

« In defense of the Notoriously Arrogant French Waiter »

by Céline Brisset on 13 mars 2015 in EXPRESSO, L'HEBDO, LA PRESSE, LES NEWS



« In defense of the Notoriously Arrogant French Waiter » by Christina Nehring – *The Wall Street Journal* (19 février 2015).

Au moment où les touristes américains reviennent en force dans notre pays (1) et prennent la première place au classement des nationalités étrangères visitant Paris, Cristina Nehring offre à ses concitoyens américains une sorte de mode d'emploi pour essayer de comprendre une de nos « institutions » les plus critiquées : les garçons de cafés.

« Ils sont tristement célèbres pour leur attitude grossière et condescendante, mais les garçons de cafés peuvent aussi être très divertissants, et d'une grande ressource, si vous savez comment vous y prendre. » Appuyée par le témoignage d'un serveur parisien qui n'hésite pas à déclarer que : « Même la Mairie et l'Office de Tourisme leur demandent d'être plus souriant et plus bavard, en gros, plus américain. » Célèbre pour son inflexibilité : « Ah non, Monsieur ! Ce n'est pas possible ! » beaucoup le considèrent comme : désagréable, grossier, voire intimidant et les adjectifs qui ressortent des témoignages qu'a recueilli Cristina Nehring sont tout sauf élogieux. Mais pour la journaliste, le garçon de café a un savoir-faire incontestable. Au-delà de la réputation qui le précède, il faut savoir qu'un serveur, contrairement à son homologue américain, n'est pas votre « pote », c'est un professionnel et « même si vous ne l'aimez pas, vous devez admettre qu'il est fascinant à observer (...) capable de porter sur son plateau huit verres de vin, une pile de douze assiettes et deux carafes d'eau tout en se glissant entre les tables. » Pour l'américaine fascinée, cette prouesse est digne d'un virtuose qui maîtrise un sens évident de l'adresse et de la théâtralité. Comme le confirme un étudiant de l'École Ferrandi : « Ici, on n'apprend pas seulement à couper un poulet ou à conseiller un vin, on fait des exercices de théâtre et on apprend le maintien, la respiration et les bonnes manières. » Alors que 60% des garçons de cafés parisiens sortent de ce type d'école, il faut bien comprendre, précise un des professeurs « qu'aux États-Unis, être serveur n'est pas une carrière, c'est un petit job pour payer ses études. »

Alors, si vous voulez vous faire bien voir par cette espèce rare, n'hésitez pas, suggère la journaliste, « à lui demander conseil pour le choix des vins, c'est son métier et il sera content que vous lui demandiez ; ne vous asseyez jamais à une table de 6 si vous êtes 2, l'espace dans le café parisien est rare ; ne lui demandez jamais son nom et n'essayez pas de discuter avec lui, en France le repas est une chose sérieuse. Et surtout ne demandez jamais au serveur ce qu'il espère faire plus tard. Il espère tout simplement être serveur car en France c'est un vrai métier. Suggérer qu'il fait ça en attendant d'être acteur, réalisateur ou psychiatre est insultant. »

Quels que soient les clichés que cet article véhicule, notre garçon de café, au-delà de l'attraction touristique à la chemise amidonnée, au nœud papillon et au gilet multi-poche, est souvent, bien plus que ce qu'il sert dans ses assiettes, le premier représentant de notre gastronomie française et de notre savoir-faire. Et si les américains ne boudent plus notre pays, qu'en est-il de notre cuisine car, comme le souligne un des commentaires qui suit l'article, beaucoup considèrent « qu'elle est en déclin et qu'à San Francisco, et dans la plupart des villes américaines, on peut aujourd'hui bien mieux manger qu'en France et pour le même prix. »

(1) – Les américains étaient, selon l'observatoire du tourisme parisien, 1.850.000 à séjourner dans la capitale en 2013, un chiffre en hausse de 15,3 % par rapport à 2012.