

Du cliché aux clichés
« *Les Français parlent aux français* »

Un Français libre à Londres en guerre (extraits)
Pierre Dac

Comme vous le voyez, je pénètre un peu plus, chaque jour, dans la vie britannique. Je ne vous cacherai pas que j'en tire, non seulement de l'enseignement, mais aussi du contentement. Il est bon de savoir comment vivent ses amis car c'est ainsi que je considère les Anglais. Plus tard, en France, je parlerai souvent d'eux, et je les blaguerai, très certainement, en mettant cependant, dans mes plaisanteries, juste ce qu'il faut pour que mes compatriotes réalisent ce qu'elles contiennent de sympathie vraie et d'affection profonde envers un brave et tenace peuple qui déjà nous aime bien, j'en suis persuadé, et qui nous aimera bien davantage encore lorsqu'il connaîtra mieux tout ce que notre pays souffre et tout ce qu'il montre quotidiennement de courage, de noblesse et de vertu.

L'Angleterre et moi

Je vous ai conté par le truchement de mon dernier article intitulé « Impressions d'Angleterre » mes démêlés avec les différents systèmes de mesure et de poids utilisés dans le Royaume-Uni. Ces démêlés ont heureusement pris fin, non pas que je sois parvenu à y comprendre quelque chose en quoique ce soit, mais tout simplement parce que j'ai abandonné la partie. Je me suis fabriqué un petit barème particulier uniquement réservé à mon usage personnel et spécialement destiné à mon emploi individuel, lequel n'est pas plus compliqué qu'un autre qui le serait autant que lui. La question étant ainsi heureusement réglée à mon approximative et relative satisfaction, j'ai donc, en conséquence, l'esprit beaucoup plus calme et beaucoup plus lucide pour continuer mon initiation à la vie londonienne et pour me familiariser avec certains de ses éléments dont beaucoup sont nouveaux pour moi.

Par exemple, ce que je ne suis pas encore parvenu à comprendre, c'est la manière employée dans la plus élémentaire des manifestations de politesse. Je m'explique. Deux personnes sont présentées l'une à l'autre et l'autre à l'une. Bon, la première s'enquiert

immédiatement de l'état de santé de la seconde en lui disant : «How do you do? Bon. A quoi celle-ci répond également sur le même ton : « How do you do? » Bon. Voilà donc deux personnes apparemment de bonne éducation, qui se posent mutuellement et réciproquement une question demeurée sans réponse et qui ne sauront sinon peut-être, du moins probablement jamais, à quoi s'en tenir sur leur état de santé mutuel et réciproque.

Avec la meilleure volonté du monde meilleur et volontaire possible, je sens que j'aurai toujours beaucoup de mal à m'y faire.

Par contre et en revanche, quelque chose qui me plaît beaucoup, c'est la formule «I am sorry» - en raccourci : « Sorry » - employée n'importe où, n'importe quand et à tout propos, dans n'importe quelle circonstance. Ça c'est bien, vu et bien entendu que c'est standard court, définitif et sans appel, tant du matin que du soir, et réciproquement.

Quelqu'un vous écrase-t-il les pieds en disant : « Sorry », il ne vous reste plus qu'à sourire gentiment en murmurant aimablement à votre tour : «Sorry», comme pour vous excuser de ne pas avoir un troisième pied à faire ratatiner.

Et ça n'est-il pas mieux ainsi et comme ça?

Pas d'histoire, pas de bruit, pas de dispute, pas de contestation et tout le monde est content, y compris ceux qui le sont moins ou pas du tout.

J'aime aussi beaucoup les bus, surtout leur impériale. L'avis qui y est affiché, prévenant que toute infraction à l'interdiction de cracher par terre se solde par 5 livres à payer m'a beaucoup impressionné. Il y a quelques jours, en veine de fine plaisanterie et de non moins fine crachotterie, je m'en suis payé pour 6 livres 1/2 qu'il m'a fallu cracher sans rouspéter et sans rechigner. Ça m'a coûté cher, mais, que diable, on n'a que le bon temps qu'on se donne, n'est-il pas vrai?

