

## Robots ménagers, ouverture de restaurant et rythme scolaire

12.04.2013, Episode 94

### L'avis de Marie

Aujourd'hui nous sommes le 12 avril 2013 et je suis heureuse de vous retrouver sur mon podcast " L'avis de Marie ". Nous allons parler d'ustensiles de cuisine, de l'ouverture de mon restaurant et de la réforme scolaire. Vous êtes prêts ?

En fouillant dans la vieille maison voisine, mon ami m'a déniché un petit robot ménager, un appareil extraordinaire selon lui. Moi j'aurais pu passer 10 fois devant cette chose sans la voir, mais lui, en véritable geek [1] a un émetteur dans le cerveau qui lui permet de repérer ces objets, ces gadgets, qui à mes yeux sont complètement inutiles. Bref, il me tend un truc en plastique, un hachoir [2] mécanique. Moi je déteste les robots de cuisine en général, qu'ils soient mécaniques ou électroniques. Je les trouve inutiles, peut-être car je ne cuisine pas si souvent diront les mauvaises langues, ou que je ne cuisine pas pour une famille de 10 personnes. Non franchement, s'il s'agit de hacher mes petits oignons, je suis bien plus rapide avec un couteau qu'avec un robot. Car le robot, il faut d'abord se souvenir où robot ménager on l'a rangé, il faut ensuite le sortir du fond du tiroir où on l'a rangé, puis il faut l'assembler [3], se souvenir comment il fonctionne. Ensuite on accomplit [4] ce pour quoi la machine est faite, mais avant cela, il faut bien quelques minutes pour comprendre comment introduire l'oignon dans la machine. Ensuite, d'accord l'action est rapide, mais après il faut laver l'appareil, le démonter et le ranger à nouveau au fond du tiroir. Bref le temps de monter l'appareil, de hacher l'oignon et de le laver, j'ai fini de manger, ou presque. Enfin vous l'aurez compris, je n'aime pas m'encombrer [5] de ces gadgets qui sont certainement bien pratiques, mais qui moi, ne m'intéressent pas. Mais il n'y a que les imbéciles qui ne changent pas d'avis, et j'ai changé d'avis donc... Bref, ce hacheur datant des années 50, je l'ai mis dans un tiroir, et je l'ai oublié, jusqu'à hier soir, où je me suis préparé un artichaut. Celui-ci cuisait dans son eau et comme j'avais envie de me faire une petite sauce sympathique pour l'accompagner, j'ai cherché l'inspiration dans mon vieux livre de cuisine des années 50. Je vais préparer une sauce ravigote. Je la prépare et l'adapte à mon goût en y mettant de l'ail. J'adore ça, j'en mets partout. J'allais couper mon ail, quand je repense au petit robot trouvé dans la vieille cuisine de la maison voisine. J'ouvre mon tiroir, il m'attendait. Bon allez, il n'est pas bien grand, il a l'air facile à utiliser et surtout à nettoyer. Je l'utilise et là, je suis émerveillée par l'ingéniosité de cet appareil des années 50. Il est super pratique, et très ingénieux. Une sorte de cache protège les lames et donc on récupère très facilement l'ail haché et le nettoyage de l'appareil est très rapide. Vous voyez j'ai changé d'avis !

Bref, j'ai fait ma petite sauce, elle était délicieuse. C'était la première fois que je la faisais, et entre deux bouchées, j'ai remercié l'ancienne propriétaire [6] de ce petit ustensile très ingénieux [7].

\*\*\*\*

Vendredi Saint j'ai ouvert mon restaurant. Tout s'est bien passé, nous avons servi 85 couverts, soit plus de 70 kilos de carpes. Tout le monde a été content et c'est l'essentiel. Quand les gens vous sourient, toutes les heures passées pour la préparation sont oubliées. Car des heures passées et du stress, j'en ai eu. Tout d'abord, il y a eu le nettoyage et le rangement, ces choses qui ne se voient pas quand elles sont faites, mais qu'on voit de suite quand elle ne sont pas faites. Vous voyez ce que je veux dire ? Personne ne vous dira " Oh, tes fenêtres sont propres ! " Non, cela est considéré comme normal, mais si elles sont sales, soyez-en certain, on le verra. Alors moi j'ai commencé le samedi précédent [8] l'ouverture à nettoyer, à ranger ce que personne de toute façon ne notera, puisque cela aura été fait ! Samedi matin, je me suis levée à 7 :30, je me suis fait mon café, ai corrigé quelques copies, ai fait ma liste de course de matière première : de l'huile, de la crème fraîche pour les desserts, les carpes ? Elles nagent dans les viviers de la cave depuis quelques jours. Les patates [9] ? Elles sont dans la cave. Les œufs pour la mayonnaise ? J'irai les chercher jeudi chez le paysan du coin [10]. Le vin ? Oh de cela, je n'en manque jamais. La salade et les fruits ? Cela sera pour plus tard !

Après les courses, le programme était d'enlever toutes les feuilles mortes et le bois mort qui étaient entassés [11] près du garage. Mon frère m'avait préparé le tracteur avec la remorque et on est allés brûler tout cela dans un coin, en se faisant quelques saucisses



en passant.

J'ai rangé autour de la maison, j'ai balayé le parking. Franchement, je ne connais pas de tâche [12] plus ingrate que de nettoyer un parking, vous le balayez, tout cela pour quoi ? Pour que cela fasse propre ? Pff, de toute façon il pleuvait, parfois je suis victime de mon éducation et de ma culture d'Alsacienne ! Vraiment.

