre les participants est très sympa...

Tout le monde à l'air fin prêt, Claude tue le temps en faisant des nids en pommes de terre râpées passée à la friteuse. Un autre nous explique sa façon de faire des chaînes de plusieurs mail-

lons de pommes de terre en laissant les maillons entiers. Enfin, chacun à son tour, envoie ses plats afin que le jury puisse nous départager.

Premier, Robert Martin « Au vieux Hêtre » à Roberville.

2^e, R. Kissler de Liège.

3^e, STÉPHANE JOANNÈS « Le Grand Ryeu à Grandrieu. »

4^e, P. Charneux de La Reid.

5^e, Claude Jonnart d'Anderlues, « Restaurant Le Grand Ryeu »

6^e, A. Cransveld de Verviers.

Je n'en crois pas mes oreilles, 3^{ème} des finalistes, premier des apprentis, 2 places devant mon chef ! Quel bonheur ! Si un jour j'ai un restaurant, la poêle en cuivre que j'ai reçue en prix, sera en bonne place sur le mûr de ma salle...

Me voici arrivé au terme de mon apprentissage, encore une dernière épreuve à passer, mes examens pratiques de qualification salle et cuisine. Nous sommes fin juin, cela sent déjà un peu les vacances, mais je dois rester sérieux encore ces deux jours.

« - Bien Stéphane, me dit Monsieur Gillet, mon professeur, tu as bien réussi ton examen de salle et oenologie, mais peux-tu me dire pourquoi tu n'as pas mis d'eau dans les fleurs sur table ? »

« - Heu... oui, j'ai oublié. »

« -Tu as répondu trop vite, tu aurai pu invoquer le risque de renverser le vase sur la nappe ! Dommage ! »

Demain c'est l'épreuve de cuisine, impossible de retourner à la maison ou au restaurant et être de retour ici de bonne heure demain matin. Nous étions, quelques copains et moi, prêt à dormir dans l'école, mais en dernière minute, nous avons trouvé une chambre juste en face, dans une maison appartenant au Curé.

Consommé Célestine

Scampi frits sauce gribiche

Blanquette de veau à l'ancienne

Mousse au chocolat noir

Voilà le menu que j'ai tiré au sort, rien de très compliqué, il faut

que je m'organise : lancer la blanquette et le consommé, faire la mousse et la mettre au frais, ensuite faire la mayonnaise pour la gribiche, ensuite, ensuite...

Premier en cuisine, deuxième en salle (serait-ce à cause des fleurs ?), mais Premier de la classe au total des deux examens ! Papa et Maman seront fiers de moi. Mon oncle et ma tante aussi, c'est sûrement grâce à eux, si je n'avais pas eu de bons patrons, je n'aurais peut-être pas eu les mêmes motivations ! MERCI.

Juillet 1981

Je suis nu comme un ver, au milieu de cette file hétéroclite; nous sommes tous nus. « Enlevez tout » avaient-t-ils dit !

« Au suivant, montrez vos mains, l'autre côté, la plante de vos pieds, parfait, vous pouvez vous rhabiller ! »

Nous sommes au « Petit Château » à Bruxelles, nous faisons nos « trois jours » qui n'en sont plus qu'un ! J'ai déjà passé tous les tests psychotechniques, et la visite médicale s'achève. Il ne reste plus que l'interview chez l'Officier.

Cette caserne me fait penser à l'usine Renault de Vilvorde, que j'ai visitée dans mon enfance. Nous entrons « civil » et au bout de la chaîne, nous sortons « Soldats Miliciens »!

« -Que savez-vous faire ? Où aimeriez-vous être caserné ? » me demande l'Officier.

« -J'ai fini mon apprentissage dans la restauration, j'aimerais bien être dans un mess, en Belgique si possible. J'ai déjà mon permis de conduire et j'ai roulé plus de 1000 km! »

« -On vous enverra vos papiers, faites entrer le suivant.»

C'était il y a quelques semaines, mon premier contact avec l'Armée Belge.

Nous sommes le 31 juillet, c'est mon dernier jour au « Grand-Ryeu ». C'est difficile de tourner la page après 4 années d'apprentissage en tout genre, car on peut dire que je n'ai pas appris que la cuisine, C'était « l'école de la vie ». Mais au diable la morosité, ce soir, après le service, on va tous boire un verre au café de la douane....

Voici mes papiers d'affectation. Soldat Milicien numéro 81/30091.

Début des festivités le 01 octobre 1981 à Héverlée.

Quille prévue le 31 juillet 1982.

« Oui Chef ! »

Nous sommes huit dans la chambrée : un intello, plus de 25 ans, début de calvitie et petites lunettes rondes sur le nez. Un Playboy, musclé comme un maître nageur, un poster de fille est déjà collé dans son armoire. Un bon gourmand, assis sur son lit, déjà fatigué, pas mal de kilos en trop, range les paquets de biscuits que lui a préparés sa maman. Un chahuteur, on entend que lui, il a déjà quelques mauvais plans dans sa poche, ce sera sûrement lui le premier « au rapport » chez le Commandant.

Et puis il y a les autres et moi. Nous ne nous connaissons pas encore mais on déconne un peu, comme on peut, pour cacher la petite taille de notre moral en rangeant nos effets militaires que l'on nous a si gentiment prêtés. Mon short de sport (kaki bien entendu, pour faire du sport sans être vu des avions) est tellement large, qu'ils auraient pu en donner un pour deux soldats !

Pendant les heures de loisirs, qui sont malgré tout assez nombreuses, l'ambiance entre soldats est agréable. Le soir, les tournées se succèdent, ce qui nous permet de bien dormir. Ici, on se réveille en plein milieu de la nuit, à 06 heures 30 !

Le drill (gauche droite une deux) sur la cour centrale de la caserne, la formation NBC (Nucléaire, Bactériologique et Chimique), le FAL (Fusil Automatique Léger), avec son démontage et son nettoyage (il restera de toute façon un éléphant à l'intérieur !), le passage à la chambre à gaz avec le masque anti-gaz, le passage sous un vieux tank en ramping dans la boue, bref, toutes ces « instructions militaires » sont fastidieuses pour ceux qui, comme moi, n'aiment pas jouer à la guerre. Mais j'ai appris deux choses importantes:

Il ne faut jamais exécuter un ordre, avant d'avoir reçu le contre-ordre.

Et il ne faut jamais dire non à un ordre: ce serait considéré comme un refus d'ordre, donc une faute grave. Par contre, dire oui et ne rien faire, c'est un oubli donc pas grave !...

Ce mois d'instruction, fait de journées interminables, où le spectre de la sanction cruelle d'un week-end à la caserne nous pendait continuellement au nez, s'est quand même vite passé. Et pour ma part, sans trop de réprimandes. Il est vrai que ma jeune barbe, que j'avais soigneusement pris soin de laisser pousser avant mon affectation, me faisait éviter la remarque « Mal rasé! » de l'inspection matinale. C'était déjà ça de pris sur l'ennemi !!
Quoi qu'il en soit, l' « instruction militaire » ne s'arrête pas ici, ma fonction étant « cuisinier de troupe », j'ai une chose importante à

apprendre : La cuisine roulante.

Nous sommes, pour cet apprentissage, mutés à l'ETA militaire. Ce n'est pas l'armée révolutionnaire basque, mais l' « École Technique d'Alimentation ». Rien que ça.

L'ambiance dans cette caserne liégeoise située à Saive, est beaucoup plus détendue. Pas besoin de faire le mur le soir, la porte nous est grande ouverte ! Le café du village, à quelques mètres de la caserne, attend les jeunes miliciens et transforme leurs maigres économies en bières et fumée de cigarettes.

Les premières neiges sont tombées cette nuit sur les hauteurs de Liège, et aujourd'hui, nous apprenons la cuisine en extérieur ! Munis de pelles américaines, pliées à 90° pour les transformer en pioches, nous creusons une tranchée dans le sol gelé, afin d'y installer un espèce de lance-flamme qui nous servira de source de chaleur à notre « grande cuisine ».

Hier, alors qu'il ne faisait pas si froid, nous étions à l'abri dans un grand hangar. Nous recevions toutes les instructions pour l'utilisation de cette « cuisine roulante ». Tout un fourneau judicieusement aménagé sur une remorque qu'il suffit d'accrocher à un camion. Quoi qu'on dise à propos de l' « Armée Belge », nous étions là, devant une bien belle invention ! Voilà les bases de la cuisine de Troupe en manœuvres ou en guerre ! Ces dernières on devrait les oublier, mais les manœuvres, qu'on les fasse en été !

Décembre 1981

- « Che veux que tous les nouveaux vient de suite dans mon bureau ! » nous dit, avec l'accent flamand, le lieutenant Cammer-

man, chef du mess troupe. Son bureau, que les anciens appellent « aquarium », est, au fond de la cuisine, séparée de celle-ci par une grande vitre lui permettant de surveiller son équipe. Après son petit « speech » de bienvenue et les recommandations d'usage, il nous met au travail dans cette cuisine grande comme une salle de gymnastique.

Les six friteuses mesurent chacune quatre-vingt centimètres de large et autant de long. Les seules casseroles sont des espèces d'énormes marmites à pression posées au sol, qui doivent avoir une contenance d'au moins deux cents litres. On les appelle « douches ». Bref, rien à voir avec la cuisine du Grand-Ryeu.

On se moque un peu de notre lieutenant à l'accent flamand, mais il faut tout de même un sacré sens de l'organisation pour sortir en si peu de temps, les repas pour près de mille soldats ! Chaque jour, la brigade est divisée en petits groupes, et les tâches sont distribuées : crudités, viandes, pommes de terre, plonge, entretien des locaux et frigos, etc....

Je suis content d'être caserné ici à Peutie, près de Vilvorde, C'est assez cool comme boulot et j'ai pratiquement congé tous les soirs et les week-ends.

Je suis ici en pays flamand, mais à 15 km seulement de la maison, je fais donc les navettes en vélo tous les jours et je passe les nuits bien au chaud à la maison.

- « Papa, je voudrais acheter une mobylette pour aller à la caserne, ce serait bien plus facile qu'avec mon vieux vélo ! »

- « Hors de question !! Ce genre d'engin est bien trop dangereux ! Si tu veux être motorisé, achète une petite auto d'occasion, ça ne te coûtera pas beaucoup plus cher, tu seras plus en sécurité et nous, plus rassurés ! »

Il n'avait pas tout à fait tort le paternel, voici ma première voiture, une superbe traction « à vent » 400 CC ! Pour 25.000 Francs belges, ma Diane est un vrai bolide ... à côté de mon vélo.