Je m'habitue graduellement, quoique difficilement à la circulation à gauche. Je m'embrouille encore fréquemment, et quand je traverse un carrefour, je regarde automatiquement à gauche les voitures qui viennent de droite, à droite celles qui viennent de gauche et derrière celles qui viennent devant. J'ai l'impression, que je dois donner, d'ailleurs de faire un numéro de cirque.

Enfin, mon étude de l'anglais suit son cours. Je peux même affirmer que ça ne va pas trop mal, c'est-à-dire pas plus mal que si ça n'allait pas mieux, mais ça progresse, lentement, certes, mais sûrement. Relativement, évidemment et naturellement.

Il est vrai que pour les accomplir, j'avais réalisé le mécanisme de la prononciation. Au début, j'articulais beaucoup trop distinctement, ce qui est la dernière des choses à faire si l'on tient à se faire bien comprendre. Maintenant, j'émetts simplement une espèce de barborygme buccal ponctué d'une sorte de gargouillis nasal qui donne d'assez bons résultats. C'est ainsi que dans le métro - Underground, en anglais - je demande un ticket

pour South Kensington. J'articule uniquement la première partie du nom de la station en question et le reste se perd dans une vague onomatopée qui tient le milieu entre la plainte du puma neurasthénique et la respiration oppressée et haletante du capitaine d'habillement pléthorique et asthmatique.

Autre difficulté de la prononciation des mots en anglais : vous êtes compris ou non, selon que vous prononcez avec ou sans l'accent du comté d'où votre interlocuteur est originaire, et que, par orgueil régionaliste ainsi que par esprit de tradition linguistique comtale, il se garde jalousement de perdre.

C'est ainsi que pour aller en taxi à la «french section» de la B.B.C. à Bush House, après avoir successivement indiqué aux taximen : Bush House, Boush House, Bish House, Bosch House ou Bash House, en pure perte, je leur dis maintenant, toutes vaines expériences faites, tout bonnement : «B' s House» et comme ça, je suis toujours parfaitement compris.

En définitive et tout bien considéré tout ça n'a qu'une importance toute relative. Parce que, n'est-ce pas, quand le grand jour sera venu d'articuler le mot « Victoire» avec un grand V, je crois fermement que je saurai l'articuler correctement et distinctement ...

... En bon français, bien sûr,

... En bon anglais, sûrement,

... Et avec un excellent accent certainement.

De l'Art culinaire anglais
A la science gastronomique britannique
Essai sur la cuisine anglaise

Depuis trois ans et demi, j'ai connu, en France, pas mal d'heures difficiles et passé souvent de fichus moments. Dans le travail souterrain auquel nous nous livrions, mes camarades de combat clandestin et moi, ce principe régissait tous nos actes : «La volonté de vaincre fait la force principale de la Résistance ».

Ce principe m'a beaucoup soutenu au cours des épreuves que j'ai subies ces dix derniers jours consacrés à l'étude, par la voie empirique de la cuisine anglaise et de la gastronomie britannique.

C'est une étude qui demande beaucoup de persévérance, énormément de compréhension, et infiniment d'abnégation. J'ai mené ma tâche jusqu'au bout, sans faiblesse et sans défaillance et c'est avec la satisfaction du devoir accompli que je peux vous présenter mes observations, remarques et conclusions sur ce sujet vital.

La cuisine anglaise est dégagée de nuances et de subtilités. Elle est traditionnelle, conservatrice et au-dessus de tout soupçon. Je n'en veux pour preuve que la stricte ordonnance du plat de viande flanqué de ses deux légumes.

Ces deux légumes sont indispensables, inséparables, indivisibles, indéfectibles et permanents. Ils sont, en quelque sorte, les deux mamelles végétales de la cuisine britannique, celles-ci étant, généralement, représentées par la pomme de terre et le chou de Bruxelles. Je n'ai jamais vu autant de choux de Bruxelles de ma vie. Ce n'est plus une nourriture, c'est une invasion. Après l'âge de pierre, l'âge de fer, l'âge de bronze, voici l'âge du chou de Bruxelles. Ainsi va le monde !

