

TORCHON

À PROPOS
DE TORCHON



À PROPOS DE TORCHON

On rencontre rarement d'autres cuisiniers que nos collègues du moment, ceux qui sont dans le même bateau que nous. Pourtant quand (inévitablement) on change de cuisine, on se rend vite compte qu'il n'y a pas un océan de choix : en réalité toutes les cuisines sont pareilles, on est tous sur le même énorme bateau. Le seul choix revient souvent à ne pas trouver pire. Les violences, les payes minables, les longues heures et les idées réactionnaires n'ont que faire de la qualité du fourneau ou du prix du menu. Dans les snacks ou les étoilés, partout le travail nous blesse de la même manière. Pour tous les travailleurs de la cuisine, partout il faut le changer.

Pour en savoir plus sur le projet,
imprimer vos exemplaires, nous
contacter ou encore contribuer à
TORCHON : www.torchon.online
ou [@torchon.online](https://www.instagram.com/torchon.online) sur instagram.

ÇA SORT QUAND ?

Il n'y a pas vraiment de rythme de publication défini pour *TORCHON* ; on publiera régulièrement des textes, on fera parfois des appels à contributions autour d'un thème en particulier, et quand on aura réuni assez de textes sur un sujet, on éditera un numéro. Il y aura parfois des *TORCHON* hors-série, des maxi-loupes qui s'intéresseront à des tout petits détails de nos vies, qui les grossiront pour les étudier et les relier à d'autres problématiques.

La cuisine, prise dans son rythme infernal, n'a jamais eu le droit à son histoire de lutte, à ses analyses politiques de fond, à un recul sur ce qui s'y passe. La tâche paraît énorme : quand on met la lumière sur un problème, une dizaine d'autres apparaissent. Avec *TORCHON* nous voulons que les cuisiniers prennent à bras le corps ces problèmes, et les exposent un à un. *TORCHON*, c'est un outil pour qu'on réalise ensemble tous les combats qu'on doit mener. Mais sans en faire une liste interminable et déprimante ; au contraire, en les nommant, on les comprendra ensemble. Constat dans son coin, c'est bien, mais on se sent impuissant ; un constat collectif c'est déjà un début à la solution. Mais pour concrètement résoudre ces problèmes, nous devons créer des liens entre nous, qui soient basés sur nos quotidiens et notre envie commune de changer les choses.

TORCHON n'est pas le premier constat de nos piètres conditions : ces dernières années, de plus en plus d'initiatives émergent pour dénoncer les violences et les conditions de travail dans les cuisines. Mais on veut essayer d'aller plus loin, de décortiquer ce qui fait que ces problèmes se retrouvent dans toutes les cuisines. Chez *TORCHON*, on pense que les solutions individuelles qui font que certaines cuisines sont un peu moins pires ne sont ni viables ni durables, tant que le reste de la restauration continue de fonctionner de la même manière. On veut pas d'une solution qui vienne de nos patrons, car elle pourrait nous être retirée à n'importe quel moment. Ce qu'un patron donne, il peut le reprendre quand bon lui semble, et il choisit à qui il le donne. Et comme toujours, les plus privilégiés sont plus privilégiés. Ces miettes sont une façon pour eux de se protéger de changer la restauration dans son ensemble. On ne veut pas se contenter d'un peu mieux que le minimum, un

payées, en oubliant tout le reste. Du pain et des jeux ne doivent pas nous faire oublier tout ce qui ne changera pas.

TORCHON vise à mettre en place une analyse de classe simple mais complète de nos quotidiens, et à créer un lien durable entre nous, un lien à mobiliser dans nos restaurants et au delà. On pense que ce sont les deux principaux points qu'il manque à la restauration actuellement, pour provoquer un vrai changement qui soit bénéfique à toutes et tous et améliorer nos conditions durablement. La cuisine a beau se donner l'image de la précision et de la créativité, des goûts subtils et de l'artisanat en danger, son vrai visage, celui de l'exploitation, elle le grave dans notre chair, tout les jours. En bref, *TORCHON*, c'est un début, une tentative de secouer le monde de la cuisine en lui montrant son reflet cru, celui que nous voyons tout les jours, celui que nous voulons changer pour que ce domaine puisse ressembler à ceux qui la font et plus à ceux qui nous détruisent.

Dans toutes les cuisines il faut *TORCHON*.

ET LES SERVEURS ?

On a conscience que de l'autre coté des cuisines, il se trouve une salle et des gens qui l'ont tout autant à la dure que nous. Il faut être clair, les divisions que créent les patrons entre salle et cuisine ne leurs profitent qu'à eux. Discuter, rigoler et avoir de bonnes relations avec ses collègues, cuisiniers ou pas, c'est ce qui se rapproche le plus d'un lien politique qui permettent de nous défendre et de nous montrer solidaire au sein de la restauration. Pour autant, aucune de nous n'est serveuse, et nous avons beaucoup moins conscience des problèmes qui se trouvent dans les carnets de commande. Nous pensons aussi qu'analyser et changer ce qui se passe en cuisine est déjà une tâche énorme. Nous sommes tout à fait ouvertes à donner la parole aux travailleurs de la salle pour des sujets qui se rejoignent, mais ce n'est pas notre objectif premier. On donnerait aussi avec grand plaisir des coups de main si des serveurs veulent se lancer dans une entreprise similaire à la nôtre.

OUÛ EST-CE QU'ON PEUT TROUVER *TORCHON* ?

TORCHON est à la fois une revue papier et un site web accessible partout tout le temps, mais vous pourrez aussi imprimer vous même les écrits de *TORCHON* gratuitement, directement depuis le site.

Contactez nous directement par mail ou DM si vous avez besoin d'exemplaires déjà imprimés, gratuitement ou à prix de soutien. *TORCHON* peut se transmettre sur insta et sur whatsapp, de la main à la main en pause clope ou en plein rush, *TORCHON* tient dans la poche du tablier