

~~Depuis trois~~  
~~décennies,~~

la Mère Lapipe

Pierrick Bourgault

dans son bistrot

Récit

~~écoute les vies~~  
~~du quartier~~



ateliers  
henry dougier

# LA MÈRE LAPIPE DANS SON BISTROT

Pierrick Bourgault

**HD**ateliers henry dougier

## Paroles et pudeurs

Au Café du coin, certains thèmes ne doivent pas être abordés. Jeannine apprécie peu que l'on parle du travail. « Qu'est-ce que tu fais dans la vie ? » n'est pas une question taboue ni déplacée, mais la patronne rembarre volontiers celui qui étale son statut social. À hauteur de comptoir, tout le monde se retrouve au même niveau et occupe la même place, celle d'un tabouret. Comme ces clubs de tango à Buenos Aires où se croisent cordonniers, médecins, chauffeurs de taxi, chômeurs, touristes fortunés et routards. L'important est la qualité de la présence et de la danse – ici, de la conversation. La grossièreté absolue serait, comme le font certains Américains, de demander : « Combien gagnez-vous ? » Chez Jeannine, on n'a rien à prouver ni à vendre. Une habituée témoigne : « J'ai entendu un type dire : "Qu'est-ce que tu fais comme métier ?" et Jeannine l'a *mouché* : "Tu n'as pas à savoir, laisse les gens tranquilles, c'est leur vie privée." » Elle préserve les intimités, elle veille à ce que chacun reste à sa place. Tu peux déconner, même si elle est occupée ou si elle a bu du *pet-pet*, elle garde toujours une oreille et lance : « Mais qu'est-ce que ça peut te foutre ? En quoi ça te regarde ? Là, tu vas trop loin. Ici, c'est moi la patronne qui pose des questions. » Elle ne tergiverse pas avec

les récidivistes : « Tu pars, tu n'as rien à faire chez moi. Tu pars, ça suffit ! »

Jeannine est la plus petite, mais c'est elle qui dirige. Elle ne voit pas grand-chose, mais elle entend tout, elle a tellement l'habitude, dès qu'une personne franchit le seuil de sa maison. Ma voisine poursuit : « Ici, les gens enlèvent leur masque, qu'ils soient brocanteurs, retraités, dans la police ou sans boulot. Les soirées ne sont jamais les mêmes. En hiver, quand on est quatre ou cinq, les discussions sont sérieuses, et soudain la porte s'ouvre, d'autres clients surgissent. Aujourd'hui, tu organises tes rendez-vous, tu les confirmes au téléphone ; il n'y a plus ce plaisir des copains qui débarquent, la surprise de la visite improvisée, spontanée. »

\*\*\*

16

Pour désigner une personne handicapée par une maladie neurologique ou un accident, Jeannine dit : « Il est *robocop*. » Mais son bistrot n'est pas le Mur des lamentations, *caliméros* et *tamalous*, les abonnés au « t'as mal où ? », sont vite rembarrés. On n'y lit pas non plus les mauvaises nouvelles du journal en avalant le café amer matinal, en s'indignant contre les « tous pourris », car Jeannine répliquerait : « Oh, tu nous pètes les couilles avec tes histoires ! »

De même, les racontars sur l'intimité des gens sont déplacés :

— C'est sa femme qui l'a *dégagé*, ou c'est lui qu'est parti ?

Jeannine répond vertement :

— Non, mais ça, on s'en fout, c'est pas notre vie. Qu'il nous fasse pas chier. Du moment qu'il nous emmerde pas, on s'en fout.

