

JOY SORMAN

COMME
UNE BÊTE

roman

nrf

GALLIMARD

DU MÊME AUTEUR

Aux Éditions Gallimard

BOYS, BOYS, BOYS, 2005 (« Folio » n°4571).

DU BRUIT, 2007 (« Folio » n°4837).

14 FEMMES. POUR UN FÉMINISME PRAGMATIQUE (ouvrage collectif de Gaëlle Bantegnie, Yamina Behnamed Dahou, Joy Sorman, Stéphanie Vincent), 2007.

GROS ŒUVRE, 2009.

PARIS GARE DU NORD, L'arbalète Gallimard, 2011.

Chez d'autres éditeurs

FEMMES ET SPORT. REGARDS SUR LES ATHLÈTES, LES SUPPORTRICES ET LES AUTRES (ouvrage collectif, codirigé avec Maylis de Kerangal), Hélicium, 2009.

PARCE QUE ÇA NOUS PLAÎT. L'INVENTION DE LA JEUNESSE (avec François Bégaudeau), Larousse, 2010.

L'INHABITABLE (avec Éric Lapierre), Éditions Alternatives, 2011.

COMME UNE BÊTE

JOY SORMAN

COMME UNE BÊTE

roman

nrf

GALLIMARD

*Le moyen le plus simple d'identifier autrui
à soi-même, c'est encore de le manger.*

CLAUDE LÉVI-STRAUSS,
La Repubblica, 10 octobre 1993.

Dès la première image il est dans le plan, ceint de blanc et de dignité, couteau à la main. On n'aperçoit d'abord que son torse barré d'un tablier, ses mains gantées de métal. Puis la caméra s'éloigne, le jeune homme apparaît d'un bloc, tous les morceaux sont là, des pieds à la tête : un boucher.

L'image s'emballe, défile maintenant à grande vitesse sur une musique électro aux basses étouffées : le boucher débite des porcs en accéléré, déjointe les vertèbres os par os, extrait des côtes de bœuf, coupe un rumsteak, racle la graisse sur les muscles, torture la chair avec un batteur puis un attendrisseur, dénerve foies et rognons, saisit une belle tête de veau par les narines, la décalotte, déroule la ficelle à ligoter, jette la viande dans un feuillet d'emballage, la pèse et tend le paquet au client.

On n'est pas certain d'avoir bien vu. Mille gestes décomposés en 152 secondes. Des mains immenses qui s'affairent dans l'optique de la caméra, palpent des matières écarlates et luisantes sous la lumière des projecteurs. Générique de

fin, image arrêtée sur le sourire juvénile du boucher : le regard brille, éclatant, le regard est mouillé, on dirait que le boucher va pleurer.

Pim est le héros d'un clip promotionnel sur les métiers de la viande, un petit film amateur qui sera projeté dans le réfectoire juste avant le pot de bienvenue.

Deux ans plus tôt le jeune Pim fait sa rentrée au centre de formation des apprentis de Ploufragan. C'est septembre, un vent froid s'est levé au-dessus des arbres de la petite cour, les premières feuilles d'automne volent en rase-mottes. Les aspirants bouchers rassemblés sous l'auvent ont tourné leurs visages grêlés vers l'estrade : le directeur trône, sa voix porte, tonne en un roulement de tambour solennel, *messieurs, mademoiselle, bienvenue!* — il adresse un sourire à la fois complice et désolé à l'unique jeune fille de cette assemblée. Monsieur le directeur est à trois ans de la retraite et à l'ancienne (comme les tripes à l'ancienne qu'on préférera aux tripes à la mode de Caen qui mijotent cinq heures en cocotte avant de recevoir dans leur dernière heure de cuisson une rasade de pastis), épaules en avant, ventre à la proue, mains croisées dans le dos, souliers à boucles et costume anthracite :

Messieurs, mademoiselle, première chose, qui va vous sembler un détail mais non. Sachez que le boucher porte le cheveu court. Question d'hygiène, question de présentation. J'en vois un certain nombre qui devront passer chez

le coiffeur. Les cheveux courts c'est plus propre, c'est plus simple, c'est plus courtois aussi. Mademoiselle, vous, vous pourrez vous contenter de les attacher.