Rien de tel qu'une belle décapotable jaune (couleur Ferrari) pour épater les filles.

1982

La routine s'est installée, l'ambiance de travail est agréable mais le boulot est fastidieux et inintéressant. Il nous arrive d'ouvrir et de vider des centaines de boîtes de lait concentré sucré de 40 gr. pour confectionner le cacao du lendemain. De cette manière, nous liquidons les rations de survie prévues pour une éventuelle guerre qui n'a heureusement pas eu lieu. Ces colis contiennent aussi ces boîtes de « singe » ou « Choped-porc ». De la taille d'une boîte de saucisse TV . C'est un étrange croisement entre du saucisson de jambon et du corned-beef. On en fait ce que l'on veut. Coupé en deux ou trois tranches épaisses, poêlé ou grillé en « médaillon ». Coupé en fines tranches, on l'appelle « Jambon » ou encore coupé en dés on en garni la « bolognaise ». Et notre lieutenant ne manque pas d'imagination ! Dès qu'on le peut, on se planque discrètement, la cuisine étant grande, le lieutenant et ses deux ou trois subalternes ne peuvent pas être partout, surtout quand on leur laisse tout le travail !

- « Nnette à téléphoné, me dit Maman, sa fille de salle l'a laissée tomber, elle demande si tu ne veux pas aller travailler les week-ends quand tu n'es pas de garde à la caserne. »

- « Bien sûr, un retour au Grand-Ryeu sera un réel plaisir, et il est grand temps que je m'occupe pour ne pas m'habituer à cette vie trop calme et sans stress positif.

L'équipe du Grand-Ryeu à évidemment un peu changé, je retrouve les anciens copains, que j'avais quittés, jeunes apprentis, et qui ont acquis un peu d'expérience, mais il y à aussi des nouvelles stagiaires d'école hôtelière.

Pourquoi me semble t-il que j'arrive ici comme un héros ? Parce que je viens sauver une équipe qui a perdu un élément important ? Peut-être est-ce ma voiture qui impressionne ? Mais ne suis-je pas un beau militaire ? Même si j'ai laissé mon beau et élégant service-dress à la maison !

Je me demande si, avant mon arrivée, les « exploits » de mon apprentissage n'ont pas été contés avec un peu trop d'engouement. Bref, tout ceci me représente, à tort, comme un personnage extraordinaire !

Te monte pas la tête, Steph ! Je ne suis pas ici pour parader, ce n'est d'ailleurs pas mon style, je suis là pour travailler et je m'aperçois que je n'ai pas perdu la main...

Chaque week-end, parmi les stagiaires de cuisine, il y a une certaine Bérénice, un sacré numéro ! Du haut de ses 16 ans, elle a un caractère hors du commun, elle ne se laisse pas faire et ses réparties feraient taire le meilleur de mes sergents !

Ce qui ne l'empêche pas d'être taquinée assez souvent par le patron qui n'a son plaisir que quand il la voit monter sur ses grand chevaux ! Il n'arrive pas une semaine sans qu'elle ne « tombe » le derrière dans la bac à farine ou ne reparte avec ses lacets « accidentellement » coupés !

Elle a un look bien à elle, pas le style « Nana, hauts talons; oh

mes bas sont fléchés; miroir miroir sur le mur... », Non, sa beauté est sans pareil mais elle ne le sait pas. Ses yeux bleus sont merveilleux, mes elle ne le sait pas. Elle porte un jeans moulant, de la ceinture au bas des jambes, qui recouvre avec difficulté le haut de ses boots remontant sur ses chevilles. Un gros pull par dessus et une boucle d'oreille, d'un côté seulement, avec une plume mauve.

Me croirez-vous si je vous dit qu'elle m'a tapé dans l'œil !?

Ce soir, j'emmène encore toute l'équipe au bal de Sivry, je ne sais pas si ils savent la chance qu'ils ont d'avoir un chauffeur. De mon temps...

Bérénice prend place côté passager.

- « Il faudrait lui donner un nom à ta voiture, pourquoi pas « GERTRUDE » me dit-elle, ça lui irait bien ! »

- « Allons-y pour Gertrude, ça a l'avantage d'être original »

La Diane est une petite voiture étroite avec deux banquettes, une à l'avant et une à l'arrière, il n'y a donc aucune séparation entre nous et la proximité de Bérénice ne me dérange nullement. Avec tout mon courage et en souvenir des sourires échangés pendant la journée, tout en conduisant cette bruyante équipe à bord de Gertrude, j'ose...

Je pense que c'est le début d'une très longue histoire...

1982

Gertrude, ma décapotable, et moi, attendons le vendredi avec impatience pour aller retrouver Bérénice. Toute la semaine, son nom, son image, ses humeurs et ses fous rires trottent dans ma tête.

Grande Nouvelle!...La chaîne d'hôtels restaurants « Moëvenpick » m'engage dans leur restaurant de Zurich ! J'avais répondu, il y a quelques semaines, sans trop y croire, à une offre d'emploi vue dans le magazine Horéca. Il ne fallait qu'un diplôme de restaurateur, du courage, être libre de service militaire et être capable de sourire ! Mon C.V. les a convaincus. Mon premier boulot d'ouvrier. Le stress me prend déjà aux tripes mais j'ai encore quelques semaines de bon en Belgique. Vendredi je l'annonce à ma copine.

Nous sommes le 31 Juillet, enfin la Quille ! « L'ennui naquit un jour de l'uniformité, la joie naît ce jour de l'uniforme ôté ! »

Mon devoir envers la Mère Patrie est enfin accompli. Un petit verre pour fêter ça entre « démobs », un mois de vacances pour me reposer de ces dix mois terribles, et viendra le double envol : le départ pour Zurich et le démarrage de ma vie professionnelle.

Septembre 1982

« Au revoir mon petit chou, sois prudent. Écris-nous ! Tu n'as rien oublié ? Tes papiers ? Allez, que tout aille bien, ne roule pas trop vite ! Nous sommes de tout cœur avec toi... »

- « Merci Maman, au revoir... »

Je fais signe de la main en sortant Gertrude du jardin. Mes parents et Grand-Maman Doudou me répondent jusqu'au premier tournant de la rue. Ils doivent avoir le cœur gros de me voir partir, le petit dernier qui se lance dans la vie active en quittant le pays pour douze mois.

Moi aussi j'ai un nœud dans la gorge. Après un crochet par Binche, pour un dernier adieu à mon amie, me voilà parti, non pas pour Zurich, j'ai peur que Gertrude et son grand âge ne supporte pas tant de route en une journée !

Première étape : Arlon ! Maman m'avait dit de ne pas aller trop vite mais ma Diane, en descente, le vent dans le dos, arrive difficilement à 110 km/h !

Cette petite chambre mansardée me suffira. Un grand voyageur à besoin de repos. Sur ma petite table de nuit, je commence déjà ma première lettre à Bérénice et à Maman. Je n'ai pas grand chose à dire mais écrire me distrait. Couché sur mon lit, je subis et paradoxalement savoure ma solitude en observant les étoiles par la petite lucarne.

Me revoilà sur l'autoroute, la douane, Luxembourg, Metz, Nancy.... Je me souviens de mes vacances familiales de mon enfance. C'était souvent la route de la fuite vers le soleil. Mon père stressait de voir chauffer son moteur en tractant la caravane...

Cap vers l'Est pour ma deuxième Halte : Strasbourg.

La ville de l'école hôtelière de mon oncle Jacques, est très agréable, le temps est de la partie pour m'accompagner dans mes promenades au travers des ruelles de la localité.

Troisième jour de voyage sur le chemin du travail, je traverse l'Alsace vers le Sud pour atteindre Mulhouse. L'hôtel est plus beau que les deux précédents. Pour meubler mon après-midi, je visite

le musée de l'automobile, comme Gertrude s'est bien conduite, je ne la vendrai pas au conservateur .

Je quitte le pays d'origine de ma Citroën, ce n'est pas le moment de tomber en panne ou de perdre une pièce ! Sans compter que dans cette région de la Suisse, on parle Allemand.

Sans trop forcer sur le moteur, je descends sur Zurich. Gertrude et ses grands yeux collés sur son capot jaune, ne passe pas inaperçue parmi les grosses voitures des helvètes. Sa petite plaque belge rouge et blanche est un plus à son originalité.

Restaurant Moëvenpick PFAUEN, c'est ici !...

Le restaurant occupe l'aile droite du « Schauspiel-haus » (le théâtre) un magnifique bâtiment en plein centre de Zurich.

Enfin je trouve une toute petite place pour garer Gertrude entre deux grosses bagnoles. Il me faut marcher un peu pour arriver au restaurant. Les automobilistes suisses sont très corrects, à peine un pied sur le passage pour piétons et la première voiture s'arrête automatiquement. Au carrefour, près du restaurant, une femme policière fait la circulation, c'est une véritable chorégraphie, ses gestes sont réguliers et gracieux telle une ballerine, il ne lui manque que le tutu !

J'entre par la grande porte, une serveuse s'avance vers moi et me dit gentiment quelque chose que je ne comprends pas. Dans un lent français, j'explique la raison de ma visite. Elle m'emmène chez le chef de cuisine. Il est d'expression allemande lui aussi mais parle assez bien le français. Il me souhaite la bienvenue et prend poliment des nouvelles de mon voyage.

- « Voici Monsieur Palma, le directeur » me dit-il

- « Bonjour Monsieur »

- « Guten tag, il faudra doucement fous mettre à l'allemand ! »...

Je signe mon contrat et reçois les directives nécessaires pour un travail sans heurts.

- « derrière le coin, il y a la « Bank Leu », Il te faut ouvrir un compte pour y verser ton salaire » me dit le chef.

J'ai 20 ans et déjà un compte en suisse ! J'y dépose mon argent

de poche pour ce premier mois sans salaire: 500 Francs suisses (Chuuut !)

Je me rends ensuite à l'adresse que m'a renseignée le chef, à 500 mètres du restaurant au 27 de la Minervastrasse. Là je découvre ma chambre, une petite pièce de 12 mètres carré au maximum, un lit, un lavabo, un bureau et une lingère. Mais que faut-il de plus ? Peut-être un loyer plus modéré ! 450 Francs suisses !

