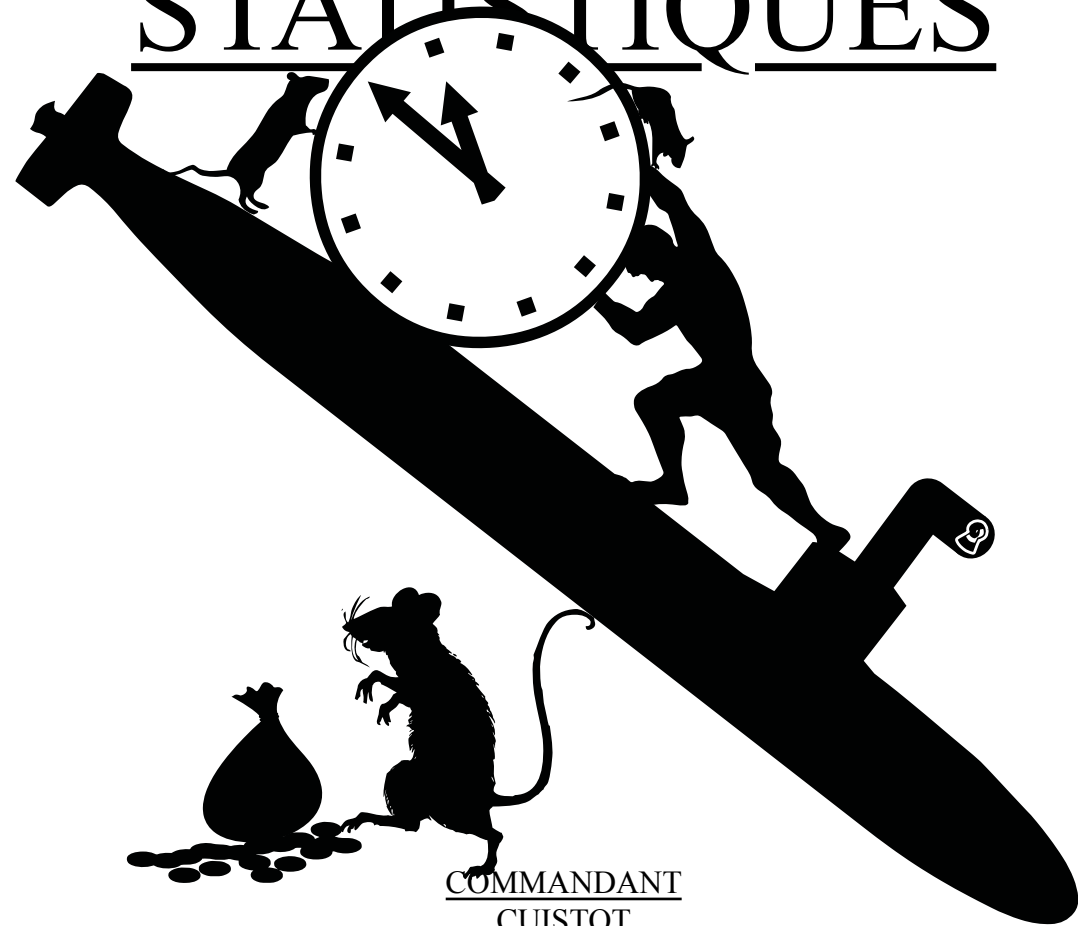


70 RCHON

RAVIOLIS,
SEUM ET
STATISTIQUES



COMMANDANT
CUISTOT

RAVIOLIS, SEUM ET STATISTIQUES

Je suis une machine à faire des raviolis la main droite attrape le disque de pâte la main gauche met pile la bonne quantité de farce avec la spatule mes pouces et mes majeurs des deux mains poussent et plient et pressent et le ravioli est fait.

Pour en savoir plus sur le projet,
imprimer vos exemplaires, nous
contacter ou encore contribuer à
TORCHON : www.torchon.online
ou [@torchon.revue](https://www.instagram.com/torchon.revue) sur instagram.

En une demi-heure j'ai fait 3 plateaux de 25 raviolis ça fait 150 raviolis par heure, j'avoisine une vitesse de croisière de 25 raviolis par seconde, non pardon 25 secondes par ravioli. Grâce aux contrats étudiants en Belgique, sur lesquels les patrons ne paient pas de taxes et sur lesquels je ne cotise rien ni pour la retraite ni pour la sécu et tant pis pour mes genoux qui sont tout niqués, je suis payée 15€ de l'heure, soit 25 centimes la minute. Les raviolis sont vendus par 3 pour la modique somme de 12€. Pour gagner 12€ je dois travailler 48 minutes donc 2880 secondes, ce qui fait environ 115 raviolis. Pour m'acheter 3 raviolis je dois faire 115 raviolis. Et en un dimanche je fais à peu près 300 raviolis, je produis donc plus de 1200€ de valeur, et j'en gagne 70 en comptant la prime de travail dominical. Le temps de faire ces calculs je ne sais plus combien j'ai fait de raviolis, sans doute pas assez pour acheter quoi que ce soit. Mes mains travaillent et moi je vais n'importe où dans ma tête je fais des maths et j'écris ce texte. Mais j'aime faire des raviolis, c'est méditatif, c'est un peu technique, je divague en restant concentrée, j'atteins le flow state. J'aime mieux ça que faire de la poudre de pignons de pin. Il faut broyer au couteau des pignons de pin petit tas par petit tas et c'est long et lent et monotone et peu importe toute la volonté que j'y mets, j'ai beau essayer d'aller le plus rapidement possible, rien à faire mes mouvements s'engluent mes mains deviennent du slime mes paupières s'alourdissent et mon cerveau s'engourdit, rien ne le garde éveillé, impossible de faire des statistiques avec les pignons de pin, à part que ça prend environ 3 milliards de minutes pour réduire en poudre 250g de pignons de pin. Pendant que je me débats dans la boue du sablier qui n'en finit pas de s'écouler mes collègues courent dans tous les sens envoient 3 plats par minute et les serveurs entassent les tickets. J'ai l'impression d'être

réalité parallèle très proche où le temps s'écoule au goutte à goutte, juste à côté de celle où il se déverse à grands flots. Je suis prise dans ma vase et je les observe, silencieuse, ralentie, invisible. Commandant Cuistot je suis sous l'eau dans les abysses là où la pression m'écrase, je remonte prendre l'air je lève la tête vers l'horloge qui n'avance pas d'un poil. La radio de ma collègue à la plonge crachote radio nostalgie et tous les jours à la même heure c'est les mêmes tubes ringards, dont je n'entends que les aigus parce que les basses sont noyées dans le bruit du lave vaisselle et de la hotte et des casseroles. Je pense à quand je travaillais en supérette, tous les jours aux alentours de 6h30 pendant que je mettais en rayon les sandwich triangle sous mon tablier vert Jean-Jacques Goldman chantait « encore un matin » et tous les matins je devenais dingue. J'y pense et je reprends mes raviolis avec l'enthousiasme du mec qui a échappé à la peine de mort et qui doit juste faire des travaux d'intérêt général à la place.