Ensuite j'ai fait les fenêtres, comprenez par là, que j'ai lavé les vitres des fenêtres, puis j'ai planté mes primevères pour décorer l'entrée du restaurant, j'ai fait tourner des lessives, j'ai rangé les courses, et je me suis fait un artichaut avec une sauce ravigote ! Le lendemain, j'ai nettoyé les assiettes, les verres, les couverts, j'ai fait la mise en place de la salle, car je n'allais pas avoir le temps pendant la semaine, je travaille...

Ce que j'ai fait là pendant le week-end c'était quoi ? Du loisir créatif ?

Bref, le jour J, est arrivé, le jour de l'ouverture. Mes tables étaient dressées, il ne fallait plus que mettre les fleurs. Et c'est là, que mon frère qui lui était en cuisine, vient m'annoncer que la machine à éplucher [13] les pommes de terre était en panne... Et nous voilà, à trois, à éplucher 35 kilos de pommes de terre à la main. Et ensuite ? Ensuite, c'est une friteuse qui est tombée en panne, ensuite, tous les clients sont arrivés en même temps, c'était un peu le stress pendant le coup de feu. Non, non, personne n'a tiré avec un pistolet. Le coup de feu, c'est un terme qu'on utilise dans les cuisines, dans la salle, lorsque c'est l'heure de servir les gens. C'est un moment intense où il faut être efficace et rapide. Et puis mon cœur a failli cesser de battre quand en plein service, en plein coup de feu, il y a eu une panne de courant [14] ! Et cela ne venait pas de chez moi. Le temps d'avoir deux trois cheveux blancs en plus, voilà le courant revenu, et puis, il y a eu une confusion [15] au niveau des plats...et puis... Ben tout le monde a bien mangé, tout le monde a eu un mot gentil, et tout le monde est reparti content...et voilà trois jours que je lave et repasse les nappes et les serviettes... Enfin que dit-on ? Quand on aime on ne compte pas les heures passées ? Je les compte, mais je ne dis rien !

\*\*\*

En ce moment, en France, il y a un grand débat sur l'organisation scolaire à l'école primaire. Aujourd'hui un enfant va à l'école 4 jours dans la semaine et suit 6 heures de cours, soit 24 heures par semaine. Elle est ainsi la journée scolaire la plus longue du monde. Les journées scolaires sont bien trop concentrées. C'est en 2008 qu'a été mis en place la semaine à quatre jours, et tout le monde, scientifiques, pédagogues, enseignants, tous sont d'accord sur le fait que ce rythme n'est pas du tout adapté à l'apprentissage et à l'épanouissement d'un enfant. Il faut savoir, et cela est paradoxal, les élèves français ont le nombre de jours d'école le plus faible des pays de l'OCDE, l'organisation de coopération et de développement économiques, soit, 144 jours par an contre 187. L'Allemagne par exemple a presque 4 semaines d'école en plus, mais 200 heures d'enseignement en moins. Alors en ce moment, la question est la suivante, faut-il rallonger [16] les périodes scolaires et alléger [17] les journées de cours ? Oui ce serait bien, mais il faut prendre en compte plusieurs critères. Les parents qui travaillent par exemple, comment vont-ils faire pour récupérer leurs enfants plus tôt à la sortie de l'école s'ils n'ont ni garderie, ni nounou [18] de prévue ? Il va falloir qu'ils réorganisent leur temps de travail eux aussi . De plus, on veut diminuer les vacances, mais pensez-vous qu'il soit envisageable de renoncer au sacro-saintes vacances de juillet et août ? Car en France les deux mois d'été appartiennent à la culture française comme le béret ou le fromage ....

Le projet devrait être mis en place dès cette année, mais l'année scolaire n'est pas finie, et les enseignants ont encore le temps de manifester leur désapprobation [19] en faisant grève.

\*\*\*

Voilà, C'est tout pour aujourd'hui, la prochaine fois sur [www.podclub.ch](http://www.podclub.ch), promis, je vous parlerai de Carla Bruni et de sa nouvelle chanson, et d'amour. Et peut-être même que je vous donnerai la recette de la sauce ravigote. En attendant, de nous retrouver, profiter du soleil qui revient peu à peu et souriez. A bientôt.

## Glossar: L'avis de Marie

[1] **geek**: fan de nouvelles technologies

[2] **le hachoir**: appareil pour hacher, c'est-à-dire, couper en petits morceaux

[3] **assembler**: mettre ensemble

[4] **accomplir**: faire, réaliser

[5] **s'encombrer**: garder avec soi quelque chose ou quelqu'un qui est inutile et gênant

[6] **le propriétaire**: la personne à qui appartient quelque chose

[7] **ingénieux**: malin, bien pensé

[8] **précédent:** avant

[9] **la patate:** la pomme de terre

[10] **du coin:** ici qui habite à côté

[11] **entasser:** stocker, ranger, entreposer

[12] **la tache :** le travail

[13] **éplucher:** enlever la peau des pommes de terre

[14] **le courant:** l'électricité

[15] **la confusion:** quand on confond, on mélange, on se trompe

[16] **rallonger:** rendre plus long

[17] **alléger:** rendre plus léger

[18] **la nounou:** la personne qui garde les enfants

[19] **la désapprobation:** le désaccord