Le restaurant « Pfauen » est un chic restaurant qui possède une organisation formidable. La cuisine à l'étage, à coté de la salle de restaurant, est vaste et super bien équipée. Les chambres froides et de congélation se trouvent à la cave. Tout y est étiqueté, daté, bien rangé. La classe...

Le chef m'installe dans une cuisine annexe au rez-de-chaussée. De ce comptoir, on sert les clients de la brasserie. Quelques encas, quelques plats, de magnifiques coupes glacées de toutes les couleurs et pour tous les goûts, dont la fameuse coupe « tête à tête », un peu de tout pour 2 personnes ! Ces glaces, spécifiques à Moëvenpick, sont vraiment excellentes !

Les jours passent, l'ambiance de travail est agréable, un peu plus « syndicat » que ce que j'ai connu précédemment, des journées de 8 heures et des temps de poses obligatoires. La cuisine est irréprochable.

Ces « petites » journées de travail me laissent le temps de visiter Zurich. D'autant que j'ai rapidement fait le ménage dans mes appartements. Les abords du lac sont très agréables pour y faire de longues promenades. Il faut éviter certains endroits on ne peut

plus mal fréquentés. Des dizaines de jeunes s'y entassent sans gêne et en toute impunité, se chauffent leur héroïne dans une petite cuillère avant de se l'injecter. Les seringues traînent par terre et tout le monde trouve ça normal !!

J'ai également beaucoup de temps pour répondre au courrier de Bérénice et de la famille.

Tout est-il pour le mieux dans le meilleur des monde ?...

On pourrait le croire, mais il y a un « mais » !

Alors que la cuisine est excellente, elle est tout à fait inintéressante. Il existe, pour la chaîne Moëvenpick, une cuisine (ou usine) centrale où tout est préparé et emballé en portions individuelles. Il faut un minestrone ? Il suffit de prendre un petit sachet au frigo, le verser dans le bol et le chauffer au four à micro-ondes. C'est bon, c'est simple, c'est régulier mais je ne ramènerai pas la recette du minestrone dans ma valise. Tout cela pour un salaire de + 1200 Francs suisses !

Rien ne me motive donc à rester éloigné des miens pendant 12 mois.

C'est donc après beaucoup d'hésitations et avec un peu de regrets que je donne mon préavis à Monsieur Palma.

J'en connais au pays qui vont être contents de me revoir !

Fini mon compte en Suisse !

Me voilà prêt pour le retour. Il m'a fallu quatre jours pour arriver, je vais tenter le retour en une étape.

J'espère que Gertrude tiendra le coup !

Octobre 1982

Bruxelles ! Gertrude, tu es la meilleure !

N°73, je suis un numéro dans cette course à l'emploi , il y a deux guichets ouverts et les employés s'occupent sans enthousiasme apparent des cas n°32 et 33.

Courage !

Les dossiers ONEM et CAPAC sont clos, je suis maintenant bel et bien demandeur d'emploi. Dans l'Horéca, un boulot ne doit pas être difficile à décrocher.

- « Bonjour Monsieur, je sors d'apprentissage, je suis libre de service militaire, voici mon C.V., je cherche un emploi en cuisine ou en salle. »

- « Désolé »

- « Pas pour le moment »

- « Je vous contacterai »

- « L'équipe est au complet »

- « OK. Tu peux commencer en salle, demain. Mais il y a une condition : il faut raser cette barbe !

- « Aucun problème, merci, à demain. »

J'aime bien ma petite barbe, c'est elle qui m'a aidé à séduire Bérénice, mais elle ne m'empêchera pas de gagner ma vie. Surtout dans ce restaurant, « La Maison du Cygne », une des plus belles maisons de Bruxelles. J'aurais préféré un job en cuisine mais comme me dit toujours Grand-Maman Doudou, « Un tiens vaut mieux que deux tu l'auras » !

Quelle animation dans cette cuisine ! Chacun à son travail bien défini et tous écoutent le chef qui dirige la brigade en criant les commandes.

Le contraste est flagrant avec l'ambiance feutrée de la salle: les longs rideaux aux fenêtres donnant sur la Grand-Place et l'é-

paisse moquette foncée que j'ai personnellement aspirée ce matin y contribuent. Ici personne ne crie, l'équipe est bien organisée, la mécanique rodée respecte la hiérarchie. Le Maître d'Hôtel gère les clients et les chefs de rang qui sont eux-même secondés par des commis débarrasseurs dont je fais partie.

Les clients sont, à La Maison du Cygne, soignés aux petits oignons. La cuisine et le service sont dignes des plus grands restaurants. Peut-être un peu « vieille école ».

- « Allô, Jean-Pierre Bruneau à l'appareil, vous êtes passé il y a quelques semaines avec votre CV, seriez-vous encore intéressé par une place de commis de cuisine ? »

La réponse ne tarde pas,; entre une place en salle ou une place en cuisine, surtout chez « Bruneau », mon choix est fait. Je quitte la Grand-Place pour l'avenue Broustin à Ganshoren.

Autre grande maison, autre organisation, mais une toute autre cuisine. L'ambiance paraît plus familiale. Madame Bruneau dirige la salle, secondée du sommelier, Yves Catule, et Monsieur Bruneau est Le Chef.

La cuisine est grande et claire avec une belle longue table centrale sous laquelle sont dissimulés deux bancs. La partie cuisine du chaud est séparée du reste par une fenêtre et une porte vitrée.

Bruneau est une très bonne école; de plus, l'entente entre collègues est agréable. Après nos longues journées de labeur, il nous arrive fréquemment de sortir boire un verre ou de se faire un petit resto avant de rentrer chez soi.

Cette fois ça y est, je vole de mes propres ailes. Mes premiers salaires me permettent de dénicher un sympathique troisième étage au loyer léger. Une aide précieuse de la famille me

concocte rapidement un appartement agréable et douillet.

JPB est un drôle de personnage, très méticuleux, très, si pas trop, maniaque. Chaque soir, les inox de la cuisine sont, après nettoyage, passés au vinaigre blanc pour éviter les « nuages ». Et tout est à l'avenant.

Cet homme ne vit que pour son travail, sait-il rire, sait-il profiter des bons moments de la vie ?

À la moindre bêtise, on en prend pour son grade. Le seul fait de le voir rentrer dans la cuisine, stresse toute la brigade. Son épouse n'est pas à l'abri de ses sautes d'humeur !

Mais sur le plan culinaire, ce Chef est au « top ». Sa cuisine est raffinée, les cuissons sont minutées, le décor des assiettes est étudié, organisé et précis. Les clients, fortunés, ne peuvent être que comblés.

Le restaurant est fermé le mercredi, j'en profite donc pour aller voir Bérénice avec Gertrude.

- « J'ai un copain qui a une radio libre à Anderlues, me dit-elle, il nous propose d'animer une émission tous les mercredis après-midi ! »

- « Vous êtes à l'écoute de « Radio Carina » dans votre émission tant attendue du mercredi, « CARI-CUISINE »...(musique)... Au micro, Stéphane et Bérénice.....(musique)...Posez-nous vos questions culinaires et préparez-vous pour la recette du jour... (musique)...Et toujours les tubes du moment. Voici Claude Barzotti, « MADAME »....

Février 1983

- « Désolé, Stéphane, je suis obligé de te remercier, néanmoins, voici une lettre de recommandation, j'ai été très content de toi, si tu as besoin de moi... blablabla.... »

« Monsieur Joannes Stéphane m'a donné entière satisfaction tant par son sérieux, sa ponctualité, et son honnêteté. Ainsi je n'hésite pas à le recommander auprès de ses futurs employeurs. »

Bon, merci quand même monsieur Bruneau, je me remets à la recherche d'un emploi .

« Rest. Uccle eng. Cuis. Se présenter à La Villa d'Este ».

- « Ok, tu peux commencer demain, voici le Chef : Jean-Marie, tu le seconderas à la place du « Français », et voici Éric, notre apprenti . Moi c'est Monsieur Jacky et voici mon frère Monsieur Laury. A demain ? »

- « Sans aucun problème Monsieur Jacky je serai là à 09 heures, à demain ».

Travailler à Uccle et avoir un appartement à Laeken, c'est pas vraiment l'idéal, mais je vais laisser passer quelques semaines avant d'envisager un éventuel déménagement. Sans compter qu'avec le ring, Gertrude a vite fait de me conduire.

Revoici le stress du premier jour. Il est 07 heures 30. Inutilement, mon réveil vient de briser le silence de mon appartement. Je l'ai devancé, ne sachant plus dormir, je suis prêt depuis un bon moment. Le téléphone sonne : - « oui Maman, je suis déjà réveillé, merci quand même de m'avoir appelé ».

Ma vieille radio à lampes émet un fond musical alors que je dé-

jeune avec mes « Corn flakes » quotidiens.

Me voici rue de l'Étoile, Gertrude ne m'a pas fait le coup de la panne, je la laisse sur la rue pour ne pas encombrer le parking des clients. Peut-être choquerait-elle à côté de leurs belles berlines ?

Éric est déjà là.

- « On va faire le café, Le chef arrive vers 09 heures 30 et les patrons vers 10 heures, ce sont de grands amateurs de café, surtout Laury, en le faisant couler du thermos il te dit chaque fois s'il est bon ou pas ! »

A 16 ans, notre jeune apprenti à l'air bien sympathique mais fort sûr de lui, je me demande s'il a bien besoin d'un chef et d'un sous-chef ?

Il m'explique un peu l'organisation du travail, les frigos, le fourneau, le tableau de mise en place etc...

La cuisine est grande et claire, elle est séparée de la salle par une porte battante et un passe-plat vitré. On peut donc voir et être vu ! Le fourneau est installé au centre de la cuisine, ce qui permet d'y travailler des deux côtés.

Voici le Chef petit et râblé il a l'air gentil, un peu bougon, un bref bonjour et il se met au travail sur « Sa » planche. Il habite juste en face, pas de soucis de transport !

Monsieur Jacky le suit, il habite ici au premier étage avec son épouse et ses deux filles. Monsieur Laury arrive enfin, il est passé au marché matinal et rapporte les légumes.

La journée commence dans la bonne humeur, notre café est excellent !!!

Nouveau travail, nouvel horaire, c'est maintenant le dimanche soir et le lundi que je peux aller voir Bérénice. Il faut donc que nous arrêtons notre nouvelle carrière d'animateurs à Radio Carina ! dommage pour nos « fans »!