Depuis quelque temps déjà les rêves de Pim sont contaminés par des vignettes technicolor d'apprentis bouchers aux cheveux courts. Images qui défilent en diaporama ou en album Panini, images vives et pérennes surgies de son sommeil paradoxal : ils se tiennent là, menton à la pilosité approximative, dans les rêves si transparents du jeune homme. Portraits d'apprentis à la brosse tondu haut sur la nuque, aux mains rougies, aux ongles taillés en angle droit, ourlés de petites peaux rongées, aux chaussettes bien tirées. Ils fument en cachette et l'odeur du tabac froid sur leurs doigts se mêle à celle, acide et métallique, du sang, aucune des deux ne parvenant à masquer l'autre. Dans les rêves de Pim les odeurs sont tenaces, ne s'estompent que quelques minutes après le réveil, une fois ses doigts trempés dans un bol de café.

Pim n'a pas toujours rêvé d'être boucher, ce n'est pas une vocation, ce n'est pas reprendre l'entreprise paternelle (ses parents sont employés de mairie et leurs relations ont la cordialité froide des familles qui n'ont jamais connu la passion du déchirement et de la réconciliation), c'est fuir l'école qui l'indiffère d'abord, puis l'ennuie, et aujourd'hui le calcifie, c'est trouver un boulot, gagner de l'argent, s'y mettre le plus vite possible, avoir un métier et qu'on n'en parle plus. Pim n'a jamais simulé le moindre intérêt pour une vie d'intellectuel, une carrière d'étudiant, au motif

qu'une scolarité longue lui assurerait de gagner décemment sa vie, d'obtenir des responsabilités, d'accéder à une certaine forme de mérite social. Les études ne garantissent plus rien, et certainement pas un emploi lucratif et stable.

De plus Pim est un manuel, c'est-à-dire qu'il est doté de longues mains pâles — de pianiste, pas de boucher, lui dit souvent son père —, aux doigts effilés, osseux et agiles. Pim n'a jamais rien cassé, même enfant ; ses mouvements sont rapides et précis et, malgré leur finesse singulière, ses doigts plein d'ardeur. Il défait les nœuds les plus serrés, démêle les fils les plus fins, recolle sans trembler de minuscules éclats de porcelaine sur un vase ébréché, décapsule les bières à la main, fait danser les pièces de monnaie et les élastiques entre ses doigts, force les serrures grippées des cadenas.

Le reste de son corps est à l'avenant : étiré, noueux, mais vif.

À l'âge où on aime la bière, le skate ou le rock, Pim aime ses mains, il en tire une certaine gloire, il les trouve efficaces et élégantes. Pour caresser les filles aussi.

Pim regarde ses mains et il pleure.

Pim souvent pleure, sans raison et même sans envie, les larmes déboulent sans crier gare, inadaptées à la situation, inattendues et injustifiées. Ses parents ont cessé de s'en inquiéter ou même de s'en émouvoir, c'est depuis tout petit, et à l'école on s'est beaucoup moqué. Au début on a cru que c'était la maladie des larmes, un syndrome de sécheresse oculaire, comme des grains de sable dans l'œil, des coups d'aiguille ou des brûlures, mais non, les larmes

viennent toujours quand on ne les attend pas, au mauvais moment, comme on pourrait saigner du nez sans motif apparent. Pim pleure à la vue de ses mains ou d'un chien qui traverse la rue, d'un poulet dans le four, de cheveux crépus, et qui peut dire si c'est l'émotion. Il pleure également quand il est bouleversé, malheureux ou fâché et ce sont les mêmes larmes, le même sel, elles défigurent le même visage anguleux et allongé, creusé sous ses yeux de chat couleur bronze.

Pim observe ses mains posées à plat sur le bureau, son cœur ne se serre pas, sa gorge ne se noue pas, ses jambes le portent toujours et pourtant il pleure. Absence de sentiment, aucune trace de tremblement, mais de l'eau qui coule d'un robinet mal fermé, une fuite sur le réseau, une fontaine mécanique.

Il ne le sait pas encore mais ces mains lui assureront un avenir radieux.

