

LA PLACE DES JEUNES

Franz

raconter la vie

La place des jeunes

Appelons-le Blaise. Il est né en 1980. Et il a donc 34 ans. Pas choisi la date ni le lieu. Mais je crois savoir qu'il a eu une enfance heureuse dans cette petite ville au bord de la Méditerranée, avec ses deux sœurs aînées. Caractère agréable aussi. Il a toujours aimé rendre service. A neuf ans chez les scouts, c'est lui, le benjamin, qui s'occupait de la cuisine. Ils ne s'en sont jamais plaints.

Au début, à l'école, il était passionné. Dès la fin de la maternelle, il passait des heures à préparer des exposés. Sur les animaux du désert ou la vie des Papous. Toutefois, il était souvent confronté à une forte animosité de la part de ses maîtres. En raison de son esprit critique, paraît-il. Il a toujours aimé comprendre, analyser les comportements, en déduire l'activité des gens. Ses parents disaient qu'il aurait dû être inspecteur de police. Ça n'était pas toujours du goût du professeur qui voyait ses petites manies percées au grand jour.

Il a toujours affiché son amour du travail bien fait. Du mieux possible. Et pour cela, il fallait que chaque chose soit à sa place. On ne peut pas dire que l'on retrouvait ce goût de l'ordre chez ses parents. Plutôt bohèmes. Il régnaient un joyeux désordre à la maison et ses sœurs semblaient allergiques à tout ce qui s'apparentait à un rangement. Ça créait parfois des frictions. Mais le plus souvent, l'ambiance était bonne parce que les parents semblaient s'aimer et former un couple uni. En tout cas, les engueulades y étaient rares. D'autant qu'il y avait de la place dans la maison. Non pas qu'elle soit grande, ne mesurant que 2,70 mètres de large. Mais elle avait cinq niveaux. Cela permettait de pouvoir s'isoler de temps en temps. C'était une maison de village, dans le quartier médiéval. Une touche de plus dans le caractère original de la famille.

À douze ans, il s'est inscrit à l'école de voile municipale. Pour faire de la planche. C'est devenu très vite sa passion. Et son père l'a toujours encouragé. Pourtant, à cette époque, il fallait y croire. Le jeune adolescent était plutôt rondouillard et la risée de ses copains plus souvent qu'à son tour. Le bon petit gros qu'on ne se gêne pas de charrier à tout moment. Et dans le sport, c'est encore plus cruel qu'ailleurs. Il servait de faire-valoir aux

meilleurs. Mais il s'est accroché. Il a suivi le club dans les compétitions régionales. Puis son père lui a acheté une planche. Rien qu'à lui. Un modèle d'occasion mais aux lignes très fines qui répondait à tous ses rêves. A seize ans, il était incollable sur le matériel, les coureurs, les gréements et toute l'épopée de ce sport. A l'horizon, il identifiait la taille de toute voile qui passait. Et donc le type de temps qu'il faisait. Il savait que c'était tel ou tel coureur, connu ou pas, aux détails et marques les plus infimes. Il était au courant de tout ce qui se faisait de nouveau. Évidemment, sa chambre était tapissée d'autocollants, de posters de planches et aussi de quelques portraits de Bob Marley. D'ailleurs avait des dreadlocks. Blond argent parce que décolorés par le soleil et le sel. Il commençait à avoir un look de surfer et n'en était pas peu fier.

À l'école, c'était moins brillant. En français, il avait de bonnes notes. En anglais, il suivait bien, grâce aux cours particuliers du fameux Bob Marley. Mais en maths, il était parvenu à une impasse. Au point qu'il avait cessé de s'y intéresser. Et les profs avaient renoncé à lui expliquer quoi que ce soit.

À la fin de la seconde, on parle de le faire redoubler. Tous les profs ne sont pas de cet avis. Il a toujours de bonnes notes en français et en anglais. Mais la professeure principale en fait une affaire personnelle. L'idée le rebute fortement. Et c'est là que tout a basculé pour lui.

La conseillère d'orientation lui a parlé du lycée professionnel. Elle a fini par le convaincre que la section « Vente – Action marchande » était ce qu'il lui fallait. Il pourrait valoriser toutes ses connaissances du matériel de planches. Les magasins spécialisés, les Ship Shop, fleurissaient un peu partout et on recrutait des vendeurs. Il a d'ailleurs fait son stage dans l'un d'eux et il s'est senti à son affaire. Donnant aux acheteurs des conseils de pro. De leur côté, les parents n'ont pas voulu faire du bac un critère de réussite sociale. Ils se sont donc rangés à son choix.