- « Maman, dit Bérénice à Émilie, en juillet, j'ai 18 ans, le lendemain de mon anniversaire nous nous marions !! »

- « ...?... » dit sa maman

- « C'est comme ça !! »

Pour finir, c'est le 29 août que notre mariage sera célébré ! On s'en réjouit déjà, mais nos familles respectives sont dans l'interrogation. C'est vrai que nous sommes encore jeunes et inexpérimentés mais, pour ma part, j'ai toujours pensé que Bérénice sera la femme du reste de ma vie ! En plus, j'ai un métier, un appartement, une machine à laver, une voiture... un homme à marier quoi !

Le travail à La Villa d'Este se fait dans une ambiance familiale, mais Jacky, l'aîné des deux frères, garde, avec raison, une certaine distance avec le personnel. Une main de fer dans un gant de velours ! Il faut dire qu'il a été à bonne école, il était Maître d'Hôtel à « La Villa Lorraine », la gestion du personnel n'a donc plus de secret pour lui ! Son frère n'a rien à lui envier, il était sommelier au « Comme Chez Soi ». Ils ont connus le Chef alors qu'ils travaillaient tous à « L'Ancienne Barrière » chez Pierrot. Jacky y a rencontré sa femme, qui était alors la femme de Pierrot ! Ceci est peut-être la raison pour laquelle la patronne ne veut rater aucun épisode de « Dallas » !

Jean-Marie, le Chef, connaît bien son métier, lui aussi a fait de nombreuses bonnes maisons, son problème, c'est qu'il ne sait

pas travailler sans ses « Stella » ! En fin de journée, il ne faut pas trop le contrarier et son rendement décline d'heure en heure.

« La classe » ! Ils ont la classe les frères Zia. Jacky porte souvent un petit gilet sous son veston, toujours très sobre et classique. C'est l'aîné, la tête pensante c'est lui, les engueulades c'est lui, la distribution des salaires, c'est lui ! Laury est toujours plus sport, costume plus clair et plus décontracté, parfois ouvert sur une chemise cintrée. Mais toujours aussi classe.

Ils sont ritals et ils le restent !...

L'humour du cadet contraste avec le sérieux de son frère, ce qui les rend très complémentaires dans la gestion de leur restaurant et de leur brigade.

- « Chef, qu'est-ce que tu m'as fait ? » Dit Laury à Jean-Marie, « C'est trop noir ! Tu sais bien chef, nous les italiens, on aime les blondes ! Pour la cuisine c'est pareil ! Hein Stéphane ? »

- « Bien sur Monsieur Laury, mais Bérénice est brune, je ne suis pas italien et le Chef non plus ! »

Quoi qu'il en soit, les pommes du chef sont réellement trop caramélisées et c'est vrai que dans les cuissons, la blondeur est souvent de rigueur !

Le moment le plus stressant, c'est le dimanche en fin d'après midi, nous clôturons notre semaine, la cuisine est nettoyée, les frigos rangés, la plonge terminée, le fourneau et la hotte astiqués. Plus aucune trace du service de midi.

Monsieur Jacky nous appelle chacun à notre tour pour recevoir notre enveloppe souvent accompagnée d'un petit mot de sa part : une remontrance, un encouragement, ou des remerciements.

- « Voilà, Stéphane, bon congé. J'ai ajouté 500 francs pour cette dure semaine. »

C'est vrai que la semaine a été difficile, les premières chaleurs ont fait leur apparition et toute notre clientèle voulait manger au jardin.

- « Merci, monsieur Jacky. Dites, le 29 août je me marie, je peux avoir quelques jours de congé ? »

- « Félicitations, c'est un quel jour le 29 août ? »

- « C'est un lundi, notre jour de congé et j'aimerais bien avoir mardi, mercredi et jeudi en plus. C'est possible ? »

- « Je verrai ça avec Laury, à mercredi. »

- « Au revoir Monsieur Jacky, bon congé. »

- « Stéphane, voulez-vous prendre comme épouse Bérénice ici présente pour le meilleur et pour le pire jusqu'à ce que la mort vous sépare ? »

- « Oui ! »

- « Bérénice, voulez-vous prendre comme époux Stéphane ici présent pour le meilleur et pour le pire jusqu'à ce que la mort vous sépare ? »

- « Oui, bien sur !! »

- « Vous êtes unis par les liens du mariage, vous pouvez vous embrasser ! »

C'est un grand jour, le 29 août 1983, ces simples mots nous font, à Bérénice et à moi-même, changer irrémédiablement notre vie quotidienne. La ville de Binche est ensoleillée. Bérénice a une robe magnifique. Les deux familles sont un peu énervées. Les mamans ont eu une petite larme, l'une mariait sa première fille et l'autre son dernier fils. Le petit frère de Bérénice, triste de

« perdre » sa sœur, espère un divorce dans les plus brefs délais !
- « Les mariés vont avec Clément faire des photos, on se retrouve au restaurant ! »

Notre photographe a déjà repéré quelques beaux endroits dans le Parc de Mariemont, mais il n'a pas pensé qu'il nous ferait souffrir autant dans nos beaux souliers neufs !

Enfin, nous voici au Grand-Ryeu.

- « Ça en a pris du temps ! »

- « Il y avait du monde au photomaton !! »

Quoi de plus normal de faire notre repas de noce dans le restaurant où nous nous sommes rencontrés. Avec Nenette et Jacques, nous avons concocté un super menu.

- « Gertrude nous fait une crise de jalousie, elle ne veut pas démarrer, tu ne veux pas pousser un peu ? »

- « C'est pour ça que tu m'as épousée ? Sans moi t'aurais fait quoi pour partir en voyage de noce ??!!! »

- « ça y est, elle a pris, tiens le pied sur l'accélérateur, je monte chercher les valises, je rajoute un peu d'huile dans le moteur, et nous sommes partis. »

- « Tiens, Stéphane, voici la commande de ta femme et de ta grand-mère. »

Par la fenêtre du passe plat je peux les apercevoir dans la salle,

elles ont l'air de bien s'amuser, il est vrai que Bérénice a connu Grand-Maman Doudou au Grand-Ryeu avant de me connaître !

- « Grand maman, tu sors de la toilette des hommes !? »

- « Sur la porte, j'ai vu un petit personnage avec une jupe et un autre avec un pantalon. Moi j'ai un pantalon, donc !... »

Notre nouvelle vie de couple n'est pas chose facile, Bérénice est seule à l'appartement une grande partie de la journée. L'après midi, quand je rentre pour ma pause, il y a souvent des heurts . Elle est toujours sur ses gardes et imagine toujours le pire de ma part. Il faut le temps qu'elle comprenne que les hommes ne sont pas tous autoritaires, despotes, intolérants et violents comme son père.

Au fil des mois les règles de La Villa d'Este deviennent coutumières. En ce dimanche de septembre, il fait très beau, le restaurant est pratiquement complet ce midi, l'équipe de salle, dirigée par Monsieur Jacky, s'active pour installer les tables au jardin. A chaque réservation est attribuée une table en salle et une table à l'extérieur. Le client choisira, à son arrivée, la table qu'il préfère. En cas d'orage subit, on assistera encore à une séance récréative et cocasse : chaque client se hâte vers la salle en emportant son assiette et son verre, le personnel de salle court de gauche à droite, de l'extérieur vers l'intérieur et vice versa afin de sauver des eaux, si cela est encore possible, le petit matériel de service, les assiettes et couverts laissés par les clients, une serviette ci,

une sac à main là... - « Vite, la bouteille de Bordeaux de la 7 ! »
Mais ce matin, le ciel est 100% bleu au-dessus de La Villa. Les orages ne sont pas annoncés. La journée devrait se passer sans encombre.

- « Ça va Jean-Marie ? »

- « Oui, Monsieur Jacky, ça va aller, merci »

Mais Jean-Marie, notre Chef, n'a pas l'air dans son assiette. Il a le teint pâle, il parle peu, rouspète et transpire beaucoup. Sa mise en place paraît difficile et tourmentée. Il n'avance pas, ça ne va vraiment pas !

- « Stéphane, viens vite, Jean-Marie est par terre ! » me crie Eric alors que j'étais parti chercher de la marchandise en chambre froide.

- « Que s'est-il passé ? »

- « J'sais pas, j'travaillais là, puis j'ai entendu un bruit, j'me suis retourné et il était par terre ! »

- « Va chercher Monsieur Jacky ou Monsieur Laury, qu'ils appellent une ambulance »...

Notre chef a perdu connaissance. Quelques minutes, qui nous paraissent des heures, sont nécessaires avant de voir arriver les secours. Jean-Marie est rapidement embarqué vers l'hôpital le plus proche. Nous restons sous le choc, on en a les jambes coupées. On est vraiment peu de chose !

- « On fait quoi maintenant ? » Dit Eric.

- « Bon, » dit Monsieur Laury en se frottant les mains pour se donner du courage, « Stéphane, tu prends la place du Chef au fourneau, je resterai en cuisine pour te seconder, Eric, on compte sur toi, grand ! Ça va aller les gars ! Il y a encore du café ? »

Il y a un air de déjà vu pour moi, je me souviens de mon apprentissage où j'ai remplacé Claude, blessé au pouce. Vas-y Steph, montre de quoi tu es capable !...

- « Ça va les hommes ? »

- « Ça a été hein Jacky » répond son frère, « Ils ont fait ça comme de vrais Chefs. »

1984

- « Quelle couleur voulez-vous ? »
- « Oh, pas rouge, elles sont toutes rouges !
- « Ce bleu ciel là, c'est possible ? »
- « Sans problème , votre voiture sera ici dans 15 jours. »

Nous venons de faire notre premier achat important du ménage : une superbe LADA 2105. Quatre portes, quatre roues d'un diamètre normal, un beau grand coffre, garni d'une complète boîte à outils (Pour quoi faire ?) Il y a même deux sièges très confortables à l'avant. Ça va nous changer de la banquette de Gertrude. Et tout cela pour un peu plus de 158.000 francs.

- « Allo ? »
- « Bérénice , je suis dans une cabine téléphonique, il y avait des travaux sur le ring et j'ai écrasé la voiture sur le pied en béton d'un panneau indicateur. »
- « T'es blessé ? »
- « Non, je n'ai rien, je rentre en tram. »
- « Et la voiture ? »
- « Gertrude est cassée, j'espère que la Lada est prête ! A tout de suite. »...