On m'avait dit: «En Angleterre, on mange beaucoup moins qu'en France. ». Je dois honnêtement et loyalement reconnaître que c'est pure et absolue vérité. A part le breakfast du matin, le déjeuner à une heure, le thé, la célèbre « cup of tea » et les toasts à n'importe quel moment, les sandwiches intermédiaires et le dîner à eight o'clock, on ne prend pour ainsi dire que très peu d' aliments en dehors de ce qu'on avale à longueur de jour, même quand celui-ci est obscurci par le brouillard intense ou par le fog épais.

Une chose qui m'a beaucoup impressionné c'est la sobriété à table. On boit peu généralement et pas du tout le plus souvent. Vous me direz qu'on se rattrape dans les bars et dans les pubs. D' accord, mais ne mélangeons pas. Chaque chose en son temps et chaque verre à sa place.

En Angleterre, quand on mange, on mange et quand on boit, on boit, d'autant que

dans cet albionnesque pays il n'est pas question de boire pour se désaltérer. «This question is out of question» comme on dit à Oxford, à Cambridge et à Eton ainsi qu'à Buckingham Palace, et à Westminster Abbaye, d'après ce que j'en ai entendu dire par des gentlemen qui en avaient parlé à des ladies qui l'avaient rapporté à un interprète (...). Bref, en Grande-Bretagne, on boit pour boire, par sport, par tradition, par devoir, par patriotisme, par obligation librement consentie et par la bouche, naturellement, par le nez, parfois et par ailleurs quelquefois, mais exceptionnellement, dans des circonstances, plus ou moins particulières (...).

Une question, qu'il convient de n'aborder qu'avec énormément de prudence, de tact et de circonspection, c'est celle des « savouries », du dessert, et du fromage. Là, il est indispensable de conserver tout son sang-froid et toute l'objectivité de son jugement.

En effet « les savouries » se prennent après le dessert ou en tiennent lieu. Or, si l'on prend un savoury comme dessert, peut-on en prendre un autre après, étant donné que les savouries peuvent être également considérés comme postérieurs au dessert tout en étant admis comme tels?

Ce qui ne simplifie pas la chose, c'est que le fromage se mange après le dessert. On en est donc réduit à se demander : «où, quand et comment est le dessert? »

N'empêche que j'éprouve beaucoup de sympathie à l' égard des savouries. J'en ai tout particulièrement apprécié un tout récemment, qui était un panaché de champignons à la sauce tomate et de haricots blancs à la mint sauce. Ça a commencé sur toast, et ça a continué par un numéro de music-hall et ça c'est terminé sur mes vêtements (...).

Enfin, abordons le chapitre des vrais desserts, ou, plus exactement, du vrai dessert. Car le dessert est un et unique, en Angleterre. Que ce soit gâteau, pièce montée, bouillie démontée tout ça porte le même nom de pudding. En particulier, le rice pudding - qui n'est pas, comme pourraient le supposer certains philistins, une prise de catch, mais un authentique dessert - est universellement apprécié surtout s'il est arrosé de custard, qui est, comme nul ne l'ignore, une sorte de crème liquide.

Cette crème, lorsqu' elle est bonne, ressemble à de la crème renversée. Quand elle est mauvaise, aussi, puisqu'en ce cas, elle l'est par terre ou sur la table.

J'allais oublier l'essentiel - ce qui eut été une erreur regrettable eu égard de son importance principale et capitale - la cuisine anglaise est entièrement basée sur l' eau qui en est le principe fondamental et l' élément déterminant. Tout devant être bouilli, l' eau est le commencement et la fin de tout. Ce qui n'a rien que de tout naturel étant donné que les Iles Britanniques sont des îles anglaises, donc des continents anglo-normands entourés d'eau de tous côtés.

Aussi est-ce cet état insulaire et cette situation aquatique qui m'ont inspiré la

confection d'un plat, dont voici la recette et auquel j'ai donné le nom typique et caractéristique de « WATER PUDDING ».

