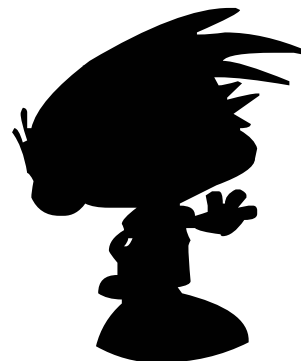




TORCHON



LE MOIS DES STAGIAIRES



YANN



LE MOIS DES STAGIAIRES

Et il me dit, « t'en fais pas va, c'est bientôt la saison des petits pois... et des stagiaires ! ». Je comprends derechef ce qu'il veut dire. La corvée monotone et abrutissante de l'écosage des gousses de pois potager pourra être mise entre les mains de jeunes gamins pleins de bonne volonté. Quel plaisir. Quelle volupté. Liesse, joie et dos cassés. Quand il viendra étaler sa fierté, « j'ai déjà fini les carottes, je fais quoi ? », je pourrai répondre à la juvénile recrue d'un ton docte :

« Tu peux taper les haricots, y'en a quatre kilos. ».

Les mois d'été suants, les desserts qui fondent dans les culs-de-poule avant même d'être finis, le beurre ramolli et dégueulasse par les 35° bien tapés de ce sous-marin d'enfer qu'est une cuisine au printemps. Aussi la fin des cours, du lycée. Et donc la saison des haricots. Et donc la saison des stagiaires qui viennent travailler pour rien dans les gastro et les étoilés de leurs villes. Les voilà qui arrivent, emplis d'espoir, gavés de Top Chef et de foodporn Instagram. Des enfants qui viennent avec leurs pères aux talons pour bien assurer qu'« il va faire des étincelles ». Le CV rempli de photos des « réalisations » du minot, prises un dimanche à la maison, une attention qui fera bien sûr hurler de rire la cuisine dès que l'équipée père-fils passe la porte. Trop-plein d'enthousiasme, volonté de fer, qui fait le beurre (bien au frais celui-là) des patrons de ces-dits établissements. Parce qu'un cuisinier libéré, c'est un cuisinier qui peut cuisiner plus, et mieux, par surplus du temps dégagé par la nouvelle paire de mains.

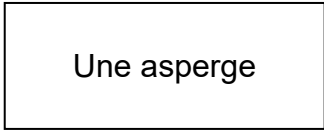
En fait, une grande partie du plaisir gastronomique repose sur les épaules de ces petites mains si peu payées. Plus l'on gravit l'échelon du Michelin, plus cette maxime se vérifie. Aussi vrai que si je me plains d'une soirée trop tranquille, je peux être sûr de me faire assommer à 21h47 par une table de douze vegans affamés, dont 4 sans gluten, réclamant des plats mitonnés minutes. « Si je vous dis qu'il y a du beurre et de la gélatine de PORC dans les desserts, monsieur ! »

« Pour les desserts on fait exception. » Tant mieux pour vous.

Comme le personnel de cuisine et de salle grignote pour un tiers à un quart du chiffre d'affaires d'un restaurant, réduire ce coût est central. Quoi de mieux qu'un peu de chair fraîche, arrivée puis partie en un ou deux mois, à qui l'on peut déléguer les tâches les plus rébarbatives mais souvent les plus importantes ? Imaginez-vous un peu le travail qu'il faut pour réaliser une purée à la Robuchon. 25 % de beurre et un empire à 400 millions. Toutes ces patates à éplucher. Bouillantes, et sorties de l'eau. Et puis si le stagiaire écosse les haricots verts, on peut enfin se permettre de faire des galantines de poulet farci à la truffe et au foie gras. S'il n'était pas là, ce temps ne serait pas dégagé, et la qualité de la nourriture en pâtirait. Le travail non payé comme le stage, ou sous-payé, encadré et subventionné par l'État comme l'apprentissage, conditionne la qualité de l'expérience dinatoire. La gastronomie française est obsédée de manière tout à fait morbide et tautologique par le « raffinement ». Elle l'est justement parce que « raffiné » veut dire « travaillé ». Produire de la nourriture étoilée implique de dégager du temps et des corps, et par un putride retour de bâton, c'est cette exploitation qui est l'objet d'admiration. Comme si un propagandiste soviétique, auteur de science-fiction, dans un mauvais jour, avait imaginé le pire des futurs dystopiens dans lequel la seule nourriture que la classe bourgeoise voudrait bien manger est celle qui demande le plus de souffrance prolétaire à produire.