Nous l'avons notre Lada. Notre meilleur achat, comme ils disent. Gertrude a été enlevée gratuitement par un démolisseur. Nous perdons une vieille amie, une complice, le témoin privilégié du

début de notre vie amoureuse.

- « Tu me fais une petite liste des petits problèmes que tu remarques » me dit le garagiste (!)

- « Félicitations ! Vous êtes bien enceinte, madame, l'accouchement est prévu pour le 29 août »

Le 29 août, juste le jour de notre premier anniversaire de mariage, quel merveilleux cadeau ! Comment allons - nous l'appeler ? Il faudra penser à déménager, quand le bébé sera plus grand, l'appartement sera trop petit. Il lui faudra sa chambre...

« Virjul », voici le nom que l'on donne depuis des mois à notre futur bébé. « Vir » de Virginie et « Jul » de Julien. Nous n'avons pas autorisé l'échographie à nous moucharder son sexe.

Tout est prêt, son petit coin est aménagé dans l'appartement, son Tonton a arrangé son berceau, Bérénice a plié et replié toutes ses brassières et autres grenouillères. Le couffin est déjà garni et j'ai construit une planche à langer que l'on pose sur la baignoire.

- « C'est une fille ! Elle est toute belle Madame, félicitations, comment allez-vous l'appeler ? »

- « Virginie,...je peux la prendre dans mes bras ? »

Virginie a déjà pris ses marques dans l'appartement, mais elle sera vraiment plus à l'aise dans notre nouvelle maison de la rue du Siphon. Elle nous réserve beaucoup de travail mais l'espace est vaste, nous avons une chambre pour la petite, une pièce pour ma batterie, un grand grenier, une grande cuisine cave et un petit jardin.

- « Je n'accepte pas une telle dispute de ta part, tu es le second, tu ne dois pas te mettre au niveau des apprentis, tu ne dois pas aller boire un verre avec eux et encore moins te battre ! Nous en avons parlé, avec Laury, nous ne pouvons nous permettre de te garder dans de telles conditions. Voici tes papiers ! »

- « Avec Patrick ? Je ne me suis pas battu ! Juste une dispute, quelques mots, une empoignade.... »

Mais soit, les frères Zia n'ont peut-être plus besoin de moi ! Je ne vais pas pleurer pour qu'ils me gardent, j'aurais sans doute du moins donner de moi-même, me marier un samedi comme tout le monde et prendre les jours qui m'étaient dus ! Mais voilà, c'est la vie, la dure loi de la jungle, je suis maintenant sans emploi, avec une femme, une petite fille, une maison et une voiture. Courage Steph!

- « Bonjour, je peux voir le chef ou le patron? Je cherche du travail en cuisine. »

- « Désolé, l'équipe est au complet! »

- « Bonjour, je cherche du travail.. »

- « Ecoute, le patron n'est pas là, mais je pense que l'on cherche un cuisinier, si tu veux repasser demain... »

« La Taverne du Passage ». Ça n'a pas mauvaise réputation. Grand-maman Doudou me dirait : « Un tiens vaut mieux que

deux tu l'auras ! » Je reviens demain.

« Chez Léon » j'essaye encore ici ! J'entre, la salle est animée. Les garçons et serveuses s'entrecroisent dans une chorégraphie qui semble organisée. L'un vers le bar, l'autre vers la cuisine, l'ordinateur ou la machine à café. Au centre de la table, sous un grand lustre en fer forgé rouge, quelques personnes sont attablées. Un personnage imposant vêtu d'une veste blanche de cuisinier semble dominer la tablée. Je m'adresse à lui :

- « Bonjour, je cherche un emploi en cuisine. »

- « C'est lui le chef, » me dit-il avec un authentique accent italien, « moi je n'ai rien à dire ! »

- « Oui, tu peux commencer lundi, tu feras les grillades avec Najib »

Tant pis pour la Taverne du Passage !

Lundi 07 Janvier 1985

Une grande cuisine en U, toute ouverte sur la salle. L'espace central est réservé au personnel de salle. Chaque cuisinier reste à son poste.

Antoine, (Tonio) un vieux de la veille, petit italien d'1.60 m, fait la mise en place du « froid » sans s'énerver. Il connaît son travail et sera prêt à 12h00.

Qui va piano va sano !

A côté de lui, toujours dans le bras droit du U, Ali se consacre aux desserts. L'agitation est visible, dans un désordre d'inexpérience, il commence la tarte aux pommes sans avoir fini son seau de salade de fruits.

A la base du U, les « vrais » cuisiniers ! Ahmed s'occupe des poissons et Najib, que je seconde, des viandes et des grillades. Tout deux ont appris la « cuisine Léon » sur le tas, dans la maison, depuis plusieurs années. Sur la troisième partie du u, Abdel gère les friteuses, les accompagnements de riz et pommes de

terre et toutes préparations frites. Enfin viennent Mustapha et Chakroun qui, à eux deux, n'ont qu'une chose à faire : les moules !

Eric, le Chef qui m'a engagé, donne l'impression de se promener. Il va, il vient, une fois en bas à la chambre froide, une fois en haut dans les bureaux. Aucun cuisinier n'a vraiment besoin de lui. Il a tout réglé, tout semble marcher comme il le veut. Il jette un œil discret vers l'un ou l'autre cuisinier tout en commentant avec Monsieur Rudy Vanlanker, Le Grand Patron, l'étape d'hier au Paris-Dakkar.

Madame Jo, la Maman de Monsieur Rudy, vient les rappeler à leurs devoirs.

- « Bonjour tout le monde ! »

- « Bonjour monsieur Mario ! »

- « Ah oui, c'est toi qui es venu l'autre jour ! Moi c'est Monsieur Mario, je suis le directeur ! » Me dit-il en roulant les « R ». Avec son accent italien et son haleine d'ail, on se croirait en vacances.

- « Tout le monde est en place ? Mustapha ! Allez, il est midi ! »

- « Alors, j'annonce : 1/2 homard mayonnaise, 1 tomate crevettes, 1 anguille au vert, 6 steaks poivre 2 bien cuits, 2 à point, 1 fondu au fromage, 2 spéciales*, 2 moules vin blanc et 2 provençales. »

Ça commence fort ! Chacun plonge dans son frigo pour préparer au plus vite ce dont il est responsable.

Najib sort 6 steaks .

- « Il faut prendre ceux de derrière, devant c'est pour les menus. » Il en tranche deux dans l'épaisseur pour les biens cuits et en écrase 2 autres avec son poing pour les à point.

- « Et les 2 autres ? »

- « S'il ne dit rien, ils marchent saignants » me répond Najib

Le beurre n'est pas encore chaud dans la sauteuse et les steaks toujours sur la table que :

- « J'annonce : 1 steak provençal, 1 côte de veau, 1 rognon à la gueuze et 1 sole meunière »...

- « J'annonce ... »
- « J'annonce ... »
- « Ça va les 6 steaks poivre ? »
- « 30 secondes Monsieur Mario »
- « J'annonce ... »
- « J'enlève ... » ...

Mario annonce et enlève, c'est le cerveau de la cuisine. Il retranscrit sur un bloc-notes toutes les commandes qui lui arrivent des garçons et des commis. Il les traduit dans une « sténo » qui lui est propre. Rares sont les anciens qui savent le relire : « S » pour 1 Spéciale, « VBL » pour une moule au vin blanc, « 2 PV 1.1– » pour 2 steaks poivres 1 bien cuit et 1 à point. « 1□ » pour 1 cuisse de grenouille à l'ail (que l'on appelle aussi « danseuse » !) Chaque cuisinier retient ses commandes par cœur. Le principe est d'aller le plus vite possible pour ne pas avoir trop de commandes qui s'accumulent et éviter d'être dans la M...

Derrière Monsieur Mario, les commis de salle avec leurs grands plateaux attendent ses ordres.

- « J'enlève ! Allez, Ben, ton plateau, 3 spéciales pour Rémy »
- « ET LES FRITES ? !!! T'ES NOUVEAU?TU TE REVEILLES ? »
- « J'annonce ... » ...
- « Mario, t'as 2/2 homards et un spaghetti pour Agnès ?
- « Oui Madame Dany, les homards sont là. Et le bolognaise Ahmed ?Voilà, enlève Madame Dany ! »

Madame Dany est l'ex femme de Monsieur Paul, le frère aîné de Monsieur Rudy. Paul ne travaille plus Chez Léon, il a ouvert un autre restaurant. Malgré leur divorce, Madame Dany est restée et a gardé son statut de « belle-fille ». Elle supervise la salle avec sa belle-mère, Madame Jo et la jeune femme d'Eric Lamart, notre Chef.

- « Alorrrs Stéphane, ça a été ce petit serrvice ? »
- « Heu oui Monsieur Mario, mais c'est pas facile, je n'ai jamais travaillé que dans des restaurants de 30 à 40 couverts ! On a fait combien de couverts ce midi ? »

- « Ce midi, c'est un jour spécial, c'est le « lundi perdu », le premier lundi de janvier où tous les bureaux sont fermés, ça nous apporte beaucoup de monde chaque année. Il y a 350 places dans le restaurant. T'as vu, les gens faisaient la file pour attendre une table vide ! Tu peux y aller maintenant, tu reviens à 18h30. »

- « J'ai encore un filet « Père Léon » et un château à point dans le four ! »

- « Oui oui, Ahmed et Chakroun restent après-midi, ils s'en occupent »

Mon travail non achevé, j'ai l'impression de partir comme un voleur.

Malgré le froid qui sévit à l'extérieur, Bérénice est venue me chercher avec Virginie emmitouflée dans son buggy.

- « Et alors ? Ça a été ? »

- « J'ai jamais vu un truc pareil, j'ai 15 jours à l'essais, je ne crois pas que j'arriverai au bout ! Ce midi c'était le « lundi perdu », tous les employés de bureaux sortent en ville pour la nouvelle année. Tu devrais voir cette cuisine, une vraie fourmilière ! C'est de la folie. C'est une cuisine en forme de U toute ouverte sur la salle.... »

- « Ça va aller, on va rentrer à la maison, tu vas te reposer et je vais te préparer un bon petit souper. »

- « Attention, je recommence à 18h30. »

Je remonte la rue des Bouchers avec un nœud au ventre, ce n'est pas le léger souper de Bérénice qui est en cause mais bien l'angoisse de reprendre mon service. Ce soir, Najib passe aux « moules », je me retrouve déjà seul aux commandes de mon poste « viandes et grillades »

- « Alors Stéphane, bien reposé ?... J'ANNONCE ... »

C'est reparti, accroche toi Steph. Ça va aller !

