

Catherine SECQ

Café crime



Une affaire pour
la commissaire
Bombardier



Catherine Secq

Café crime

© Catherine Secq, 2023

ISBN numérique : 979-10-405-3265-1

Librinova”

www.librinova.com

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Remerciements

Depuis que la commissaire Bombardier a pris vie, à la fin de l'année 2018, l'aventure littéraire a bien évolué pour moi. J'ai conscience du chemin parcouru !

Une fois n'est pas coutume, pour ce huitième tome de la série « Une affaire pour la commissaire Bombardier », c'est vous, chers lecteurs et lectrices que je veux mettre à l'honneur et remercier. Vos petits mots, vos appréciations et toute la sympathie que vous me témoignez lorsque nous nous croisons sur des salons, votre fidélité aussi, m'insufflent l'envie de poursuivre cette entreprise passionnante. Je me plais à imaginer vos sourires à la lecture de certains passages et cela me met en joie. Ces histoires, ces personnages, je les invente pour que vous passiez un bon moment, tout en légèreté, loin de la violence et de l'absurdité d'un monde extérieur qui a tendance trop souvent à perdre son humanité.

« Café crime », comme son titre l'indique, s'inscrit dans le milieu des cafés-restaurants. Je tiens notamment à remercier les organisateurs de la Course nationale des Serveuses et Garçons de Café, les représentants de l'UMIH 87, de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Haute Vienne et de la mairie de Limoges qui m'ont reçue chaleureusement, avec une pensée particulière pour Joël Larroque, si bienveillant, plusieurs fois vainqueur de l'épreuve et qui parle avec tant de passion de son métier de serveur. Je suis également reconnaissante à l'égard de l'association gérante des Cinq Toits à Paris, une structure d'accueil formidable où l'histoire prend naissance. Bien sûr, pour les besoins de cette nouvelle affaire, j'ai pris beaucoup de libertés avec la réalité. Les personnages et les situations sont le fruit de mon imagination. J'espère que l'on ne m'en tiendra pas rigueur.

Si le travail d'écriture est plutôt une activité solitaire, la publication d'un livre nécessite la contribution d'une vraie équipe. Au-delà de mes proches, j'ai le bonheur désormais de bénéficier des compétences d'Éliane, d'Éva, d'Odile et de Sylvie. Je leur suis redevable et leur dédie ce huitième tome.

L'expérience d'auteur que j'ai la chance de vivre aujourd'hui, je vous la

dois. Merci d'exister, merci d'être vous, merci pour votre soutien.

Si on donnait du café aux vaches,

On traitait du café au lait.

Pierre Dac (1893 – 1975)

Disparition inquiétante

Lundi 7 août. Anis est heureux. Il a enfin trouvé un patron qui a bien voulu l'embaucher pour deux mois avant qu'il ne reprenne les cours. Il pourra ainsi mettre un peu d'argent de côté et ne sera plus la risée de sa classe, celui qui ne participe à aucune sortie entre étudiants parce qu'il est fauché. Ce lundi matin, quand il arrive chez son employeur, boulevard Exelmans dans le XVI^e arrondissement de Paris, l'ambiance est bizarre. Dans la pièce exiguë qui fait office à la fois d'accueil, de vestiaire et de lieu de pause, deux hommes patientent. Le premier à se présenter est doté d'un corps sec et de traits anguleux. Mat de peau, sa chevelure sombre et en bataille laisse apparaître quelques reflets blancs, signe d'une quarantaine passée. Un bandana coloré retient les mèches désordonnées. La moustache retombante des Gaulois lui octroie un air un peu sévère.

— Je m'appelle Christophe. Tu peux m'appeler Chris.

Le second est plus âgé, d'une dizaine d'années probablement. Il a le teint clair des rouquins. Ses cheveux longs, fins et peu abondants sont attachés en une petite queue de cheval et, lui aussi, porte un bandeau sur le front. Ses traits plus ronds lui confèrent une certaine bonhomie, accentuée par un sourire qui ne quitte jamais ses lèvres. Il tend une main molle vers le nouveau.

— Moi, c'est Joy. Et toi ?

— Je m'appelle Anis.

Après avoir salué la dernière recrue, les deux salariés s'équipent sans précipitation inutile de leur tenue de travail. Ils attendent de recevoir les instructions. Ce matin, le patron se fait désirer. Peu enclin à la ponctualité, il a habitué ses employés à patienter en peaufinant les tâches ingrates de nettoyage et de rangement, pour l'essentiel réalisées en fin de journée. C'est ce que les trois collègues entreprennent en traînant des pieds. Mais l'horloge tourne et le temps s'éternise. Cette fois-ci il dépasse les bornes, entend-on murmurer. À l'incompréhension mutique succèdent peu à peu grognements et remarques acerbes de la part de ceux qui sont contraints de respecter les horaires.

— Moi, je vous dis qu’il a changé, le patron. Depuis qu’il est passé à la télé, il n’est plus le même.

— Pour moi, c’est plutôt depuis qu’il s’est mis à manger ses champignons. Il était plus cool quand il fumait de l’herbe.

Anis est sur la réserve. Il observe et écoute ses collègues, un sourire poli, accroché aux lèvres. Les regards soucieux qu’il lance vers la porte d’entrée contredisent son calme apparent. L’homme qui se tient à ses côtés l’a remarqué.

— T’inquiète pas, le stagiaire. Tu es nouveau ; c’est normal que tu te poses des questions. Il faut reconnaître qu’ici c’est un peu spécial. Le patron, il n’a pas que des défauts, même s’ils sont nombreux. Il n’est pas du matin. Voilà tout. Tu finiras par t’y habituer. Nous, avec Joy, on s’y est vite fait, car on est bien pareil. Les retards du boss, ça nous permet de démarrer cool. Je ne connais rien de mieux pour passer une bonne journée. Hein, Joy ?

