

Pour pas voir la marque, c'est coton !

Claude m'accueillit par ces mots. Il attendait, assis sur un banc de ciment, dans l'enceinte, mais à l'extérieur de la salle d'un établissement de restauration rapide. Une enseigne bien connue et largement implantée sur le territoire français et pratiquement sur la quasi-totalité de notre planète. Pour ainsi dire, d'un pôle à l'autre.

Armé d'un appareil photo d'un format très inusuel pour un professionnel, Claude prenait furtivement quelques clichés de clients – de dos, droit à l'image et possibles contestations obligent –, et d'installations ludiques très colorées ayant une vague ressemblance avec les structures externes de Beaubourg. Ces sortes de labyrinthes où les gosses s'engouffrent dans les tunnels avec de supposés cris de ravissement, d'allégresse et d'effroi mêlés ont pour vocation de soulager parents et grands-parents de l'attention permanente – et affectueuse – des bambins pour le temps d'un repas. Même réputé rapide !

Nous avions tout d'espions venus du Froid dans un roman de John Le Carré au bon vieux temps de la défunte et regrettée Guerre Froide.

L'affaire s'engageait mal.

Pourtant, la matinée de ce mois d'avril nous offrait un ciel d'un bleu limpide.

Très vite, trop vite, le contre-espionnage nous avait repérés. L'appareil de Claude nous avait trahis !

Un homme vêtu de noir nous abordait, l'air circonspect.

– Vous savez que vous n'avez pas le droit de prendre des photos ? Vous êtes dans un lieu privé.

À UNE TABLE DE NOUS, UN COUPLE D'ANGLAIS, muni d'un enfant à casquette, posait de jolis paniers colorés de frites sur la table et nous tournait superbement le dos, ignorant le «drame» qui se jouait à quelques mètres.

Notre présence avait pour origine un article à paraître dans une revue dont le prochain numéro serait consacré aux saveurs et j'expliquais que j'avais voulu prendre

le contre-pied de ce que j'imaginai en être la teneur générale, supposant que les terroirs (poitevin et charentais) seraient à l'honneur. Une sorte de pied de nez à l'authentique, au goût du vrai, etc.

Le monsieur se présenta : «Superviseur», il était. Et des autres restaurants de la Vienne, bras droit du PDG également. Pouvaient-ils rêver personne plus qualifiée pour nous révéler le fonctionnement de l'Enseigne ?

Notre Superviseur était rassuré : conspirateurs, nous ne l'étions que d'opérette... et n'en avions que l'air ! Pas d'espionnage commercial ou industriel en vue. Tout juste littéraire et photographique.

Nous avions conquis le droit de nous promener à notre guise et de prendre des photos. D'ailleurs, parler de saveurs en ces lieux n'était pas si absurde. Et l'Enseigne l'avait compris de longue date : la nécessité de diversifier les goûts avec le «1955», célébrant l'anniversaire de sa création, la «Saga des fromages français», une farandole modeste car réduite aux seuls cantal, bleu et chèvre, n'étaient travaillés que des produits français, bœuf (du charolais), salade, blé, tomate et pomme de terre tout autant d'origine tricolore...

Pour ce qui était des contrôles sanitaires, l'Enseigne se faisait fort de relever le défi «QSP», initiales répondant aux trois exigences de fond : qualité, service, propreté.

Pesant de tous ces atouts, la clientèle devait, sans aucun doute, être des plus vastes et des moins homogènes et je rappelais opportunément qu'il m'arrivait, tant à l'aller qu'au retour de séances tardives de cinéma, de remarquer des files continues de voitures patientant pour accéder à un guichet où frites et sandwiches leur étaient délivrés.

De tous les milieux, tous âges, familles, commerciaux pressés, jeunes, mais aussi grands-parents qu'accompagnent leurs petits-enfants (à moins que ce soit l'inverse), nous assurait notre interlocuteur.

– Et ils reviennent ! Seuls !

Je n'osais en croire mes oreilles. Il avait sans doute raison. Ou ses raisons...

L'Enseigne était bien dans son temps. Et Claude dans le vrai : «Pour pas voir (j'ajouterais deviner) la marque, c'est coton !»

Par **Pierre D'Ovidio** Photo **Claude Pauquet**