Il est très tôt, même trop tôt, aujourd'hui je commence à 06h30. Le Chef m'a demandé d'aider Cucca toute la journée.

La rue des Bouchers est en principe réservée aux piétons et toujours noire de monde. À cette heure, elle n'est fréquentée que par quelques fournisseurs. Chez Léon, des plongeurs sortent les mètres cubes d'ordures de la veille. Deux d'entre eux, sur la rue, attrapent les lourdes poubelles que leur tend un autre par le large soupirail de la cave. À l'intérieur, les femmes de ménage agitent leurs torchons entre les tables. Ben Amar termine le nettoyage des fourneaux et de la cuisine. Cucca est déjà au travail. Il a, lui aussi, de nombreuses années de service Chez Léon et il a une place en or dans cette institution. Je crois qu'il ne s'en rend pas compte.

- « Voilà, me dit-il, tous les matins c'est la même chose, une marmite de soupe de poisson, une marmite de soupe à l'oignon et la toute grande marmite pour le potage. Aujourd'hui c'est vendredi, et le vendredi c'est le potage St. Germain. »

- « Aux petits pois ? Chaque vendredi ? »

- « Oui, chaque jour à son potage, ça n'a pas changé depuis bientôt 100 ans !! »

Cucca est un personnage difficile à cerner. Il semble bon comme le pain mais a un regard triste et un manque cruel de joie de vivre.

- « va chercher les légumes à la cave, demande-les à Ahmed ou à Ben Amar. »

Cette cave est immonde. Le plafond est à 1.90 m tout au plus et est en de nombreux endroits abaissé par des conduites d'eau, de chauffage, de gaz ou autres.... Les murs ont sans doute été blancs il y a de nombreuses années. La seule aération est le soupirail par lequel ils sortaient les poubelles il y a quelques instants, mais il est déjà refermé. Ils l'ouvriront plus tard pour rentrer les

moules et les pommes de terre. Les déchets de nourriture et autres tombent de la plonge par un trou d'une trentaine de centimètres dans deux poubelles simplement disposées sous le tuyau. Mais en une journée il y a 20, 30 poubelles ou plus encore! Quand celles-ci débordent un plongeur descend, tire les pleines, en remplit d'autres à la pelle et en remet deux vides qui, elles aussi, vont très vite déborder ! Bref, le carrelage humide de la cave est jonché de coquilles de moules, de frites, de bris de verre et d'autres déchets. Nos quatre plongeurs sont assis, dans le coin le plus propre (ou le moins sale), sur des casiers de bouteilles de Geuze. Ils déjeunent tranquillement. Ils resteront dans cette cave jusque 14 h. Ils nettoieront les moules, éplucheront les pommes de terre, couperont les frites, prépareront les légumes et ouvriront les moules parquées pour la journée. Leurs conditions de travail sont scandaleuses, mais ils ne voudraient pour rien au monde changer de travail avec leurs collègues de la vaisselle ! Ils travaillent à leur aise, souvent assis, personne ne les stresse et certains font même leurs prières à temps et à heure tournés vers la Mecque...

- « Voilà, me dit Cucca, tout est « lancé » les cuisiniers vont bientôt arriver, viens, on monte »

Nous continuons notre journée dans une cuisine située au 2ème étage, entre les vestiaires et les bureaux des secrétaires et de Monsieur Rudy. C'est un peu le passage obligé pour tout le personnel. Bref , un va et vient continu jusqu'à midi.

- « Salute Cucca, va bene ? »

Certains font un peu la conversation, d'autres se contentent d'un « b'jour ». D'autres encore, trop pressés, déjà en retard ou mal élevés, font semblant de ne pas nous voir !

Le travail de Cucca est important mais assez limité. Croquettes de crevettes, fondues aux fromages, mousses au chocolat, crèmes caramel, anguilles au vert, ...sans oublier les savants mélanges de beurre et margarine, nature, à l'ail ou au gratin pour la préparation des moules.

Dès 12 h nous terminons son travail sans aucun stress, peut-être un peu trop calme...

- « Il faut attendre que le chocolat soit froid pour y ajouter les blancs d'œufs en neige. »

- « Je peux faire autre chose ? »

- « Non ! On ne sait pas faire tout en même temps ! On va attendre un peu. »

- « Santé Cucca ! Lui dit Mr Rudy en remontant vers son bureau. »

- « Je n'ai pas encore reçu ma bière, Monsieur ! »

Le barman lui apporte une Stella et il s'assied sur le coin de sa table en attendant. Par la fenêtre qui donne sur la rue des Bouchers, en regardant la foule entrer et sortir de tous ces restaurants, on entend Mr. Mario qui « annonce » et « enlève » dans la cuisine du rez-de-chaussée. Le chocolat est froid, on va devoir se remettre au travail !

Les conditions de travail d'un cuisinier ou d'un autre peuvent être d'un contraste étonnant !

- « Bonjour, comment s'est passée ta journée ? »

- « Un peu trop calme, et ce soir j'ai congé, si on en profitait pour aller promener avec Virginie ! »

1985

Deux jours et demi de congé ! Super ! C'est vrai que pendant quatre jours et demi, on ne compte pas les heures de travail qui passent. Nous méritons bien ce repos, il faut en profiter !

- « Virginie, tu vas rester gentiment chez Bonne Maman et Bon Papa, Papa et Maman vont à l'école, nous viendrons te chercher

ce soir. »

Virginie ne sait pas encore ce qu'est l'école, mais elle a compris qu'elle va se faire gâter par ses grands-parents.

Tous les jeudis, Bérénice et moi suivons des cours de commerce, de droit, de comptabilité et aussi de cuisine de salle, d'œnologie etc.... Après ces deux années de « Patronat », nous aurons l'« accès à la profession ». Un jour viendra peut-être où nous tiendrons les rênes de notre restaurant !

Eric, notre chef, et son épouse quittent l'équipe pour ouvrir un établissement à Liège. Le chef est mort vive le chef, le nouveau s'appelle Philippe!

Quelques mois se sont écoulés, je me suis rapidement adapté à « la culture Léon ». C'est énorme de sortir de la cuisine jusqu'à 1.000 couverts par jour, mais l'institution est super bien organisée. Du filet de hareng au homard à l'américaine, de l'œuf à la russe au filet pur béarnaise ou du spaghetti à la moule à la crème, la diversité de la carte n'a plus de secret pour moi !

- « Virginie, tu vas bientôt avoir un petit frère ou une petite sœur ! »

Elle est super contente, elle va avoir une poupée, en vrai. Fille ou garçon? Nous réservons la surprise pour le jour de sa naissance. Comme pour Virginie nous sommes arrêtés sur deux prénoms, sans aucune discussion : Céline ou Julien. Pour l'instant c'est « Céjul ».

- « Allo , Stéphane ? C'est Monsieur Jacky, de La Villa d'Este. Tu sais depuis que tu es parti (?)... notre chef est retourné en France... tu sais... blablabla... si ça t'intéresse... »

- « Mr Jacky, je suis désolé, chez Léon, j'ai deux jours et demi de congé par semaine, on me laisse le jeudi pour suivre les cours à INFOBO, le restaurant est beaucoup plus près de ma maison et le salaire est supérieur, que me proposez vous ?...

Les semaines passent. Virginie s'impatiente. Le ventre de Bérénice s'arrondi. Les copines d'école, le jeudi, s'intéressent à la grossesse. Je prépare la nouvelle chambre et le travail « Chez Léon » continue.

- « Messieurs, après quelques mois en tant que chef, Philippe nous quitte. J'ai décidé, avec son accord de donner sa chance à Ahmed »

Monsieur Rudy a sans doute raison, Ahmed a pas mal d'années dans la maison et n'a pas le souci de la langue pour organiser ses troupes. Éric et Philippe ont été un peu sabotés par certains membres du personnel, peut-être le prenaient-ils un peu de haut. Ahmed n'a pas le charisme d'un meneur, mais son expérience et sa sagesse ont suscité le respect de ses « frères » et le soutien des anciens.

- « Ola Madame, le travail à déjà commencé, vous restez ici je vais vous demander une chambre à la maternité et passerez vous voir après mes consultations »

- « Non non, j'ai des choses à faire, je me sens bien, je vais prévenir ma petite fille, je reviens vers 17h30 !..

Virginie est prévenue, les grand-mères aussi. De retour à l'hôpital Brugman, les infirmières nous rassurent : « Céjul » peut encore nous faire patienter quelques heures !

« Bon, je retourne travailler, téléphone moi à temps, j'arriverai au plus vite. »

- « Stéphane, c'est pas la peine de te changer, ta femme à téléphoné, tu peux retourner la soutenir, tiens-nous au courant, courage. »

- « Merci Monsieur Mario, j'y cours, à tantôt... »
-

- « Allo, Chez Léon bonjour »

- « Monsieur Mario? C'est Stéphane, c'est un petit garçon, tout va bien ... Julien...3kg100...oui oui, la maman va bien aussi... merci Monsieur Mario, à demain »

Julien est un beau petit garçon, si petit, si mignon, Virginie le prend dans ses petits bras et recouvre ses petits pieds, maternellement. Nous formons une belle petite famille, heureuse et amoureuse. Elle est pas belle la vie ?

- « Alors, ce mois de vacances s'est bien passé? »
- « Très vite mais je suis bien reposé, me voici en pleine forme pour la saison ! »

Les vacances en juin étaient pour moi un bon choix. L'occasion de passer nos examens de fin d'année, avec brio, sans penser au boulot. De plus l'absence de moules de Zélande entraîne un gros surcroît de travail vers les viandes et les poissons. La saison des moules reprend le 04 juillet. Ouf. Attention, beaucoup de cuisiniers partent en vacances en juillet et en août ! Les étudiants seront-ils à la hauteur ?