— Ouais, mais là il exagère quand même. Ça va faire bientôt une heure qu’on attend pour démarrer le travail. Ce soir, on sera à la bourre, et le lundi, j’ai yoga. Comme chaque début de semaine, j’ai une « lundigestion ». Alors, ma séance de yoga, c’est vital pour moi. Bienvenue chez Plokirote, petit !

La tape cordiale sur l’épaule de la jeune recrue est censée rassurer celui qui découvre un univers aux antipodes de son environnement habituel et se demande s’il a atterri dans une entreprise digne de ce nom. Cela lui rappelle les débuts laborieux de son dernier stage. C’était chez un grossiste en fruits et légumes. Son accueil et la phase d’apprentissage de l’activité auxquels il s’attendait ont été occultés par des expéditions urgentes qui ont mobilisé l’attention de toute l’équipe. De fait, il a passé ses deux premières journées à trier et nettoyer des emballages et, de temps en temps, à faire fonctionner la machine à café ou rendre des petits services. Difficile de trouver ses marques dans ces conditions. Il espère bien que cette fois-ci, le patron prendra le temps de lui présenter son parcours et sa société et de lui expliquer le détail de la mission qui doit lui être dévolue.

Dix heures sonnent quand la porte d’entrée s’ouvre. Chacun se retourne ou lève la tête pour accueillir le chef. Déception, ce n’est pas lui, mais son cousin qui travaille aussi dans la start-up.

— Salut les gars !

— Salut Antonio !

— Salut Antonio !

— Euh... Bonjour !

— Vous en faites une tête, les gars. Tony n'est pas là ?

— Non. On l'attend. Aucune nouvelle depuis notre embauche ce matin.

— Pfff ! Il commence à me plaire le cousin. Bon, en attendant que Monseigneur veuille bien nous gratifier de sa présence, vous allez commencer la récolte. Je dois livrer ce matin cinq cagettes au Sprinter. Ce n'est pas le moment de traîner. Toi, le nouveau, est-ce que Tony t'a formé ?

— Non, Monsieur. Nous nous sommes juste rencontrés une fois, la semaine dernière, et il était trop occupé ; il n'a pas eu le temps.

— Trop occupé ? Tu parles ! Bon, enfin. Viens avec moi, je vais te montrer le travail.

— Euh, oui. Et, est-ce que je pourrais aussi avoir une petite présentation de l'entreprise ? C'est juste pour que je comprenne mieux ce que vous faites.

— Ah, parce que ça non plus il ne l'a pas fait ? De mieux en mieux ! Je me demande bien pourquoi j'ai décidé de m'associer à pareil pingouin. Tu t'appelles comment ?

— Anis Planchet.

— OK Anis. Tu peux m'appeler Antonio. Ici tout le monde se tutoie et s'appelle par son prénom. On est trop petits pour se permettre de faire des manières. Tu sais au moins ce que nous produisons ici ?

— Oui, je sais que vous cultivez des champignons sur du marc de café que vous recyclez.

— Exact. Bienvenue chez Plokirote, le spécialiste des pleurotes sur marc de café. Ici, tu te trouves dans les locaux provisoires de la start-up que mon cousin et moi avons créée, il y a un peu plus de deux ans. Nous sommes associés et

Tony est le gérant majoritaire. Le boss, en théorie, c'est lui. Le principe est simple et écolo. On récupère le marc de café dans des bars ou des restaurants pour s'en servir comme support. On le transforme en pains adaptés à la culture des champignons. Ces champignons, nous les commercialisons ensuite en direct. Nous transformons une partie en plats cuisinés mais cette diversification a pris du retard, car ici nous manquons de place. Tu vas vite t'en rendre compte. Je vois en tout cas que Tony a tenu compte de mes recommandations et a embauché un petit gabarit. Tu mesures combien ?

— 1m60.

— Parfait, tu constateras vite qu'ici, c'est un sacré avantage d'être petit. En plus, tu n'es pas bien gros. C'est encore mieux. Moi, tu vois, je suis bien trop large d'épaules, peut-être aussi du ventre, pour travailler à la production. Alors, Tony m'a collé le titre de responsable commercial. En fait, mon boulot consiste surtout à assurer les livraisons.

— C'est vous qui avez eu l'idée ?

— Non, c'est Tony. À une époque, il s'était entiché d'une Italienne belle comme un cœur, mais écolo comme une Inuit. Elle faisait la plongée dans un restaurant et elle pestait contre la tonne de déchets qu'elle devait sortir tous les jours. Elle cultivait un jardin, enfin un mouchoir de poche, en plein Paris et il faut voir ce qu'elle produisait sur une si petite surface ! Elle alimentait son composteur avec les épluchures du restaurant et elle récupérait le marc de café, prétendant que c'était un excellent engrais naturel. C'est elle qui a expliqué à mon cousin comment procéder pour cultiver des champignons sur ce matériau recyclé.

— C'est difficile ?

— Non. Tu vas avoir l'occasion de participer à toute la chaîne de fabrication. Ne t'inquiète pas.

— Oh merci. Vous n'avez rien à craindre. Je n'irai pas dévoiler vos secrets à la concurrence. Je sais tenir ma langue.

— Alors, là, on ne redoute pas grand-chose. Le savoir-faire a fait l'objet de multiples publications. On travaille tous un peu de la même façon, tu sais. Dans un premier temps, il s'agit de recréer l'atmosphère des sous-bois. C'est ce que