

Cours de cuisine et un peu d'économie familiale ...

Sur la plage de Buey Cabon, à quelque trente kilomètres de Santiago, la vie a repris son cours. Bien que cette petite baie ait été, presque autant que sa voisine de « Mar verde », en plein centre du point d'entrée du cyclone Sandy, les dégâts sont nettement moins impressionnants. A part la maison d'une famille de pêcheurs, il n'y avait pas de constructions en dur mais seulement des paillotes, aussi vite reconstruites qu'elles ont été emportées par les premières rafales. Cette baie-là est nettement plus abritée que celle d'à côté, ouverte face à la mer et toujours malmenée par les vents ordinaires. Enfin, et les habitants de ce micro-monde ne se privent pas de le faire savoir, c'est principalement à leur efforts que le lieu doit de pouvoir à nouveau accueillir touristes et Cubains dans de bonnes conditions, ce qui ne peut être le cas de la rivale encore abondamment encombrée de gravats, de troncs d'arbre et de carcasses de villas éventrées..

Reconstruction et nettoyage ont été, nous disent les habitants, pris en mains par eux-mêmes, sans attendre les aides du gouvernement ni des services officiellement désignés pour intervenir dans une chronologie d'urgence toujours difficilement digérée. Il faut dire en outre que la mini-société qui vit sur place tire de l'activité touristique l'essentiel de ses revenus et que la motivation a du s'en trouver copieusement renforcée !



Les uns pêchent, les autres vendent ce que les premiers ont pêché, d'autres cuisinent ce que les précédents ont vendu, et ceux qui ne sont pas en charge de l'une ou de l'autre de ces activités, se consacrent à la location des paillottes et des transats, à la surveillance du parking, à la vente en tout genre, à la drague et au massage pour vieux Européens en chasse de chicas... Toute arrivée d'un nouveau véhicule déclenche une mécanique bien rôdée de propositions en cascade dont l'accumulation devient vite – pour moi en tout cas – un rien lourde.

Les groupes d'hommes – essentiellement Français et Italiens ce jour-là – qui occupent la grande majorité des espaces ombragés disponibles, ne semblent pas vraiment incommodés par cette situation. Quelques jolies Cubaines les accompagnent de tous leurs soins, les unes en faisant rouler sous leurs doigts experts les muscles des mollets à la fermeté un peu relâchée, d'autres tartinant voluptueusement la bedaine de leur patient de crème et d'huile, d'autres encore assurant un approvisionnement régulier et soutenu en canettes de « Cristal » ou de « Bucanero » et parmi ces couples une famille mixte avec deux délicieux petits enfants du métissage.

Les vendeurs passent et repassent, bien décidés à ne pas laisser leur clientèle potentielle repartir sans avoir cédé à leurs sollicitations et les poissons succèdent aux maxi-crevettes, les langoustes alternent avec les écrevisses de la rivière, le tout en formule « à emporter » dans un sac plastique, ou à consommer sur place avec riz et salade, servi à même le transat ! Entre deux passages de produits de la mer apparaît parfois une boîte de collection de cigares aux noms prestigieux, tous plus bagués les uns que les autres.

J'avais déjà proposé à Yami, dont la famille m'accueillait régulièrement avec beaucoup de gentillesse, de cuisiner un jour pour un dîner familial et l'occasion me sembla propice : j'achetai donc un poulpe, tout frais arraché à ses embuscades sous-marines, en me demandant un peu comment j'allais réussir à en tirer quelque chose de mangeable, au goût des Cubains, qui ont en matière de nourriture beaucoup de certitudes bien arrêtées et assez peu ouvertes à la nouveauté ! Le chico me proposa de me le laver et me le livra tout emballé. Il n'y avait donc plus qu'à !



Yami n'en savait pas davantage que moi sur la cuisson du poulpe et me fit bien comprendre que, si elle me proposait son aide pour les tâches de préparation, d'épluchage et de découpe, elle me laissait l'entière initiative – donc l'entière responsabilité en cas d'échec – de la cuisson de la bestiole. Restait donc à acheter les ingrédients nécessaires pour une préparation qui allait forcément s'inspirer de mes pratiques sur les calamars et dépendre de la disponibilité des produits locaux !

Sur le marché qui fait face à la très monumentale Plaza de la Revolucion, l'offre en légumes et tubercules est abondante et diversifiée : tomates, choux, concombres, laitues, poivrons, chapelets d'ail, oignons et toutes sortes d'herbes et de pousses aromatiques côtoient des empilements de yuccas, de patates douces et de Calebasses.