1986

- « Ahmed n'est pas là ? Il n'est pas rentré du Maroc ? »
- « Non Mr. Rudy, peut-être qu'il a eu du retard avec le bateau ou... »
- « Il se fout de ma gueule ou quoi ? Il est le Chef ici ! 1 mois de vacances c'est pas assez ? Et le téléphone ça n'existe pas chez vous ? S'il n'est pas là demain il est viré ! »

On est demain, Ahmed n'est pas là ! Il est donc officiellement viré! Mais Ahmed a plusieurs années de maison, des enfants, une femme et Mr Rudy sous ses airs de Grand Patron intraitable, a le cœur sur la main. Ahmed n'est pas viré, mais Ahmed n'est plus « Chef »!

- « Bon, maintenant, il n'y a plus de Chef de cuisine, le Chef c'est moi ! Nous dit Mr Rudy. »

Mais Mr Rudy a d'autres chats à fouetter et dans les jours qui suivent il se rend compte qu'il ne sait pas être au four et au moulin ! (Mais non, les bureaux ne sont pas des moulins).

- « Stéphane, avec Mr Mario, on a pensé à toi pour être chef. »

Moi « CHEF » ? Ça ne fait pas deux ans que je suis ici ! À la tête

de près de 30 cuisiniers et plongeurs, pour la plupart Marocains ! C'est un dur challenge ! Mais soit si le salaire monte avec le stress !

- « Ok, je veux bien essayer. »

- « Bilou, le patron m'a demandé d'être Chef, j'ai accepté mais je te préviens, ça risque de ne pas durer, j'ai déjà connu trois Chefs en 18 mois ! Ça durera ce que ça durera, après on verra. »

Les journées se succèdent et je parviens à gérer mes troupes. Le rôle de Chef a certains avantages, c'est moi qui fais les horaires. Mais je suis constamment entre le marteau et l'enclume. Je pense qu'avec ma modestie et ma gentillesse, je ne me fais pas saboter. Je respecte chaque homme comme il le mérite. Je connais leur travail et essaye de leurs donner ce qu'ils me demandent. En échange, ils sont toujours disponibles quand j'ai besoin de l'un ou de l'autre. Même Ahmed ne me met pas de bâtons dans les roues et ne pousse pas ses « frères » contre moi. Il faut dire que Mr Rudy lui a laissé son horaire de fonctionnaire !

L'année scolaire à INFOBO se termine déjà. Chaque élève doit présenter un plat d'exposition pour la « Porte ouverte ». Bérénice et moi décidons de travailler ensemble bien entendu, mais il faudra 2 plats. Pour Bérénice nous allons faire des sardines grillées. Les poissons seront marqués sur la grillade de Chez Léon et déposés sur un barbecue de table avec de fausses braises. Le tout dans un décor champêtre : nappe en vichy, panier en osier garni

de beaux pains, belle vaisselle, bonne bouteille, un bouquet de fleurs des champs...

Pour moi, nous allons faire des zakouski originaux. Un travail de titan patient, mais Bérénice adore ça !

- « Il nous faudrait un beau miroir rond pour les poser dessus ! »

- « Au Brico, ils découpent sur mesure vitres et miroirs, c'est cher mais après l'expo nous aurons un beau miroir de salle de bain! »

Le résultat de nos deux plats est magnifique, mais notre diplôme de « Chef d'Entreprise » ne s'obtient qu'après l'ultime épreuve de l'examen pratique devant Jury.

Modestement, Bérénice et moi sortons premier et deuxième de notre promotion ! Les enfants sont contents de nous !

« Léon » se développe petit à petit, hier on reprenait le « Cadillac » à droite du restaurant, aujourd'hui on s'élargit encore vers l'arrière par le rachat d'un petit bistrot. À chaque fois, les grands travaux et les poussières sont de la fête ! Mr. Rudy a-t-il encore d'autres projets ?

- « Bonjour, vous êtes le Chef de cuisine ? Je suis inspecteur de l'hygiène, voici ma carte, je viens faire le tour de votre cuisine. »

- « Je vous suis ! »

Ce type n'a vraiment pas l'air sympa, comme dit ma belle mère : « il ne rit pas encore quand il se brûle ». Grand, les cheveux à la brosse, dans son pardessus foncé il a l'air grave.

- « C'est de la sciure par terre ? C'est interdit ! Je vais à la

cave ! » (aïe!)

S'il tombait dans l'escalier je ne serais pas fâché ! Au moins, dans son lit d'hôpital avec de belles infirmières, il prendrait le temps d'être heureux !

- « Que font ces hommes, ils n'ont pas de réfectoire, ils doivent manger ici, à la cave, près des poubelles, assis presque par terre, ils n'ont pas d'assiettes non plus ? »

- « Les cuisiniers mangent dans la salle, mais les plongeurs préfèrent manger ici, ils sont entre eux et mangent comme chez eux en trempant leur bout de pain dans leur tajine. »

Mais notre inspecteur n'apprécie pas ! Le voisinage des denrées alimentaires, des poubelles et du personnel en heure de table nous promettent un beau rapport ! Loin d'être catastrophique, l'hygiène chez Léon a encore du progrès à faire.

- « Stéphane, ta femme ne saurait pas nous faire un bon gâteau au chocolat chaque jour pour midi ? »

- « Peut-être, je vais lui demander. »

Sitôt demandé, sitôt fait, le lendemain matin, Bérénice nous a fait un beau et appétissant gâteau au chocolat.

À chaque jour son gâteau, à chaque jour ses éloges !

- « Dis Stéphane, ta femme, elle ne viendrait pas travailler ici ? »

- « Mais vous savez, avec les enfants, travailler en service coupé, les week-ends... »

- « Et du lundi au vendredi, de 07h30 à 15h30 aux desserts par exemple ? »

Voilà comment un gâteau au chocolat peut remplacer un C.V.

- « Chef, je peux prendre des crevettes pour mon petit déjeuner ? Les femmes de ménage commencent à 06h00 et déjeunent vers 07h30. Marie, la nouvelle a du culot, des crevettes ! Et pourquoi pas du homard ?

- « Désolé, mais si tu veux un œuf... »

- « B'jour, je suis le nouveau cuisinier. »

- « Un cuisinier ? Qui t'a engagé ? »

- « Monsieur Rudy »

- « ...? »

- « Allo, Mr Rudy, j'ai ici un certain Max, vous avez engagé un cuisinier ? »

- « Ah oui, j'ai oublié de te le dire, c'est l'ami d'un ami, trouve lui une place à la grillade ! »

C'est lui le patron, mais l'équipe est au complet ! Ça cache quelque chose, peut-être un remplacement ? Ne sois pas « parano » Steph, continue.

....

- « Stéphane, ça fait 2 semaines qu'il est là et il ne vient pas le dimanche , « ton » Max ! »

- « Mr. Mario, désolé, mais c'est le Max de Mr. Rudy. »

- « Moi j'en veux plus, fous le dehors ! »

....

Max et Marie étaient des détectives privés engagés par Mr. Rudy pour examiner notre travail ! Leurs rapports sont dans les mains du patron. Même Monsieur Mario, le « Directeur », n'était pas au courant ! Que penser ?....

1988

« Chez Léon » s'agrandit toujours, Monsieur Rudy a encore des projets plein la tête. Un petit village voit le jour près de l'atomium, à côté du complexe cinématographique Kinépolis: « BRUPARC ». Monsieur Rudy y installe, face aux cinémas, la première succursale de la rue des Bouchers.

« Théo », notre boucher, voisin du restaurant, quitte l'îlot sacré pour retourner dans sa Flandre natale. « Léon » rachète la boucherie pour étendre les cuisines dans l'atelier voisin.

- « Stéphane, c'est avec toi que l'architecte va travailler pour l'agrandissement de la cuisine. n'hésite pas à donner tes idées.»

Super grand luxe cette nouvelle cuisine, nous avons bien besoin d'une remise à neuf !

Côté bureaux aussi le développement se marque. Les directeurs et les secrétaires se multiplient, le côté « familial » de la maison disparaît peu à peu.

Mais ce n'est pas tout, à l'image du « QUICK » ou « PIZZA-HUT » desquels il détourne les gérants avec leurs formations, Monsieur Rudy espère multiplier les « LÉON DE BRUXELLES.» Il vend l'enseigne « LEON » à l'étranger sous forme de franchise. Chaque franchisé sera obligé de suivre un cahier des charges, tant au niveau cuisine qu'au niveau décor de la salle, vaisselle, organisation etc....

Les heures semblent interminables dans ce car, mais voici enfin le périphérique, nous serons bientôt à l'ouverture officielle du premier 'Léon de Bruxelles » de Paris.

C'est la folle ambiance, le tout Paris a fait le déplacement vers la Place de La République. Les Grands « Petits Belges » de Paris

ont été invités : Christine Ockrent, Annie Cordy,...

L'endroit respire « Léon » : Le grand lustre en fer rouge vif au centre de la salle, le carrelage en pierres naturelles, les banquettes, les nappes en papier jaune, la carte, les casseroles à moules, tout rappelle la « Rue des Bouchers. »

- « Stéphane et Bérénice, le prochain « Léon » sera aux Champs Élysées, si vous voulez, vous ferez partie de l'équipe de la maison mère pour l'ouverture ! »

- « Extra, avec grand plaisir Monsieur Rudy ! »

- « Mesdames Messieurs bonjour, vous êtes toujours sur « Europe 1 » en direct du centre Rogier de Bruxelles et nos invités sont Monsieur Guy de Berghès, Directeur Commercial du Restaurant « Chez Léon » de Bruxelles et son Chef de cuisine : Stéphane Joannès. Vous allez tout savoir sur « Léon » qui s'exporte chez nous en France et sur les préparations des moules de Zélande ! »

Un peu de blabla, la promo de « Léon », la recette des moules au vin blanc et le tour est joué

- « Qu'il est facile de parler de quelque chose qu'on connaît bien ! » me dit Guy.

- « C'est vrai. »

ZUT, j'ai fermé ma voiture avec la clé à l'intérieur. Bérénice est partie chez sa sœur avec le double. Rien d'autre à faire : je téléphone à Touring Secours.

- « Il faut attendre près de votre voiture monsieur,...au moins une heure... »

Ma Lada est garée rue d'Aerschot, la rue « Chaude » de Bruxelles, à l'arrière de la gare du Nord. Je me demande ce qu'ils ont pensé de moi chez Touring ?