Tout s'est effondré quand il a découvert sa classe à la rentrée suivante. Les élèves avaient en moyenne un ou deux ans de plus que lui. Mais ils n'avaient pas le niveau de la sixième. Avec un comportement d'enfants. Ils étaient en rejet de tout. Refusaient de participer à quoi que ce soit. Discutaient entre eux pendant que le prof parlait. Au lycée, plutôt bourgeois, il n'avait jamais connu ça. Au bout d'une semaine, il a compris qu'il avait été

jeté dans le rebut de l'Éducation nationale. Il n'en a rien dit à ses parents. C'est lui qui les avait convaincus de faire ce choix. C'était la seule condition qu'il avait mise pour continuer ses études. Il pleurait silencieusement devant ses posters préférés.

Des copains maghrébins (comme disent les adultes), il en avait plein. Dans la vieille ville il jouait avec eux depuis qu'il était tout petit. Et jusqu'au lycée, ils ont toujours vécu ensemble. Mais là, ils formaient un groupe fermé et ultra majoritaire. Et en plus, ce n'étaient pas les plus policés de la cité voisine. Au bout de quelques semaines, avec ses cheveux blonds et ses manières à part, ils ont fini par le prendre en grippe. D'autant qu'il ne venait pas de la même cité qu'eux.

Resté un temps inaperçu, il s'est trouvé confronté à des violences croissantes. Jusqu'au moment où il est allé trouver son père pour lui dire que c'était sa société, pour lui dire qu'après tout il n'était pas responsable de la société de ses parents, qu'il n'y était pour rien et qu'il ne remettrait plus jamais les pieds dans ce bahut. Le proviseur a convenu qu'il n'avait aucun moyen de changer la situation. Il a fallu le mettre dans un lycée privé.

Certes, l'ambiance y était meilleure. Mais le niveau aussi lamentable que précédemment. Si bas qu'il aura son bac pro avec mention sans aucun effort. Sans jamais avoir ouvert un livre. En se contentant d'écouter et de participer, ce qui constituait déjà une exception notable.

Mais ces trois années d'études lui ont permis de prendre en aversion ce qu'on lui enseignait. À savoir, de son point de vue, vendre n'importe quoi à tout prix. Pour lui, c'était institutionnaliser le mensonge et la tromperie. Il ne le supportait pas. D'autant moins que les débouchés s'ouvraient plutôt dans la grande distribution que dans les magasins d'accastillage.

En fait, avec le renforcement de la crise, les offres d'emplois se faisaient de plus en plus rares. Après quelques essais infructueux, il s'est laissé convaincre par la carrière de moniteur de planche à voile. Mais là encore, les places se sont avérées chères et la filière tortueuse. L'essentiel des débouchés dépendant des écoles de voiles municipales, donc d'un soutien... politique. À défaut de piston, il ne trouvera aucune proposition d'embauche de ce côté-là. Mais en réalité, l'essentiel était ailleurs.

C'est l'UCPA qui maîtrisait la filière emploi-formation. Ce qui cachait en réalité un moyen de recrutement pour le Club Med. Ainsi, la formation était assurée par le premier à condition d'avoir un contrat d'emploi. Que le second était le seul à fournir. Après six mois de formation et le passage de tous les permis exigés, celui que nous appelons Blaise se retrouvera dans l'un des villages du Club Med en Corse.

Une vie de rêve s'ouvrait à lui. On lui demandait d'être présent au petit déjeuner de huit heures pour animer une table de Gentils Membres. Il lui revenait ensuite le soin de préparer le matériel nautique et de le mettre à disposition. En laissant les utilisateurs se débrouiller. Les conseils n'étaient pas les bienvenus, chacun étant laissé libre de faire ce qu'il veut. Au repas de midi, présence exigée à nouveau à une table qui lui était assignée. Suivaient les activités de l'après-midi.

Si on lui demandait de ne pas jouer les professeurs, on l'invitait fermement à proposer ses services de sauveteur. Et à chaque intervention, cela donnait lieu à la proposition d'un aimable échange. Je te ramène à terre mais tu me dois l'apéro. Il va sans dire que le GO était prié de choisir dans une liste les cocktails les plus chers. Activité que connaissent bien les entraîneuses de bar si on osait la comparaison.

Après rangement du matériel, il fallait ensuite animer une table pour le repas du soir. Et, comme c'est la coutume, participer aux animations de la soirée, déguisé en canard ou en pingouin. C'est ainsi que la journée s'achevait rarement avant minuit. Voilà un petit paradis où, seize heures pas jour, l'on travaillait pour le plaisir. Ce qui explique que l'indemnité soit minime. Moins de quatre cents euros par mois. Évidemment, pour le prix, il fallait acheter son eau, ce qui n'est pas un détail, l'été, en Corse.

