

JOYEUX NOËL

A Noël, la pâtisserie engage toujours quelques vendeurs *en extra*.

Il y a beaucoup à faire. On vend cinq fois plus de gâteaux qu'un jour ordinaire.

Il passe donc la journée dans ce magasin bondé.

Ce travail ne lui fait pas peur. De toute manière, rien ne lui semble jamais difficile.

Il ne se pose pas la question, c'est tout. C'était une bonne occasion, il y est allé.

On le charge d'une seule tâche, quelque chose de simple pour ce vendeur débutant.

Il doit donner aux clients les gâteaux qu'ils ont commandés. Il y a un gigantesque réfrigérateur et on y a disposé chacune des pâtisseries, accompagnée d'une large étiquette avec le nom du client.

On lui envoie donc ceux qui ont déjà réservé leur dessert. Ce ne sont pas les plus nombreux.

La plupart des gens qui s'entassent bruyamment derrière les comptoirs chics de cette pâtisserie en vue n'ont rien préparé. Ce sont « des clients de dernière minute ».

Il se trouve ainsi régulièrement désœuvré, mais ça ne le gêne pas. Il observe avec curiosité ses collègues d'un jour s'affairer rapidement pour satisfaire la clientèle pressée.

Mais lorsqu'on lui adresse quelqu'un, il le reçoit avec la plus grande gentillesse, écrit avec précision le nom que le client lui indique et lui apporte son gâteau.

Il parle avec beaucoup de douceur. Les gens doivent le ressentir. Il n'a pas une « attitude commerciale ». Il est vraiment comme ça.

Un couple s'approche de lui. Ils ont commandé trois gâteaux. Un blanc, un brun, un rose. La magie des colorants.

Ils peuvent avoir quarante ans, ils se connaissent peut-être depuis dix ans et ont des enfants ensemble. Elle a l'air préoccupé, les fêtes lui donnent sûrement beaucoup de travail. Et puis il y a aussi tout ce qu'on ignore parce qu'on ne les connaît pas.

Il semble nettement plus serein. Il porte une cravate. Il travaillait peut-être aujourd'hui ou il s'est déjà préparé pour le repas de ce soir. Mais ce n'est pas un costume très festif.

Ils épèlent soigneusement leur nom. Ils le font par hasard au même moment, mais ne se regardent pas en riant lorsqu'ils s'en rendent compte.

Il ouvre la grande vitrine transparente du réfrigérateur et sort d'abord le gâteau rose, puis le blanc et enfin le brun. Il vérifie encore le nom. Il déplie une des boîtes de l'élégante pâtisserie. Elle est ouverte devant lui. Un peu juste pour trois gâteaux. Il pose le rose au fond de la boîte, puis ajoute le blanc dessus et enfin le brun. Les trois entrent sans problème.

Les clients le regardent, éberlués.

Ces petites merveilles de sucre et de crème sont ridiculement écrasées au fond de la boîte.

Seul le décor du gâteau brun a été épargné.

La dame s'énerve immédiatement. C'est peut-être la goutte d'eau qui a fait déborder le vase.

Cela alerte très vite les autres vendeurs qui continuent leur travail tout en lui jetant des regards moqueurs. La responsable se précipite vers lui. Elle semble plus furieuse que moqueuse.

Elle s'excuse, un peu trop, comme si ça pouvait calmer la dame. Elle promet de nouveaux gâteaux pour le soir. Leur service de traiteur les livrera à la maison.

Il est resté très calme. Les bras le long du corps, il se tient bien droit. Elle lui ordonne sèchement de rapporter la boîte à la cuisine.

Il lui sera demandé de rembourser les gâteaux. Le patron finira, pour une raison inconnue, par annuler cette demande.

Toute cette histoire le met mal à l'aise. Il voudrait que tous retournent à leur place et qu'il continue à accueillir les clients.

Il regrette. Cela lui semblait pourtant évident.

Il ne comprend pas cette agitation. Il a simplement fait une erreur.