Vous prenez un litre d'eau ordinaire que vous faites soigneusement bouillir.

Pendant ce temps, vous prenez un autre litre d'eau, préalablement également bouillie et vous la faites tiédir à feu doux au bain-marie ou au bain-jeanne.

Quand c'est à point vous versez dans votre premier litre d'eau le contenu du second, mais goutte à goutte et en remuant doucement pour éviter que ça attache.

Dans la préparation ainsi obtenue, vous versez alors la valeur d'un seau d'eau, bouillie naturellement. Puis, vous ajoutez l'équivalent de gros comme la tête d'un âne sur la pointe d'une épingle, d'eau bouillie légèrement déglacée et quelque peu de brouillarde pour lier le tout convenablement et correctement.

Vous mettez au four pendant à peu près soixante minutes ou une heure environ, en arrosant tous les quarts d'heure d'un verre d'eau bouillie pour gratiner et faire rissoler.

A l'issue de l'heure de cuisson approximativement nécessaire (...) vous retirez du four (...), vous dorez à la feuille ou au pinceau, à votre gré, vous démoulez à l'aide d'une pelle à tarte ou d'un pic à houille, à votre choix. Vous servez très chaud ou très froid suivant le cas, avec une seringue à lavement ou une pompe à vélo, à votre convenance, et vous n'avez plus qu'à vous en remettre à la suite des événements.

Voilà, c'est tout pour aujourd'hui et pour la cuisine anglaise dont une cousine de sir Winston Churchill, gastronome avertie, m'a dit, un jour qu'elle était venue nous rendre visite à Bush-House, qu'elle n'existe pas en Angleterre, vu qu'en Grande-Bretagne il n'y a que de la tambouille britannique.

Le Fog

Je commençais à désespérer en me demandant anxieusement comment j'allais procéder pour me démerder afin de me retourner pour me débrouiller dans ce brouillard pétrin où je me trouvais fogueusement fourré, lorsque j'entraperçus vaguement, très vaguement même et à peine perceptiblement, car on n'y voyait rien, dans une espèce de sorte ou plutôt dans une sorte d'espèce de flou tout ce qu'il a de plus flou, bref de tout ce qu'il y a de plus flou, flou, flou, quoi, un évasif contour de silhouette plus ou moins féminine, mais tout à fait sexologiquement confuse.

Prenant alors mon courage à deux mains et rassemblant les quelques mots d'anglais que je connaissais, à la bouche, et que je prononçais, d'ailleurs, comme une vache espagnole qui meugle en yiddish polynésien, je me mis à mugir comme un bœuf bourguignon qui rumine en patois beauceron : «Please! I am one French!

Please! I am lost! Help! Help! Please! I am one French! Help! Help! Please! I am one French lost! Help! Please! I am one French paumé! Help! Please! I am one French lost! Please! »

Je la sentis alors, sans pour autant l'entendre, car si on n'y voyait rien on n'entendait rien non plus, se déplacer pour se diriger dans ma direction, imprécise, tandis que je continuais à brailler ce que je viens de vous dire que je vociférais(...). Je pus me rendre à peu près compte que c'était une AFAT, et qu'elle put parvenir à déchiffrer l'adresse que, par prudence justifiée et par précaution légitimée, j'avais pris soin de noter sur une feuille de papier couché sur la chaussée pour cause d'absence totale de visibilité, c'est-à-dire, 18, Talbot Square.

Etant parvenue, non sans peine à la lire, elle me prit alors par le bras, et, sans desserrer les dents, me conduisit jusqu'à la porte du siège de de ma résidence provisoire (...).

Pourquoi cette AFAT inconnue et à peine entrevue me rendit-elle ce judicieux et précieux service ?

Mais tout simplement et tout bonnement parce que j'étais français.

Pour ça seulement et pour absolument rien d'autre.

Chapeau melon et bottes de pluie

Arrivée à Londres...

