



Un monde drôlement vivant

Hervé Paris

Hervé Paris

Un monde drôlement vivant

© Hervé Paris, 2025

ISBN numérique : 979-10-405-8505-3

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.

DANS LE TIROIR

Ah... J'entends que ça bouge dans le placard ! Bruits de vaisselle, tintements feutrés, pas de doute, un repas se prépare. Bientôt, on viendra nous chercher. On attend dans notre tiroir, fébriles.

Mais bizarre, il n'est que 11 heures... D'habitude on ne quitte nos casiers qu'aux alentours de midi.

Vu comme ça brasse aujourd'hui, il devrait y avoir du monde. Génial ! Ça y est, une main ouvre notre tiroir, et la lumière jaillit.

Comme d'habitude, allez donc savoir pourquoi, ce sont ces crâneuses de fourchettes qui partent les premières. Elles m'énervent, celles-là ! Elles se racontent avec leur air supérieur. Comme si elles allaient poser pour une couverture de magazine culinaire, tu parles !

Nous, est-ce qu'on se prend pour des stars ? Eh beeeeen non ! Pourtant, il y aurait de quoi. Qui c'est qui se fait lécher les courbes de partout, avec de la confiture, une bonne crème brûlée ou même un simple yaourt ? Eh oui, c'est nous, c'est pas les pétasses aux grandes dents !

Après elles, ce sont les couteaux qui sortent.

Eux, ils me font carrément peur. Je m'arrange toujours pour ne pas rester à côté. Surtout les pointus avec les crocs aiguisés. Quand on voit ce qu'ils sont capables de faire subir à un morceau de viande, il y a de quoi flipper.

Il y en a quand même un qui est sympa, c'est Coutab. Lui, il est petit, tout rond et n'a pas de dents. (Même pas de dents de lait)

Son vrai nom, c'est Couteau à beurre ; c'est le petit dernier de la famille qui l'a surnommé Coutab quand il a commencé à parler, et ça lui est resté depuis. Coutab se retrouve parfois dans notre casier. Il est toujours de bonne humeur. Le matin, c'est lui qui se réveille le premier, et il met l'ambiance.

Il se moque gentiment de nos têtes pas réveillées :

— Alors les filles, on fait la grasse mat ?

Il nous fait rire avec les anecdotes du petit-déjeuner, quand il fait exploser les biscottes ou bien quand il se badigeonne de beurre jusqu'au manche.

Ah... Voilà notre tour ! Enfin presque. Nos grandes sœurs, les « à soupe » sont choisies avant nous. Sans aucune émotion, comme à leur habitude. Mais comment font-elles pour rester aussi imperturbables ? Peut-être que l'atmosphère potage dans lequel elles baignent le plus souvent leur apporte calme et sérénité.

Ça y est, c'est à nous... enfin ! On frétille, on se bouscule, pour ne pas rater notre tour. Mais aujourd'hui, pas de risque, tout le monde sort. Ne sont abandonnées que les deux vieilles orphelines, écaillées, dépareillées, qui dépannent parfois.

Lorsque nous arrivons sur la table, une nappe joliment décorée et des serviettes en tissu nous confirment que c'est un grand jour. Et, surprise, nos cousins, les couverts à poisson, sont aussi de la fête. Super, il y avait longtemps qu'on ne les avait pas vus. Confinés dans le carton au fond du placard de la salle à manger, ils n'ont pas grand-chose à nous dire, alors ils sont heureux qu'on leur raconte la vie quotidienne de la famille.

Avant notre mise en place, nous passons une par une au chiffon. La dernière fois qu'on a été astiquées comme ça, c'était pour la communion de mémé Mireille, c'est vous dire si ça date.

Enfin, tout est en place.

Moi, je suis installée devant l'assiette de la maîtresse de maison, place d'honneur s'il vous plaît, juste au pied de la trilogie des verres en cristal de Bohême. J'échange quelques banalités avec les compères Sel et Poivre, en attendant que ça commence.

Le menu vient d'être posé sur la table. Tout le monde parle en même temps et

commente dans l'excitation. Il faut dire que ça envoie du rêve.

Après un *brouet à la mode d'Angleterre*, qui fait quand même saliver un peu mes grandes sœurs, il y aura un *sarcophage de flétan en croûte*. Les cousins du buffet sont ravis. Puis *pièce de bœuf rôtie à la vigneronne*. Les couteaux sortent déjà les dents et font briller leur tranchant. Les fourchettes crânent, comme d'habitude.

Nous, on s'en fout, on a juste vu quel sera le dessert et on est comme des dingues. Il y aura une *douceur de cacao émulsionnée* (comprenez *mousse au chocolat maison*). Ah, ça va être trop bon ! On s'y voit déjà ! On redoutait les mignardises qui nous auraient condamnées à attendre le café pour exister. Mais là, nirvana absolu pour nous toutes ! On va plonger dans cette extase fondante, se faire tremper, lécher, retourner, re-lécher par des langues gourmandes et jamais rassasiées...

— Vous en reprendrez bien encore un peu ?

— Oh que oui, vas-y, encoooooore !

Seule ma copine installée devant Chantal, qui surveille son diabète, fait la gueule. Mon amie va être frustrée, mais c'est le jeu. Elle se rattrapera au café parce que Chantal, bizarrement, même sans sucre, elle touille quand même.

Les plats sont servis, les uns après les autres, dans la bonne humeur générale. Chacun d'entre nous remplit parfaitement son rôle, et franchement, on assure comme jamais. Même Couteau-à-pain, avec son manche élimé et ses grandes dents usées, ne s'amuse pas à nous balancer des miettes, comme il le fait si souvent.