Aussi bourrue que respectueuse des sensibilités, Jeannine ne pratique pas l'humour d'un patron égocentrique ou caractériel, même si une telle attitude est parfois un rôle de composition. Des voisins évoquent les répliques d'une bistrotière du VI<sup>e</sup> arrondissement de Paris : « un *cercueil* », répétait-elle aux clients qui commandaient une bière, « une *savate* » pour un steak. À ceux qui venaient accompagnés, elle lançait : « Celle d'hier, elle était mieux ! » La blague préfabriquée n'est pas la tasse de thé de Jeannine, dont le vocabulaire est nettement plus vaste et créatif, de la langue des chantiers à celle de son enfance dans une famille aisée et cultivée. L'une des rares sentences qu'elle aime citer est attribuée à Hemingway par Gainsbourg : « L'alcool conserve les fruits et la fumée, la viande. » De même, son expression favorite, qu'elle prononce « faire goulou-goulou », se réfère à un sketch des Inconnus, où ces derniers parlent de « faire *n'golo n'golo* ».

17

Son humour n'est pas non plus celui des Deschiens, basé sur l'absurde et le kitsch – autre invention locale avec le Manceau Bruno Lochet, diffusée sur Canal+ vers 1990. Les Deschiens caricaturaient des personnages à mi-chemin entre ploucs et beaufs, à l'esprit borné, donneurs de leçons, fiers de raconter leurs trucs et astuces et de proférer leurs jugements. Chez Jeannine, c'est exactement l'inverse : les discussions abordent différentes facettes d'un sujet à partir d'expériences vécues par chacun. Le comptoir corrige les extrêmes, sans toutefois exclure.

La drôlerie vient de la patronne au langage fleuri, qui ironise volontiers sur le monde rural en roulant les *r* à la manière de l'accent local : « Comme disaient les paysans, il est *culturé*. »

Une intonation suffit à situer le territoire : « *Euh-là !* C'est bien sarthois, ça. »

Un client affirme *ne pas capter* certaines conversations en patois au marché de Château-du-Loir ; un voisin raconte que son oncle traduit Tintin en sarthois : « Ça donne *L' Z'Emmanchées au gârs Tournesô'*. Et maintenant, il publie *N'On a piâné su' la leune* et *La leune ! Et qu'ça rouette*<sup>1</sup>... Quand tu lis, tu piges rien, il faut prononcer à voix haute. Moi, je suis de Saint-Mars-d'Outillé, ça s'appelle comme ça parce qu'on y fabriquait des outils. »

Les mots révèlent leurs histoires. Même si le vocabulaire du Café du coin, situé en pleine ville du Mans, n'est pas le patois, Jeannine le pratique parfois : « Y a Pierrick qu'est en retard d'une *berouettée*. » En retard d'un verre. La brouette, originellement à deux roues, tire son nom du latin populaire « *bi-rota* » dont les Sarthois ont préservé l'étymologie. Ce patois étant proche de celui de ma Mayenne natale, il m'est familier et j'en oublie que cet ancien français n'est plus guère prononcé.

18

\*\*\*

Jeannine chahute les clichés, elle ignore délibérément la novlangue politiquement correcte, mais son vocabulaire est plus pudique qu'il n'y paraît. Elle n'étaie pas ses sentiments : l'expression « ma meilleure amie » des séries télévisées n'a pas droit de cité, Jeannine préfère « la pétasse » ou « l'autre con, là » avec une tendresse dans l'intonation car, chez elle, rudoyer prouve l'affection. De même, ces mots controversés et que l'on n'entend plus : « Pierrick, il a la voix douce, je croyais qu'il était *pédé*. » Ou encore « Heureusement, j'ai du sang *bougnoule* dans ma famille. » Pour parler d'amour, Jeannine

---

1. Une traduction de Serge Bertin, aux éditions Casterman.

évoquera la recette de la tarte aux pommes concoctée par son homme : « Il les épluche, il met les pommes comme ci, comme ça... Maman faisait pareil. Et des œufs au lait ! Et du clafoutis aux cerises ! On en a bouffé pendant deux jours. Il se réveille avant moi de la sieste, il commence une tarte aux fraises. On a eu des bigorneaux, des crevettes... Il m'a préparé des escargots, pas à l'ail et au persil, mais comme ma grand-mère : tu fais revenir des échalotes avec un peu de farine et du *pet-pet*. Ensuite, il met les escargots dedans. Magnifique. »

Cuisiner, c'est aimer. C'est une fierté, une reconnaissance des compétences de chacun, le plaisir de se sentir apprécié, félicité. Tous écoutent avec attention les conseils de Sylvain, chef professionnel. Cuisiner est aussi un exercice d'équilibriste, un budget à ne pas dépasser ; certains confient qu'ils se lèvent en pleine nuit, durant les heures creuses du tarif de l'électricité, pour laisser mijoter des plats et lancer la machine à laver.