Si les fruits en cette saison sont plutôt rares (oranges et papayes), la viande ne manque pas (essentiellement porc, agneau et poulet), et les stands d'épices proposent toute une collection de petits sachets de poudres odorantes ou colorantes. Les prix, indiqués à la livre, me paraissent, bien évidemment dérisoirement peu chers, mais mon appréciation change totalement dès que la ménagère qui m'accompagne les ramène à l'aune des salaires cubains.

C'est, bien sûr, moi qui paye tout et nous repartons du marché avec une provision de légumes qui permettra largement de préparer une salade à partager à 5 personnes. Montant de cette part d'achats : environ 80 pesos (2,40 Euros mais en même temps l'équivalent d'une journée du salaire de Yami !). Pas très étonnant, dans ces conditions, que les légumes frais et « verts » soient une denrée de luxe qui ne s'inscrit que

rarement, dans les économies familiales modestes, comme alternative au riz, aux haricots et aux tubercules bouillies.

Si l'on ajoute à ces premières achats le prix du poulpe (5 pesos convertibles), d'un ananas, d'une bouteille d'huile et d'un pack de purée de tomates (5 pesos convertibles pour les deux), d'une bouteille de vin, d'une autre de rhum et de deux bières, le tout de marque très ordinaire et vendu en monnaie nationale, on arrive très rapidement à l'équivalent d'une vingtaine de pesos convertibles, soit quasiment deux mois du salaire de Yami... ! De quoi réfléchir aux nécessités que les Cubains les plus modestes évoquent si fréquemment.

Yamileidis gagne environ 250 pesos cubains comme maitresse d'hôtel dans un grand restaurant du centre de Santiago, établissement en monnaie nationale, ce qui signifie pour elle qu'elle ne peut attendre aucun pourboire en devises, à la différence de ses collègues qui travaillent dans des lieux touristiques où la devise convertible est de règle. Son papa, mécano dans l'entreprise électrique, la UNE, gagne un peu plus qu'elle (environ 320 pesos cubains) et sa maman, employée à la laverie de l'hôpital, gagne à peine plus de 200 pesos.



La famille de 4 personnes, dont trois adultes employés à plein temps dispose donc au total de 750-800 pesos pour assurer les dépenses du quotidien. Au-delà des denrées et marchandises de base assurées par la libretta (le carnet d'approvisionnement qui garantit à chacun un minimum de produits essentiels, tout doit donc être calculé au plus juste et acheté en toutes petites quantités lorsque tombe la paye du mois. Savon, détergent, huile, dentifrice sont économisés au maximum, la viande est plat de luxe (mis à part la petite pièce octroyée à la princesse de 10 ans et qui est découpée en tranches extrêmement fines pour faire durer la provision) et la solidarité familiale fonctionne à plein régime pour parer au plus nécessaire.

Dans ce panorama d'économie systématique, bien réel et dont j'ai partagé l'application au quotidien, j'ai été sidéré lorsque Yami m'a indiqué le coût des douze photos au format A5 plus un agrandissement en A4 qu'elle avait fait réaliser par un photographe local pour les 10 ans de la petite : Il lui a fallu déboursier 750 pesos cubains pour une mini-galerie de photos de studio, soit, faut-il le rappeler l'équivalent du revenu mensuel complet de la famille ! Certes, la fillette a été maquillée, habillée et parée pour la circonstance, certes un DVD remis à la cliente

permettra à la famille de se rappeler sur l'écran du téléviseur la beauté de cette fête, certes il est des coutumes auxquelles il est très difficile pour ne pas dire impensable de déroger, mais tout de même...

Pas très étonnant, dans le contexte nouveau induit par l'instauration du travail à son compte, que les studios de prise de vue, de retouche de photo se multiplient à très grande vitesse et que mon ami journaliste, qui gagne pourtant, à l'échelle cubaine, confortablement sa vie, m'ait fait part de son intention de se lancer dans la course au plus vite.

Quant aux photos elles mêmes, en général enluminées de titres, de proverbes ou de chi bouibouis (tout le monde connaît ?) copiés-collés, saisies devant un rideau-paysage pour les unes, fondues dans un à-plat savamment dégradé pour les autres, elles sont de bonne qualité, même si elles manquent, à mon goût, d'un brin de spontanéité et de naturel !!!

Santiago de Cuba

18/01/2013

Jacques