Cette esthétique, il pourrait l'appeler « le scénario de l'asperge ».

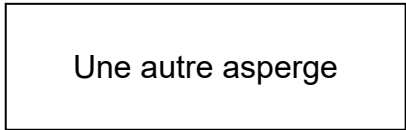
Blanche, violette, verte. Comme vous voudrez. Le plus simple pour la cuisiner sera de la plonger entière dans de l'eau bouillante et salée. Pas trop raffiné. Goûteux. Pas très raffiné.



Une asperge

Figure 1: Une asperge

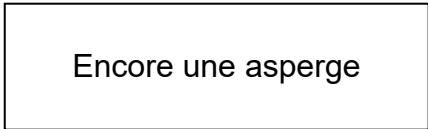
Maintenant, reprenez vos asperges. Blanches. Des Landes si vous le sentez, de Camargue peut-être, du Blayais, de Navarre, ou de Cimadolmo. Peu d'importance, si ce n'est l'énumération de la plante vivace. Cassez la partie ligneuse en tenant le talon du bout des doigts de la main droite et le milieu de la tige de la main gauche. Cuisez-les à l'eau salée. Rustique.



Une autre asperge

Figure 2: Une autre asperge

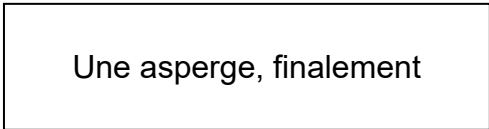
Reprenez une asperge. Grande, petite, droite ou légèrement courbée. C'est pas la question. Coupez le talon plutôt que de la casser. C'est comme si votre travail commençait à se voir.



Encore une asperge

Figure 3: Encore une asperge

Ces mêmes asperges, coupez-leur le talon et épluchez la partie blanche. Tout doucement, ça devient plus long. Mais ne vous arrêtez pas là. Prenez un petit couteau perroquet, et entaillez très légèrement aux premiers tiers depuis la pointe. Nettoyez les feuilles qui se trouvent sous cette ligne-là. Allongez vos asperges en rang d'oignons (accroche-toi Jeannine on fait d'la cuisine) et taillez les talons de façon à ce qu'elles soient toutes de la même taille. Répétez ces opérations sur 15 kilos d'asperges. Soit entre 20 à 25 asperges par kilo, à vue de nez 350 asperges à figoler.



Une asperge, finalement

Figure 4: Une asperge, finalement

Comment pourriez-vous enculer des mouches de manière aussi ostentatoire s'il n'y avait pas une brigade d'ouvriers mal payés prêts à tout pour un exercice aussi futile. Car votre asperge n'est pas vraiment meilleure. Un connard de chef inspiré pourrait vous pondre un panégyrique ambitieux sur la « sublimation des produits de la terre ». Il reste que pour offrir ce précipité de nature et d'inventivité à des individus vides et trop bien garnis du côté pécuniaire, il aura besoin de stagiaires et d'apprentis, travailleurs gratuits ou presque gratuits. Et au final, ce qui est rendu visible sur le légume est surtout le travail lui-même. Cela ne le sublime pas en un mets plus gourmand. Un plat d'asperges, péniblement découpées, accompagné d'une sauce Argenteuil changera votre « pot de chambre en un vase de parfum » de la même manière que si vous les aviez

consommées « à la bourrine ».

C'est une évidence qui troue le cul, mais il faut bien l'accepter. La gastronomie est une exploitation.

Tant mieux alors.

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

TORCHON