

La cuisine

■ **Isabelle Canil**, orthophoniste

Savez-vous quoi ? Je déteste faire la cuisine. Et je déteste les rayons alimentation des magasins. Il y fait froid. Je trouve que c'est moche, les barquettes, les yaourts, la bidoche saignante...

A la rigueur, j'accepte de voir les salades, et les fruits de toutes les couleurs, et le pain. Et aussi les jambons entiers et les saucissons. Qui sentent bon et qui sont jolis. Et les fromages. Pourtant ça pue, un fromage... Comme quoi rien n'est très objectif dans ce que je dis... Mais le fromage, j'aime ça. Un fromage, un saucisson, un fruit, on le mange tel quel. Il n'y a rien à faire : à peine un épluchage, pas de préparation, pas de cuisson. Un bout de pain suffit.

Je déteste faire les courses, je déteste faire la cuisine, et pourtant j'adore manger avec famille ou amis ! J'adore que quelqu'un fasse à manger pour moi et je lui en suis toujours reconnaissante.

Un repas, c'est tellement au-delà de ce qu'il y a dans l'assiette ! Même si techniquement et culinairement, ça laisse à désirer, un repas c'est avant tout plusieurs autour d'une table, qui se retrouvent et qui se causent. Alors pour moi, la cuisine (bien que je déteste la faire), c'est quand même une des belles métaphores de ce que j'aime dans la vie : se retrouver, se parler, se rencontrer.

« La cuisine », c'est aussi le nom dévolu à la pièce de la maison où l'on mange.

Et c'est une pièce que j'adore. Chez nous, c'est là qu'on reçoit les arrivants en priorité. On passe rarement « au salon ». La cuisine est notre pièce à vivre. Je la trouve et je la veux belle.

Comment puis-je aimer autant ma cuisine (la pièce de ma maison), tant aimer manger avec d'autres, et tant rechigner à la faire...? Mystère... qui désole ma mère ! —

Journée d'une apprentie en pâtisserie

■ **Marianne T.**, apprentie en pâtisserie

Samedi 5 h 53 : Je franchis « l'entrée des artistes » (ici, je dis l'entrée des artistes pour désigner l'entrée du personnel) d'une pâtisserie parisienne très renommée. J'ouvre mon casier, sors la blouse qui se déplie dans un nuage de farine. Vite, j'enfile le pantalon, le tablier.

6 h 00 : Je salue mes collègues, Jean, Boubou, Satokosan qui me répondent. Je dis bonjour au chef, qui jette un regard à l'horloge du labo, me dévisage à peine et se remet sans rien dire sur sa pièce montée de macarons.

8 h 00 : Les trois cent cinquante carrés de pâte ont été abaissés, détaillés, piqués, placés, foncés dans les trois cent cinquante moules préalablement lavés, séchés, beurrés. Les tartes ont été garnies, les fruits coupés, les bacs nettoyés, les pesées de la crème pâtissière sont prêtes. Je mets le lait à chauffer, et tout à coup : « Va ramener la brioche q'ya o surgèle. » « Oui, Chef. ». Je m'exécute. J'arrive enfin à tirer le « bac Brioche » du bas de la pile de bacs entassés à l'intérieur du surgélateur industriel, mes doigts brûlent au contact avec la plaque à -28° C et restent collés. Je les passerai sous l'eau froide une fois que j'aurai amené les douze kilos de brioche à l'autre bout du labo, sur la table du Chef. Ne surtout pas oublier le lait sur le feu : s'il déborde, j'aurai le droit de peler et couper les quinze kilos de coings en fin de journée. Et puis tant pis si je saute encore un repas, couscous en conserve, par boîtes de deux kilos à déglutir debout ou assis sur le plan de travail ou encore dans le vestiaire/réfectoire. Le soleil, je le verrai après-demain, mon jour de repos. Ça m'apprendra à être plus rapide. Je ne vais pas assez vite, je ne suis pas encore assez rentable pour cette boutique qui vend pourtant si cher ses pâtisseries. Heureusement, il y a Satoko, qui d'une voix tendre m'encourage, et me conseille de me chronométrer.

18 h 00 : Je remplis ma feuille de présence : « Arrivée : 6 h 00, sortie : 14 h 00 », je coche la case « pause repas d'une heure prise », je signe.

C'est ce qui est marqué sur mon contrat d'apprentissage à 800 euros par mois. Il ne faudrait pas que l'inspecteur du travail soit perdu avec tellement d'horaires différents, m'a-t-on fait comprendre... Demain, mon but sera d'avoir fini les trois cent cinquante fonds de tarte en vingt minutes. —