Comme un bon Belge, sortant des studios de la radio française, je passe au frit'kot du coin pour patienter dans la gourmandise. Appuyé sur le coffre arrière d'une voiture en stationnement, je scrute au loin dans la rue si par miracle la petite auto jaune du dépanneur arrive plus vite qu'annoncé. Face à moi, sur le trottoir, arrive une belle noire qui me fixe du regard. Sans dévoiler la moindre émotion sur mon visage, enfin j'espère, je continue à manger mes grasses frites.

La beauté noire , sortant peut-être de l'une ou l'autre vitrine de la rue, s'approche doucement de moi et me dit : - « Vous êtes lib' ? »

Je dois être aussi rouge que le phare anti-crash de ma Lada ! J'avale gros et balbutie :

- « Heu non,je mange mes frites »

- « Oui, mais je pa'l pou' le taxi ! »

- « Ah, excusez-moi, le taxi c'est pas moi ! Désolé ! »

J'aurais pu trouver autre chose qu'un taxi pour m'adosser !

400 couverts ce dimanche soir, je rentre d'Abolens mais je ne me sens vraiment pas bien. J'aurais du m'abstenir de faire le tour du « Spimé » en jogging. Il faut laisser ça pour les vrais sportifs ! Quoi qu'il en soit, j'ai dit à Monsieur Mario que je serais là, je serai là.

Voilà, c'est fait, tout est envoyé, ils ont tout mangé.

- « Mr Mario, je retourne, je ne me sens pas trop bien ! »

Sur le chemin du retour je suis très fatigué, sans force, à plat. J'allume mes feux de détresse et roule doucement vers la maison. Je n'avais jamais eu autant de mal pour faire avancer mon auto. À quatre pattes, je monte les escaliers et me glisse dans mon lit.

- « C'est une hépatite, la prise de sang à confirmé mon diagnostic, il vous faut plusieurs semaines de repos ! »

Les jours passent, Léon tourne très bien sans moi, mais lorsque je passe porter un nouveau certificat, je sens que mon retour sera apprécié de tous.

- « Cette semaine de repos à Abolens nous a fait du bien à tous les quatre. Si nous cherchions une petite maison de campagne pour passer nos week-end dans la région ?

- « On peut regarder ! »

- « Non, celle-ci est trop vieille et mal exposée »

- « Celle-ci ? »

- « J'aime pas trop »

- « On va quand même la visiter »

C'est une classique petite maison hesbignonne, deux pièces en bas et un débarras, il y a trois chambres à l'étage. C'est bien pour nous. La grange est superbe, avec ses « voussettes » au plafond et son mur de pierre, on pourrait y faire un beau salon ! »

Il faudra se remonter les manches, mais pour passer nos week-ends à la campagne, à ce prix, que trouver de mieux ? Quand le jardin sera débroussaillé, les enfants pourront y jouer !

C'est vendu !

Quel bonheur la vie en Hesbaye. Virginie et Julien rayonnent. Chaque week-end ils profitent au maximum de bon air de la campagne. Notre petite maison de Latinne est un véritable havre de paix. Le terrain crie « aux secours », il est grand temps que l'on intervienne. Armés de courage et de divers outils tranchants, on arrive enfin à voir le bout de jardin.

- « Nous aimerions démolir les murs entre ses trois pièces afin d'avoir un plus grand espace, est-ce possible ? »

- « J'ai oublié mon mètre, je reviens dans 1/2 heure !... »

Cet entrepreneur hannutois n'est jamais revenu. Oublié ? Trop dur ? Pas rentable ? Ou...

Mais un autre accepte de nous transformer notre rez-de-chaussée.

1991

Les agrandissements et annexes de « Chez Léon » entraînent aussi une augmentation de personnel.

- « Nous dépassons les 100 membres de personnel et au mois de juin, nous sommes dans l'obligation d'organiser des élections sociale au restaurant ».

Monsieur Rudy nous annonce cela comme un banal évènement. A quoi sert ce suffrage ? Pour quoi voter ? Pour qui voter ?

Nous devons élire des « délégués du personnel au sein du conseil d'entreprise et pour le comité prévention et protection du travail ».

Quel programme !

Une guéguerre interne se met en route.

- « Il faut voter pour moi ! »

- « T'es de quel syndicat ? »

- « Il faut s'inscrire à un syndicat ? »

- « C'est pas obligé, mais c'est mieux pour te défendre du patron ! »

Je n'ai jamais eu à me défendre d'aucun patrons, quand j'ai envie de quelque chose je le demande, si je n'ai pas satisfaction, c'est pas grave ! Il faut savoir donner pour recevoir.

Mais c'est parti ! Un comité de sécurité et hygiène se met en place.

- « Il faudrait des douches dans les vestiaires ! »

- « Le monte-charge est dangereux et fatigant, il faudrait le remplacer par un neuf, électrique ! ».....

Pour ma part, je reste à l'écart de ce « carnaval ». Si le patron est obligé de faire certaines dépenses pour le personnel, fini les « petits gestes » occasionnels pour les ouvriers méritants !

- « Mon p'tit loup, j'ai appris que Bérénice et toi vouliez partir travailler à Liège !?

- « Oui, Madame Jo, Nous avons une petite maison par là et l'opportunité de l'ouverture d'un « Léon » à Liège nous incite à déménager notre petite famille vers un air plus pur.

- « Je vous donnerai ce très gros cadeau si vous restez encore un an, on a besoin de vous ici ! »

- « On va y réfléchir, Merci Madame Jo. »

C'est tout réfléchi ! On s'est engagé pour « Léon Liège », on ne peut plus se désister, même si l'offre de la maman de Mr. Rudy est tentante. Il faut rester honnête, et « Léon » tournera sûrement aussi bien sans nous !

Septembre 1991

- « Au revoir les « frères », de toute façon, on travaillera toujours un petit peu ensemble, d'un Léon à l'autre, on reste en contact. »

- « Chef, tu vas nous manquer ! »

Voici encore un tournant dans notre vie. Nous quittons « Léon » de Bruxelles après sept années de bons et loyaux services pour un autre « Léon » qui devra faire ses preuves ! Mais positivement, nous sommes engagés tous les deux, nous allons vivre à la campagne et vendre notre maison de Bruxelles. Nos salaires sont

bien diminués mais Éric Kesmaeker et Monsieur Fraboni, nos nouveaux patrons nous ont promi d'en reparler dans un mois !
« Liège est un village » avaient-ils dit. Tout le « village » vient voir et goûter le « Léon » qui a remplacé « La Renaissance » au Passage Lemonnier. Un monde fou ! Ça ne désempli pas. Midi et soir. Même l'étage est rempli ! Rarement vu du temps de « La Renaissance » !

1992

Les semaines passent et les villageois commencent à voir clair. Monsieur Fraboni « laisse » sa place à Monsieur Alain Van Eertsen : encore un ancien manager « volé » au « Pizzahut »

- « Le rendement, Stéphane, le rendement ! Le « food-cost. » c'est le plus important. »

Cet homme a des dollars dans ses yeux comme Picsous.

- « Réchauffe un peu ces préparations au bain-marie et viens les goûter avec nous au bureau »

Un lapin à la Gueuze, une sauce aux champignons, une béarnaise... le tout sortant de je ne sais quelle usine !...

- « Quand pense-tu ? »

- « C'est pas extra, ça manque de saveur... »

- « Tu vois, Stéphane, moi j'aime le foot et mon boulot de gérant ici, c'est comme si j'étais entraîneur, tu comprends ? Il faut une tactique, encourager les joueurs, remplir les gradins.... Et il ne faut pas d'éléments négatifs dans l'équipe.....surtout pas le capitaine.... »

Désolé d'être négatif, mais ce n'est quand même pas de la bonne cuisine ! J'ai peur de descendre de division !!...

Monsieur Alain, notre entraîneur, instaure les cartes de pointage ! On est toujours dans l'Horéca ?! Yves, un cuisinier, propose d'ou-

blier les cartes de pointage et les heures de travail contre une Jupiter le soir après le service. NON.

- « 62 heures sur la semaine! C'est trop Stéphane ! »

- « Oui, peut-être... »

....

- « Bon, au mois de juin, on va engager des étudiants pendant l'été pour remplacer Bérénice, je la mets au chômage, mais c'est provisoire....! »

Faute d'être considérés, accueillis, et bien servis pour le prix demandé, les valeureux liégeois se font de plus en plus rare. Bérénice est au chômage, et mon salaire n'a évidemment pas été augmenté. Il est temps pour nous d'envisager autre chose. Ça fait 10 ans qu'on y pense, c'est le moment de passer le cap, on va chercher à reprendre un petit resto dans la région , on l'appellera : « LA GALANTINE ».

- « Cette petite maison à Donceel ? »

- « On hésite, elle a une belle petite salle avec un beau vieux comptoir, il y a aussi une salle des fêtes à l'arrière... »

- « Et Le Brandy à Hannut ? »

- « Non, la reprise est excessive, la cuisine n'est vraiment pas bien équipée, et le privé est trop petit ! »

- « Et cette petite friterie à Marchin ? »

- « C'est trop loin de Latinne, il n'y a pas d'habitation, il faudrait faire les navettes tous les jours. »

- « Et si vous faisiez un restaurant dans votre maison à Latinne? »

- « Non, Bon Papa, c'est trop petit ! »

- « Viens voir, là tu fais la salle, tu transforme la grange pour faire

la cuisine et les toilettes, au dessus, tu agrandis votre privé et tu as une réserve à la cave...»

- « Ben... oui... pourquoi pas... La Galantine à Latine, ça sonne bien ! Ok, on y va. »

Les travaux ont bien avancé pendant nos vacances, je me demande comment vais-je retrouver l'ambiance de Léon à Liège, et quid pour le chômage de Bérénice.

- « Stéphane, tu peux passer au bureau, tu veux une tasse de café ? »

Ce malhonnête va m'annoncer qu'il est désolé mais qu'il ne saurait pas reprendre Bérénice, tu comprends...

- « Voilà Stéphane... blabla... désolé... blabla... tu comprends... »

C'est encore pire que je ne croyais. Nous voilà tous les deux au chômage ! C'est pas plus mal, nous aurons plus le temps de nous occuper des travaux, des préparatifs, des démarches administratives, des achats de matériels etc...

27 Février 1993

**C'est aujourd'hui un des plus importants jours de notre vie :
Cocktail d'ouverture du RESTAURANT LA GALANTINE ce
soir à 20 heure....**

FIN.

Stéphane.

Merci à mes parents, à Bérénice et à tous mes formateurs !