En ce premier temps-là donc (...), il se passa deux événements de grande importance qui se produisirent dès que j'eus les moyens de faire ce que je fis pour justifier la grande importance de ces deux événements en question, lesquels sont, dans l'ordre établi par la tradition britannique et le rituel anglais :

1° l'achat d'un chapeau melon

2° celui d'un parapluie.

Car, je vous le demande de quoi aurais-je eu l'air et pour qui serais-je passé si je m'étais abstenu de faire ces deux grands importants achats ?

« Sûrement pas d'un gentleman bien éduqué, mais certainement pour un gougnafier mal élevé », me répondrez-vous sans aucun doute et avec juste raison.

Car, depuis qu'il pleut en Angleterre et qu'il existe des têtes en Grande-Bretagne, le port du chapeau melon est de rigueur et celui du parapluie est de notoriété publique.

Et, ces deux achats effectués, chapeau melon et parapluie portés conformément à la tradition britannique et au rituel anglais, croyez-le ou ne le croyez pas selon

votre degré de crédibilité et celui de votre incrédulité, les citoyens de la libre Angleterre m'en surent hautement gré et m'en tinrent largement compte, en toute liberté et en toute indépendance.

Oh! certes, ils ne me manifestèrent jamais leurs sentiments favorables à mon égard de manière expansive et de façon bruyante, mais toujours de manière flegmatique et de façon imperturbable, par une simple esquisse de sourire ou une simple amorce de clin d'œil, qui, en dépit de leur simplicité et de leur flegmatisme me laissaient nettement comprendre qu'ils estimaient à leur juste valeur l'achat et le port de ces deux éléments achetés et portés par un Français Libre soucieux et respectueux des ancestrales traditions de la libre Albion.

Et puis, toujours en ce premier temps de mon séjour en Angleterre, je fis un constat qui, lui aussi, était de grande importance et dont il est de mon devoir de vous mettre au fait.

Tout le monde connaît, à part ceux qui n'en ont pas connaissance, la légendaire et millénaire expression britannique : « Wait and see » (en français : « attendre et voir »).

Or, j'ai dûment et légitimement constaté, par expérience concluante personnelle et individuelle, que, en raison de l'absence totale de visibilité, cette légendaire et millénaire expression, pour aussi patiemment édifiante et aussi persévéramment pertinente qu'elle soit, n'en est pas moins et pour autant absolument inopérante et résolument inefficace par temps de brouillard intense et de smog ou fog épais dont je vous ai précédemment parlé dans un de mes précédents propos.

Car il est aussi indubitable qu'indiscutable, et réciproquement, que lorsqu'on est plongé au sein d'une pareille épaisse purée de pois lourds, on peut, certes, toujours attendre, mais on n'y voit, sûr, jamais rien.

Les plaisirs du pub

Je suis un être normalement équilibré, bien que loufoque, et peut-être à cause de ça, et c'est uniquement par excès de sensibilité que, suivant une plaisanterie quelque peu éculée, lorsque j'ai un verre vide, je le plains, et lorsque j'en ai un plein, je le vide.

Je crois qu'on pourrait écrire des livres sterling-pardon-des livres entiers, veux-je dire, sur les pubs. Je me contenterai, en ce qui me concerne, de quelques lignes, plus ou moins droites, pour vous communiquer mes impressions.

Toute chose ayant une base qui est, en même temps, son élément fondamental,

je crois pouvoir affirmer que le postulat sur lequel repose le pub est la bière. Je suis persuadé que si la bière n'avait pas existé, il n'y aurait jamais eu de pubs. La bière n'a pas été créée pour le pub, mais le pub pour la bière. Dans les pubs, la bière est une, indéfectible et communautaire. Elle est partout présente : dans les bouteilles, dans les verres, dans les tonneaux, par terre, et dans le cou des buveurs quand la foule des consommateurs est trop dense.

Celui qui ne trouve pas le moyen de pénétrer dans un pub y met, en vérité de la mauvaise volonté, étant donné qu'il y a généralement dans les pubs, les vrais pubs, s'entend car il en est de faux, deux ou trois entrées qui sont, d'ailleurs, autant de sorties mais les unes étant la conséquence des autres, il est inutile d'épiloguer à leur sujet.