La majorité de ses camarades est restée. Pas le choix. Celui que nous appelons Blaise a tiré sa révérence au bout de dix jours. Ce qui l'a fait craquer est survenu quand l'un des gamins d'une table qu'il animait a exigé qu'il conserve son déguisement durant tout le repas. Avec le soutien insistant de sa mère. L'envie de partir l'a saisi d'autant plus fortement que l'amour de sa vie était resté sur le continent et qu'une séparation de plusieurs mois dans de telles conditions lui paraissait insupportable. Il est rentré avec un lourd sentiment d'échec. Bien sûr, ses stages n'étaient pas

validés et il n'avait plus aucun espoir d'obtenir son diplôme. Donc plus la moindre chance d'être recruté par un club ou une municipalité. Tout un monde se fermait à lui, même si les chances étaient déjà restreintes faute d'un piston adéquat.

Il a enchaîné quelques petits boulots. Un paysagiste lui a proposé une semaine d'essai. Gratuit. À condition de déplacer à la pelle un tas de terre d'une dizaine de tonnes pour le porter dans un jardin situé au-dessus. Ce n'est pas ce travail qui l'a rebuté. Mais le racisme obtus de ceux qui travaillaient avec lui. Tous ces bons à rien qui feraient mieux de rentrer chez eux lui rabâchait-on. L'hiver s'est passé ainsi, en tentant de lutter contre une dépression sournoise et quelques rares propositions d'emploi, toutes plus dégradantes les unes que les autres.

Et puis sa vieille passion de la cuisine l'a repris. Et il a décidé de passer un CAP de cuisinier. Je n'insiste pas sur les nombreuses démarches auprès des organismes habilités. Il a fini par accéder au lycée hôtelier de la ville. Six mois plus tard, il obtenait brillamment son CAP. Là encore, il s'agissait d'une formation en alternance. Et dans le restaurant qui l'a recruté, il a trouvé toute sa place en tissant d'excellentes relations pour l'avenir.

Un évènement va venir compliquer un peu plus son existence. L'amour de sa vie ayant dix ans de plus que lui, celle-ci lui a posé un ultimatum. La décision d'avoir un enfant ou la rupture. Il a fini par accepter. Un garçon est né. Et son sentiment de paternité avec.

Entre temps, diplôme en poche, il est recruté comme commis de cuisine par l'un des restaurants les plus en vue en bord de mer pour la saison. De mai à octobre. Il s'y donne de tout son cœur. Là encore, il travaille douze heures par jour, six jours sur sept, y compris tous les week-ends. Dans une cuisine minuscule où il fait plus de cinquante degrés. En échange du SMIC. On lui confie le soin de trouver un nouveau dessert par jour. Il relève le défi et se donne à fond.

Pris par le rythme, la saison s'écoule. Heureux, mais sans qu'il puisse voir grandir son fils. Passant son temps libre à dormir pour récupérer. Fin octobre, le restaurant a fermé. Son patron est parti pour l'hiver dans les îles. Il est sans emploi à nouveau. Exténué. L'hiver, les offres sont peu intéressantes. Et toujours exigeantes en présence. Pour un salaire sans

perspective. En même temps, sa compagne doit reprendre son travail. Elle a un poste bien mieux rémunéré, dans une clinique. Ils décident ensemble qu'il restera à la maison pour élever son fils.

Je ne m'étendrai pas sur les difficultés rencontrées par le couple avec un père au foyer. L'attitude de la mère. La période où tout a failli se rompre. La décision prise par le père de s'accrocher et de refuser l'échec. Sa stratégie pour amener la mère à consulter un psychologue de couple. Et la lente reconstruction qui s'en est suivie.

Au bout d'un an, celui que nous appelons Blaise a tenté de monter sa petite entreprise. Il avait compris que dans son métier, les emplois qui s'offraient ne lui laisseraient pas le temps de voir grandir son fils. D'autre part, il avait commencé trop vieux, trop tard pour espérer suivre une carrière valorisante. Il s'installe comme auto-entrepreneur et fabrique ses biscuits la nuit qu'il vend le matin sur les marchés. Ce qui lui laisse le temps d'aller chercher son fils à l'école et de passer chaque soirée avec lui.