19

\*\*\*

Le Café du coin n'est pas un bistrot de bisounours. Si le mot « con » est affectueux, certaines expressions de Jeannine se révèlent franchement péjoratives : « *con comme un manche* », « *cassos* », « *gogol* » ou son féminin « *gogole* ». De même, « *il est pas fini* ». « On voit quand Jeannine n'aime pas les gens, elle les engueule », observe une amie. Sa condamnation sans appel : « Ça, c'est des gens *inintéressants*. » Cependant, lorsqu'elle pousse le bouchon trop loin, elle sait reconnaître ses torts. À une cliente qui ne partageait pas le même sens de l'humour : « Je m'excuse pour toutes les vacheries que je t'ai dites, je ne te ferai plus pleurer. Car tu n'es pas plus désagréable que d'autres... » Il est permis de rétro-pédaler, comme

ma voisine, employée de nettoyage : « J'ai dit *cassos*, mais c'est pas bien. Ce sont des gens qui ont foiré leur vie, qui ne sont pas capables de s'assumer. »

Les verres de *pet-pet* délient les langues, les bulles zigzaguent à travers les neurones, émoussent l'attention et font le ménage dans les méninges. Lorsque la patronne le décide, il est l'heure de « *crouiller* » la porte, de la verrouiller, bref, de « *mettre la niche sur le chien* ».

« Allez, ouste, à la niche, au dodo. Salut Didier, à plus, rentre bien ! »

## *Ma gueule*

Les clients décrivent le visage de Jeannine en vieille Indienne émergeant d'un nuage de tabac, rallumant son calumet de la paix avec un briquet de légionnaire, quasiment un lance-flammes. On songe à Johnny chantant « Mais qu'est-ce qu'elle a, ma gueule ? » Le père de Jeannine aussi fumait la pipe et ses filles ont hérité du surnom et d'une collection de beaux exemplaires sculptés. Chef d'entreprise de travaux publics, le père Lapipe avait formé ses filles à la sténodactylographie afin qu'elles soient secrétaires – un métier qu'il estimait d'avenir pour les femmes, dans les années 1960.

21

« J'ai toujours rêvé d'être dans le commerce, même si, pour mon père, c'était pas ma voie. Mes parents louaient une maison toute l'année à Courdemanche, à quarante-cinq kilomètres du Mans et, dès qu'il y avait des vacances, Papa nous y conduisait. Il y avait une épicerie en face, chez M<sup>me</sup> Lhermite, qui était handicapée et boitait. J'avais douze ou treize ans, j'étais toujours *coulée* chez elle, pour l'aider. Elle avait deux fils, j'étais amoureuse d'un, mais c'était pour de rire, à l'époque. »

Jeannine raconte comment elle a appris à couper le beurre à la motte, à servir le sucre livré dans des sacs de jute : « M<sup>me</sup> Lhermite vendait le tissu au mètre, quelques fruits, des

légumes, c'était comme la mère Girard à Saint-Georges-de-la-Couée. Pas de vitrine, mais un frigo où ils gardaient le beurre. Le jambon à la coupe, c'est bien meilleur que sous cellophane. » Jeannine n'hésite pas à révéler des confidences intimes : « J'avais vingt ans quand j'ai appris comment faire l'amour. Chaque fois que je demandais à maman "Comment on fait les enfants ?", elle répondait "Tu verras bien." J'ai eu mon premier à vingt et un ans, j'ai été grand-mère à quarante. »

Pour Jeannine, désormais arrière-grand-mère, il convient de vite fonder une famille. La conversation évoque une trentenaire à la maternité. Jeannine réplique :

— Trente ans, c'est trop vieux !