Le pub n'offre évidemment qu'une lointaine ressemblance avec nos cafés de France. Une chose, ici est caractéristique : c'est le compartimentage, à l'intention des différences sociales. Le confort y est différent et les prix aussi. Ce qui différencie également, d'une manière frappante le café français du pub anglais, c'est l'absence dans celui-ci, du percolateur cher à nos souvenirs percolatifs.

Il est vrai qu'il est avantageusement remplacé par l'appareil à débiter de la bière à la pression. Cet appareil a produit sur moi une profonde impression. Je suppose que celui qui y est préposé a dû faire des études d'ingénieur très poussées. Il mérite, en tout cas, l'estime générale et la considération distinguée de ses concitoyens, puisqu'il arrive à s'y retrouver dans les manettes, les roues et les leviers composant cette étonnante mécanique, qui semble tenir le milieu entre la locomotive à vapeur et l'avion sans pilote (dont je vous parlerai plus loin).

Il m'a fallu un certain temps pour me rappeler les heures d'ouverture et de fermeture des pubs. Je sais, à présent, qu'ils sont ouverts, en principe de 11 heures à 3 heures et de 6 heures à 10 h 30.

Ainsi s'avère la sagesse du législateur qui a estimé, qu'en dehors de ces heures, il n'y avait pas de raison valable d'avoir soif.

Un phénomène curieux, que j'ai maintes fois eu l'occasion de constater, c'est que la soif se met soudain à augmenter en progression géométrique, dans les dix minutes qui précèdent l'heure de la fermeture. Aussi quand retentit le comminatoire : « Time, gentlemen », on peut en conclure que le plein est fait.

J'ai beaucoup apprécié la sollicitude des tenanciers de pubs à l'égard des clients, car c'est sans conteste à leur attention que s'épanouissent et s'amoncellent les impressionnantes et éloquentes piles de sandwiches pain de mie au saucisson, au spam (pâté américain) et au fromage dont l'absorption nécessite une immédiate

intervention liquide sous peine d'asphyxie soudaine par étouffement subit.

ma candeur naïve, qu'il n'était que d'entrer, de commander et de consommer. J'ai appris, à mes dépens, que c'était quelque peu plus compliqué. Pour pénétrer dans le pub, ça va, mais pour approcher du comptoir ça tient de l'expédition dans la brousse et du commando dans le bled car les gens qui s'y tiennent sont bien résolus à n'en point bouger ni à faire le moindre geste pour vous en faciliter l'accès.

Je ne sais si je me trompe mais j'ai l'impression que les serveurs doivent être affiliés à une société secrète, car je suppose que c'est à un rite qu'ils obéissent - pardon -, qu'ils obéissent, veux-je dire, alors qu'ils choisissent systématiquement une bonne flaque de bière pour y jeter la monnaie qu'ils vous rendent.

J'allais oublier - et je ne me le serais jamais pardonné - de vous parler de la principale attraction des pubs : celle du jeu de darts (fléchettes). J'y ai pris un extrême intérêt, quoique, certaines fois, à mon corps défendant. Le jeu de darts demande, d'après mes observations, beaucoup d'adresse. De la part des joueurs, ça va sans dire, pour placer les darts dans la cible et surtout de la part des spectateurs ... pour les éviter dans le cours de leur trajectoire.

Du dernier pub où je suis allé, j'ai emporté, néanmoins, le meilleur des souvenirs. J'en ai même emporté plusieurs qui se sont traduits par des traînées de craie dans le dos, des coulées de bière aux épaules, deux fléchettes adroitement fléchées et respectivement plantées l'une dans la fesse droite et l'autre dans la fesse gauche, ainsi qu'une autre, gracieusement piquée dans mon chapeau, ce qui me donnait un petit air de Sioux de derrière le calumet de la paix du meilleur effet.

La première fois que je suis allé dans un pub de ce genre, je m'étais imaginé, en