Là, il fait la découverte d'un autre monde. De miséreux. La plupart des forains achètent quelques produits manufacturés venus de Chine ou d'ailleurs. Leur revente constitue un complément, plus ou moins déclaré, à leur RSA. Personne ne veut croire qu'il perd son temps, et son argent, à fabriquer ses produits lui-même. Et le bilan comptable lui montrera l'erreur de la démarche. Alors qu'il n'a même pas investi dans un laboratoire, ce qui l'expose à un contrôle d'hygiène défavorable, les bénéfices sont dérisoires. Non seulement les acheteurs ne sont pas assez nombreux, mais il apprend qu'il dépend du placier. Lequel lui fait comprendre qu'il faut des années de patience et de négociation avant d'espérer occuper les meilleurs emplacements.

Au bout de six mois, il se rend à l'évidence. Il lui faut renoncer à ses croquants aux amandes et au miel. Même si tout le monde loue leur qualité. Il remise donc son matériel. D'autant plus volontiers qu'enfin, à vingt-huit ans, une opportunité d'emploi s'offre à lui. Exactement ce qu'il cherchait.

Une caisse de retraite recrute un cuisinier pour son centre de vacances. Et il est sélectionné. Là, il découvre la restauration collective. Une immense cuisine dans laquelle on ne badine pas avec les normes d'hygiène. D'autant

qu'elle sert près de huit cents couverts par jours. Ce qui lui convient est que l'on respecte une convention avec des horaires. De telle sorte qu'il disposera du temps qu'il souhaite pour s'occuper de son fils. S'intégrer dans une équipe n'est pas non plus pour lui déplaire. Là encore, il va se donner de tout cœur.

À chaque poste qu'il occupe, que ce soit au froid pour la saladerie ou au chaud, il mène son équipe qui tient parfaitement ses délais. Les chefs le remarquent et lui confient des responsabilités. Au bout de quelques semaines, on lui demande de les remplacer les week-ends.

Ce centre est ouvert de mars à novembre et quelques semaines à Noël. Il fonctionne donc neuf mois par an. Le personnel titulaire est rémunéré sur l'année. Les autres sont recrutés en saisonniers, en fonction de la montée en puissance de l'activité. C'est sous ce régime de CDD qu'il va travailler la première année. Il retrouve cette place la deuxième année. En conservant le même statut et le même salaire. Mais en lui faisant espérer une titularisation pour l'année suivante. Laquelle ne vient pas. Parce que la politique a changé. Le régime de CDI n'est plus de mise.

Il est confronté à une logique de management appliquée par de jeunes chefs de services. Les efforts, les qualités, le sens de l'entreprise ne sont jamais reconnus. Le personnel est considéré comme interchangeable et devant être disponible suivant les besoins. À l'encadrement de faire au mieux avec cela en toute circonstance.

La troisième année s'achève et on lui annonce que la quatrième année sera la dernière. Parce que légalement ça n'est plus possible. On est désolé. Il n'y a aucun avenir, lui dit-on à la direction. Pourtant, il connaît son métier. Il est formé pour faire tourner cette boîte et fait office de chef cuisinier le plus souvent. Pour le SMIC, évidemment. Sans aucun avantage. En passant ses congés sous le régime de Pôle Emploi. Rien de ceci n'entre en considération. Par principe, on exige des emplois au plus bas niveau. Qu'importe que ce secteur d'activité ne soit pas en concurrence avec la mondialisation. La crise, le chômage permettent une pression qui suffit à exiger le travail maximum pour un coût minimum.

Pourtant, un personnel qualifié est de plus en plus difficile à recruter. Il voit

arriver de jeunes commis de cuisine qui n'ont jamais tenu un grill de leur vie. À lui de se débrouiller avec eux pour faire tourner la boutique. En répondant aux objectifs fixés. À lui, surtout, de former les CDD qui le remplaceront. Il n'y a rien à discuter.

La goutte qui a fait déborder le vase, c'est le jour où l'un des commis sous ses ordres lui a posé une question qui l'a mis hors de lui. Lui demandant de faire un plateau avec les pommes dauphines qui sont dans l'un des fours, le garçon lui a demandé : « Les pommes dauphines, c'est du poisson ? »

Pourquoi le met-on dehors si c'est pour le remplacer par n'importe qui, uniquement pour faire des économies ? Comment croire qu'avec ces expédients, ces entreprises puissent fonctionner sans perdre d'argent ? Quelle est cette politique économique qui ne donne plus aucun espoir ? C'est toutes ces questions qui l'ont subitement assailli.

Et, se tournant vers moi, il m'a demandé : « Quelle est ma place ici, papa ? » L'autre soir, son fils qui a aujourd'hui six ans lui a dit, en déchiffrant avec fierté sa leçon : « C'est vrai, papa, que si je travaille bien à l'école, j'aurai un beau métier ? » Et son père, du haut de ses trente-quatre ans, s'est mis à pleurer.