— Elle a voulu profiter de la vie avant.

22 — Oui, mais des gosses de vingt ans quand t'en as cinquante, ça te pète les couilles ! Un type sur France bleu disait ce matin : « Les petits-enfants, tu es heureux de les avoir, mais qu'est-ce que tu es content dès qu'ils repartent ! » On peut pas fumer, on peut pas aller au casino...

\*\*\*

Dans les années 1970, Jeannine pointe dans l'administration, puis prend le large. Elle n'en fait qu'à sa tête, elle déteste qu'on l'empêche de vivre à sa façon.

« Non, mais c'est vrai ! Quand t'es fonctionnaire, faut être dingue de partir ! Mais on te pelote, on te pommade par devant et on te fout des coups de pied au cul par derrière. Toutes mes anciennes collègues sont mortes, soit d'un cancer, soit suicidées. Eh bien, j'aurais fait pareil. Le cancer, c'est le stress. Moi j'avais pas envie d'être stressée. »

Jeannine démissionne. Elle préfère décharger les cageots de fruits et de légumes avant les premières lueurs de l'aube, les petits matins gelés de l'hiver. Elle raconte sa vie, rude et tonique, sur les marchés. Le prix de la liberté...

« J'avais les mains frigorifiées, mais c'est pas grave, faut se couvrir. Avec le blouson plus deux ou trois pulls, on aurait dit un bibendum. L'été, quand je me mettais en jean et en tee-shirt, les clients s'inquiétaient : "Vous êtes malade, vous avez maigri !" On m'avait offert un podomètre : quatorze kilomètres par matinée, tellement l'étalage était long. Il faisait froid, il faisait chaud, mais j'étais toujours en pleine santé. J'ai travaillé neuf ans sur les marchés, c'est peut-être pour ça que je suis encore en forme. »

\*\*\*

23

Le 2 août 1985, M<sup>me</sup> Dauchez lui vend le Café du coin dans un quartier ouvrier du Mans, entre l'usine des tabacs et le port. « Elle était née là, ses parents aussi tenaient café. Elle était pète-sec, la bonne femme, pas rigolote, son mari faisait la cuisine. Quand on est venus visiter, ils avaient des lits anciens, de coin. Elle louait deux piaules au grenier, sans salle de bain, mais avec un pot de chambre et de l'eau qu'ils montaient dans un broc, pour que les pensionnaires fassent leur toilette. »

Fonctionnaire, puis marchande de fruits et légumes, Jeannine commence donc sa troisième vie à quarante-trois ans au Café du coin. Au début, elle ouvrait le matin et cuisinait pour déjeuner des omelettes, du pot-au-feu. « Je mettais les gamelles sur la table, et ils se servaient ! Au moment des huîtres, on avait un copain qui en rapportait des *bourrichées*.

T'aurais vu le bordel... » L'après-midi, elle jouait au tarot avec ses clients, jusqu'au soir : « On commençait vers deux heures et demie, on se relayait. Quand il arrivait du monde, je laissais ma place. »

\*\*\*

Lorsque la norme de l'inox s'impose, Jeannine jette l'éponge. Elle raconte avec délectation sa dernière prouesse culinaire : « Il y avait un client qui m'emmerdait tellement, le directeur de... Il voulait absolument manger. À l'époque, mon frère m'aidait à tenir le bar, je suis allée à la cuisine préparer le sandwich. J'avais pas vu que c'était une boîte de Canigou, pour le chien. Je l'avais bien *moutardé*, avec des cornichons. Et il me fait : "Je me suis régaté !" Il en voulait un deuxième ! »

24

Hilarité générale au comptoir, avant une discussion endiablée sur les qualités olfactives, voire gustatives des différentes marques, celles au fumet appétissant et les autres.

— Le César, ça sent bon, quand tu ouvres.

— Non, mais, c'est vrai ! Ce que tu achètes comme pâtée pour ton chat, eh bien, goûtes-y ! insiste Jeannine.