Pim n'entend rien aux mécanismes économiques, aux lois du marché et aux mouvements financiers mais il n'écoute pas ceux qui professent la mort de l'artisanat, jugeant ces métiers obsolètes, voués à la disparition, résidus indignes d'un stade révolu de l'économie. Il laisse volontiers à d'autres les professions fantomatiques de la modernité — marketing ou communication —, et choisira un boulot salissant et concret.

Pim s'est tenu tranquille jusqu'à la fin de la troisième, élève médiocre mais poli, discret et sans histoires. À la fin du deuxième trimestre la conseillère d'orientation lui remet une plaquette sur l'apprentissage — *Pim tu sais c'est pas*

une voie de garage, c'est la garantie d'avoir un bon métier —, mais Pim n'a pas d'états d'âme et la plaquette promet une formation en alternance, un CAP en deux ans après la troisième, plus de 4000 postes à pourvoir chaque année dans toutes les boucheries de France, un salaire d'apprenti qui varie entre 25 et 78 % du Smic et un secteur qui ne connaît pas la crise.

Et pourquoi pas la boulangerie, la maçonnerie ou la menuiserie? Parce que la boucherie est lucrative, que le boucher ne travaille pas dehors sous le vent et la pluie, et que la viande le motive davantage que le bois c'est comme ça.

Ce matin, dans la cour du centre de formation des apprentis des Côtes-d'Armor, ils ne payent pas de mine : une trentaine d'adolescents à la peau rougie par le vent liquide de la mer, affolée par les hormones, duvets naissants au-dessus de la lèvre supérieure, mèches collées sur le front, joues rondes, épaules voûtées, mains dans les poches, fluets dans leurs blousons, engoncés dans leurs sweats à capuches, ils écrasent un mégot imaginaire du bout de leur basket en écoutant le directeur et son discours pompeux, débit monotone. Pim, seize ans, les dépasse tous d'une tête, son crâne allongé et ras, son regard fendu.

Il y en a deux qu'on remarque immédiatement dans cette petite foule : Pim et la fille en jupe droite et bottes cavalières. Elle se tient bien campée jambes légèrement écartées, aspirante bouchère qui ne se contentera pas de tenir la caisse et de gratifier les clients de conseils cuisson et d'ap-

préciations météorologiques, mais qui entend porter le tablier en cote de mailles et manier la gouge à jambon. Le directeur s'adresse maintenant à elle autant qu'à eux :

Aujourd'hui la boucherie peut être exercée aussi bien par les femmes que par les hommes, il est loin le temps des carcasses portées sur le dos. En revanche, de plus en plus, le métier requiert une parfaite connaissance de la morphologie des animaux et de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.

Ils écoutent sans impatience mais tout ça ils le savent déjà, ils l'ont lu dans la plaquette : « La boucherie est une voie privilégiée qui comporte une multitude d'activités et recoupe une grande diversité de tâches et de compétences. »

Vous pourrez travailler en boucherie artisanale, en boutique ou sur les marchés, mais aussi intégrer un atelier de découpe et de transformation pour la restauration ou encore être embauché par la grande distribution.

Ils le savent, ils l'ont lu.

Quelles sont les qualités requises pour devenir boucher ?

Ils retiennent leur souffle.

Je l'ai dit tout à l'heure, d'abord le sens de l'hygiène, c'est primordial. Puis l'habileté manuelle, l'esprit d'initiative, un bon contact avec le client et le sens du commerce bien sûr. La rigueur et l'esprit d'équipe sont également indispensables, et j'ajouterai le goût du travail bien fait.

Pim s'agace, le vent tourne en minuscules rafales, il jette un regard aux marronniers déjà couverts de feuilles

jaunies — cette année les arbres rongés par un parasite basculent prématurément dans l'automne.

Comme vous le savez sans doute déjà, vous aurez une semaine de cours toutes les trois semaines. Le reste du temps vous serez en boucherie... un secteur qui n'est pas touché par le chômage... vous devrez toujours préparer la viande comme si c'était pour un membre de votre famille, avec le même soin et le même amour.... un salarié débutant gagne 1500 euros brut par mois, un boucher confirmé entre 3000 et 6000 euros par mois... les Français mangent 92 kg de viande par an... dans artisan boucher le mot le plus important c'est artisan... la viande appelle le vin... historiquement les devantures des boucheries étaient peintes en rouge sang...

