

Une soirée à Londres - 1/2

Une soirée sur Londres, murge payée par la compagnie : dommage que ce soit AVEC la compagnie.

Hier soir, c'était la soirée du groupe. Le patron de la compagnie avait réservé un bâtiment pour les trois restaurants qu'il possède. Bon point de la soirée : bar gratuit et a volonté... Malheureusement, même tout compris, cela reste une fête de trouduc organisée par des trouduc.

La soirée a donc commencé par un léchage de bottes en règles avec les discours des chefs en train de se congratuler les uns les autres...

Il était d'ailleurs assez savoureux de voir avec quelle assurance ils racontaient des conneries plus grosses les unes que les autres, cependant on devinait dans leurs regards malicieux le double sens de leurs propos :

"Notre équipe a avancé très fort l'année dernière : les chiffres d'affaires sont bien supérieurs à l'année précédente. Mes amis nous pouvons être fiers de nous et j'espère que notre équipe continuera comme cela cette année" (eh ben, mon Bébert, t'as assuré ! T'as tapé dans la caisse et non seulement ils n'ont rien dit, mais en plus ça les a motivé... Cette année je vais prendre Vaseline comme mécénat !)

"Un grand bravo à Tim le manager de la cuisine qui a su gérer d'une main de maître les forts flux des périodes de fin d'année" ("Bebert t'es con ! C'est pas parce qu'ils sont bourrés qu'ils ont oublié que tout les clients gueulaient").

"Un grand bravo à Arnaud le chef pâtissier qui donne du tonus à la cuisine" (Bebert, t'abuses ! Il est là depuis deux mois et il sait pas faire un soufflé.)

À mesure que l'énormité des conneries grandissait les chefs commençaient à s'inquiéter sur la crédibilité de leurs propos. Il était temps de passer à la remise des prix des employés de l'année.

Il m'a été difficile de comprendre les critères d'évaluations utilisés pour déterminer les nominés et à en juger par les rires du public à l'annonce de la plupart des nominés, je n'étais pas le seul.

Certains en ont même conclu que leurs critères étaient absents. Je refuse d'y croire. Je pense, en effet, avoir finalement trouvé quelles méthodes ont été utilisées pour sélectionner les nominés. Le premier critère de sélection : "pile ou face" a été appliqué par souci d'équité à chacun des salariés. Le second a été le classique mais efficace "plouf plouf". Enfin, le choix final a été déterminé grâce à une technique mise au point par le manager général (celle-ci lui a quand même valu un bonus d'un mois de salaire) technique qui consiste à écrire la liste des nominés sur une feuille de papier puis, les yeux fermés, de piquer à l'aide d'un stylo un nom au hasard...

Après deux incidents mineurs (notre cher ami s'étant malencontreusement perforé le genou et l'œil gauche avant de toucher la feuille) nous avons notre employé de l'année.

Parmi les sélectionnés qui ont le plus fait rire nous avons trouvé, un serveur slovaque qui bouscule tout le monde et fait tomber trois verres par service, une chef de rang française dont le niveau d'anglais se limite à "my taylor is rich" ainsi qu'un serveur espagnol de 50 ans en panique dès 3 tables et dont l'activité principale est de manger en cachette.

Mais bien que l'adoration, légitime, que je me porte ai été brutalement bousculée par cet affront, il ne faut pas croire que j'ai passé une mauvaise soirée... En fait beaucoup de choses m'ont réjouit.

Tout d'abord j'ai pu contempler mon chef, encore moins bien habillé que d'habitude, danser comme un ours de Sibérie en rut accompagné de deux superbes éléphants, tous sous tranquilisants.

J'ai aussi rencontré le manager de la cuisine réduit par l'alcool à l'état de loque humaine déguisée pour le carnaval de Rio.

Mais le principal a été l'arrivée du grand patron dans la salle : d'un pas incertain il s'est dirigé vers son "ami"

Une soirée à Londres - 2/2

le chef, seule personne qui semblait lui prêter attention. Heureusement, il glissa maladroitement sur une frite qui se trouvait sur son passage (maman rappelle moi de penser à brûler un cierge)... Il n'est malheureusement pas tombé. Qu'à cela ne tienne, rétablissant son équilibre mon patron adoré a artistiquement répandu son cocktail rouge sur sa délicate veste Armani jaune, ce qui m'a permis d'admirer sur son visage un sentiment de honte suivi d'une expression d'amertume.

Mais ce n'est pas tout. Ce matin, de retour au boulot, j'ai eu la joie de contempler la gueule de bois collective de la plupart de mes collègues. Tandis que j'admirais ce festival d'yeux rouges et de teins exténués, les éructations et gémissements de mes supérieurs hiérarchiques rythmaient l'ode à la misanthropie qui résonnait dans ma tête. Quoi de plus doux, en arrivant au travail, que de lire la détresse nauséuse dans les yeux de son manager ? Cependant je n'étais pas au bout de mes surprises.

En effet vers midi, une joyeuse nouvelle est venue illuminer ma journée pour de bon. Le téléphone sonna, c'était le manager de la cuisine qui appelait : il venait de se réveiller sur un banc de la station Waterloo (terminus de l'Eurostar)...

Nous noterons deux amusants détails : Premièrement, le fait que Waterloo soit une des stations les plus bruyantes de Londres nous aide à mesurer la profondeur du coma (du sommeil pardon), et par extension l'intensité mal de crâne que mon supérieur hiérarchique devait subir. Deuxièmement je me plait à imaginer les regards curieux que les étrangers devaient jeter sur lui et son déguisement de "chico do brazil" à 11 heures et demie du mat'... Ils s'habillent vraiment n'importe comment les Anglais...