Ça y est, le repas est terminé, les convives sont partis, après les compliments d'usage bien mérités. Ça s'est délicieusement bien passé pour tout le monde et, de notre côté, chacun des couverts en a bien profité.

Nous sommes désormais tous de retour dans nos casiers respectifs.

Auparavant, nous avons été récompensés par le traditionnel moment privilégié, tous ensemble dans le panier de notre thalasso de cuisine rien qu'à nous, avec les jets massants puis le hammam, pendant deux heures. Nous sommes tous étincelants et hyper détendus après ces agapes de folie.

Mais il se fait tard, et le tiroir se referme doucement sur nous.

Au moment de m'endormir, je sens une présence derrière moi. C'est Coutab qui vient doucement coller son torse imberbe et sa raideur contre mes courbes... Oh là là, je vais avoir une de ces têtes demain au petit-déjeuner !



DANS LE FRIGO

Oh l'erreur ! Je le sais, pourtant, qu'il ne faut pas le faire. Les directives sont claires, la cheffe du frigo, c'est moi. On me l'a dit et répété en formation, c'est toujours une mauvaise idée de demander aux occupants des rayons ce qu'ils veulent, mais ce soir, j'ai voulu tester. Erreur fatale....

On est cheffe de mère en fille, dans la famille des ampoules de frigo. Tout ce que je sais, je l'ai appris dans l'atelier de montage des réfrigérateurs, bien en amont des allées de magasins d'électroménager.

La formation comporte trois modules :

Petit 1 : apprendre simplement à s'allumer au bon moment, en parfaite coordination avec l'ouverture de la porte de l'appareil. Pas trop vite, et surtout pas trop tard.

Petit 2 : la connaissance de l'individu : quelles sont les différentes sollicitations d'un frigo dans une famille avec trois enfants ou chez un retraité veuf et incontinent, une femme célibataire accro aux régimes, un couple, une colocation d'étudiants... Repérer les bruits précurseurs de l'ouverture de la porte, etc...

Petit 3 : Le management : pas la partie la plus facile. Proposer une activité qui correspondra le mieux aux occupants des rayons et bacs, pour un plaisir maximum. Et surtout, désamorcer les conflits entre des égos divers et variés. Parce qu'il y a un monde entre argumenter avec une crème, toujours d'accord, et tenter d'obtenir un compromis avec une laitue ou une scarole, constamment prêtes à faire des salades.

Et donc, ce soir-là, après la dernière ouverture-fermeture, c'est parti pour mon

expérience. (Qui n'est pas l'idée la plus lumineuse que j'ai eue).

Je me rallume, en mode soirée de folie, j'envoie l'info dans tous les compartiments et, au lieu d'annoncer mon programme, va donc savoir pourquoi, je leur propose de choisir eux-mêmes.

Depuis, c'est le bordel !

Ça jacasse dans tous les compartiments, à croire qu'ils n'attendaient que ça...

— Salsa ! Salsa !, scandent les fruits exotiques, prêts à se déhancher.

Les carottes et le gruyère préféreraient du rap, évidemment.

Quelqu'un propose un ciné. D'autres protestent qu'il ne passe que des navets. Du fond du bac à légumes, une voix s'élève :

— Tu sais ce qu'il te dit, le navet ?

Ça commence bien !

Je baisse un chouïa l'intensité lumineuse, pour essayer de désamorcer le conflit sous-jacent. C'est ma façon de leur dire : soit vous vous mettez d'accord, soit j'éteins. Mais j'ai du mal à les recadrer. Ils sont trop excités pour comprendre.

Le chocolat propose une soirée mousse.

Les merguez se disputent avec les saucisses, chacune prenant le ketchup à témoin.

Le reste de couscous constate que ça pédale dans la semoule.

Les oignons s'en mêlent, quelqu'un leur lance :

— Occupez-vous de vous-mêmes !

Du coup, ils pleurent. Le riz rit, ça fait une moyenne.

Les tomates voient rouge.

La crème voudrait une soirée sado-maso, et hurle :

— Fouettez-mooooi !

Le jambon hésite :

— C'est du lard ou du cochon ?

Les oranges voudraient surfer sur le net, et ne pas laisser faire (l'SFR, Ndlr).

Les glaçons du freezer tentent de calmer le jeu, mais l'ambiance est tellement chaude qu'ils n'osent pas trop s'en mêler.

Le Perrier préfère buller dans son coin avec le Coca.

Le poulet veut gendарmer tout le monde.

Même les produits laitiers, pourtant amis pour la vie, s'engueulent.

Le beurre en profite pour flirter avec la confiture d'abricot (peuvent pas attendre demain matin, ces deux-là ?).

Les épinards ne sont pas d'accord. Ce sont eux les premiers, disent-ils, à vouloir se mettre le beurre dedans. Lui ne s'étale pas sur le sujet.

Les fraises la ramènent.

Les poireaux en ont marre de... poireauter, comme le citron, toujours pressé.

Même le chèvre et le chou ne sont pas ménagés.

Dans le bac à viande, c'est pas mieux. Les steaks hachés veulent jouer à cache-cache (où s't'es caché ? Ndlr).

Les tranches de porc veulent faire une course de côtes.

Les poissons ne veulent pas que ça s'arrête, bien sûr.

La moutarde sent que ça lui monte au nez.

L'huile devine que ça va tourner au vinaigre...

Il s'est déjà passé trois heures et je n'ai jamais réussi à rétablir l'ordre. Et sous