Les apprentis s'agitent, un léger brouhaha enfle comme une nappe de brouillard, se répand dans toute la cour, un brouhaha fait de marmonnements et gorges raclées.

...alors bienvenue à tous et faites honneur à cette belle profession.

Les élèves applaudissent enfin, sans conviction, puis se dispersent pour se reformer immédiatement en petits conciliabules, par affinités instinctives. Pim va s'en griller une sur le trottoir, la dernière. Il a décidé d'arrêter, le goût de la Royale menthol se mariant assez mal avec l'odeur de la viande, le vert du paquet jurant avec le rouge de la chair. Il a décidé d'arrêter au risque de décevoir les filles qui aiment tant ses baisers mentholés, galoches vigoureuses qui laissent sur les langues et les gencives un picotement délicieux, un frisson électrique. Les baisers n'auront plus

le goût poivré des cigarettes mais les filles y gagneront au change puisque Pim envisage de louer un studio en centre-ville avec son salaire d'apprenti.

Pim a deux ans devant lui pour apprendre la boucherie, les outils, les gestes et les techniques. Deux ans c'est peu pour maîtriser la comptabilité, le droit du travail, l'anatomie des bêtes, les normes européennes, la chaîne du froid, les appellations et les labels, les origines contrôlées, la traçabilité des produits, les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage, pour savoir habiller les volailles et confectionner des produits tripiers. Dans deux ans Pim obtiendra un CAP et le statut de boucher préparateur qualifié ; il pourra alors passer son brevet professionnel, spécialisation charcuterie, afin de mettre toutes les chances de son côté.

Lui, il a pas le physique de l'emploi, c'est ce que se dit le professeur de transformation de carcasse alors que Pim entre dans la classe pour le premier cours de l'année. La maigreur c'est pas fait pour rassurer le client, ça donne pas envie ce corps étiré comme une longue veine. On lui ferait bien bouffer du steak en intensif à ce gars-là, on lui donnerait le cœur de la viande pour que le rouge afflue sous la peau trop pâle, pour que le bœuf lui transmette sa force, on lui ferait avaler bien saignant, bleu même, le sang solide, compact et dense de la barbaque, pour que le flot artériel

pulse plus fort, on lui servirait une bavette frites avec un quart de côtes, il fait soif hein Pim, tiens, donne ton verre, ça va te reconstituer tout ça.

Faudra grossir un peu mon grand. Tu manges de la viande au moins ? Ben oui m'sieur évidemment, vous savez c'est génétique, y a rien à faire je bouffe comme quatre. T'es nerveux alors toi comme garçon. Non monsieur je suis très calme, vous verrez.

C'est vrai qu'ils ont l'air doux les apprentis bouchers, doux et mélancoliques dans ce décor de faïence blanche et de néons, dans leurs blouses intégrales et dans le froid, le froid qui ne fait que commencer — froid du labo où l'on prépare la viande, froid de la chambre froide, froid de la boucherie ouverte sur la rue, froid des abattoirs et des grossistes à l'aube, ils ont l'air tendre et empoté devant leurs outils tranchants.

Pim, arrête de regarder ce couteau comme un couillon, prends-le et découpe, pour comprendre le couteau faut pas l'admirer faut l'utiliser, c'est comme pour tout. Vous savez pourquoi l'homme est plus intelligent que l'animal ? C'est parce qu'il a des mains. Le bœuf et la poule ont pas de mains, vous avez remarqué, d'ailleurs on dit : comme une poule devant un couteau.

*Achévé d'imprimer
sur Roto-Page
par l'Imprimerie Floch
à Mayenne, le 7 juin 2012.
Dépôt légal : juin 2012.
Numéro d'imprimeur : 82298.*

ISBN 978-2-07-013748-0/Imprimé en France.

241460



Comme une bête Joy Sorman

Cette édition électronique du livre
Comme une bête de Joy Sorman
a été réalisée le 07 juin 2012
par les Éditions Gallimard.

Elle repose sur l'édition papier du même ouvrage
(ISBN : 9782070137480 - Numéro d'édition : 241460).

Code Sodis : N52244 - ISBN : 9782072467394
Numéro d'édition : 241462.