Se faire entendre n'est pas simple parmi les conversations mêlées. Elle ne parle pas fort, mais lentement et d'une voix grave qui se distingue du brouhaha. Elle s'accroche au fil de son histoire, poursuit malgré les interruptions.

— Attends, attends. Les aliments pour animaux, c'est contrôlé : la preuve, c'est qu'ils ne tombent pas malades. C'est pas forcément des déchets. J'étais en vacances, je raconte ça à mes petits-enfants. Ma petite-fille, qui ne me croyait pas, me dit : « Jeannine, t'es pas capable d'en manger. » Je lui ai montré que si ! Et c'était excellent.

\*\*\*

En trente-quatre ans, la Mère Lapipe n'a guère entrepris de travaux dans son Café du coin, dont les affiches préservent la peinture d'avant-guerre. Elle ne sacrifie pas ses dimanches à quelque nouvelle tendance décorative, elle préfère danser la java chez Claude, à la guinguette du Petit Robinson : « Rien n'est aux normes, les fermetures ne tiennent plus. À l'étage, y a toujours pas de salle de bains, c'est encore un pot de chambre comme à la campagne. Ce ne sera jamais repris, tout sera abattu. Il y a un an et demi que Pascal est parti et que je ne suis pas montée là-haut ; je dors en bas, sur le canapé. »

Dans cet empilement d'objets qui racontent chacun leur histoire, il y eut un orgue électronique qu'elle donna à un moine musicien et un vélo pousse-pousse vietnamien ; il reste le verre géant d'une voiture publicitaire qui trône à l'entrée et un père Noël tout blanc, trouvé en été dans une ruelle du Vieux-Mans par des amants en goguette et offert à Jeannine. Un « 70 » en lettres gonflables métallisées, vestige de la fiesta d'anniversaire de 2012. Chez Jeannine, c'est toujours Noël et des guirlandes poussiéreuses demeurent pendues toute l'année. Divers gadgets y sont fixés, tel un godemichet exilé au plafond, qui eut l'idée de se décrocher et de plonger exactement dans la chope de bière d'un buveur, à sa totale sidération. Jeannine en rit encore : « C'était un type très religieux. Il n'en est pas revenu, de voir ma bite tomber dans son verre ! »

25

Même s'il reste des chaises libres, elle s'assied volontiers sur les genoux des clients. « Elle va t'embrasser sur la bouche, faut pas être choqué, c'est le rituel de la maison ! », se marre

Awa, qui cuisinait des plats inspirés dans son restaurant africain, quelques rues plus loin. Les fidèles sont hilares, les nouveaux venus stupéfaits, voire effrayés par cette pratique locale ; certains se lèvent, tentent de fuir. Jeannine les rattrape : « Tout de même ! C'est pas un patin, juste un bécot sur les lèvres ! » Plus d'une bande de fêtards a connu ce bizutage, photographié par les amis complices. Toute l'équipe y passe. Jeannine ne lâche pas l'affaire ni le selfie. « C'est bien, t'es *mignon*. J'en ai jamais douté, que t'étais mignon. »

Ou encore, lorsque des clients rapportent leur galette des Rois, c'est à la patronne, soixante-dix-sept ans, qu'on demande de glisser sous les tables pour désigner le destinataire de chaque part. Elle adore.

26 Jeannine reprend sa place habituelle sous la statue de Notre-Dame de Lourdes et bourre sa pipe : « La semaine dernière, il faisait chaud, j'avais pas mis de soutien-gorge, quelqu'un m'a traitée de tous les noms. "T'es qu'une entraîneuse de bar." Mais c'était mon rêve, j'aurais aimé, j'aurais aimé ! »

Pour en savoir plus  
sur les ateliers henry dougier  
(catalogues, auteurs, vidéos, actualités...)  
vous pouvez consulter notre site internet  
[www.ateliershenrydougier.com](http://www.ateliershenrydougier.com)



ateliers henry dougier



@AteliersHD



@ateliershenrydougier