



Rastaman vibration

La saison d'été 1982 est une apothéose pour « La Paëlla ». On a réussi à gommer toutes les imperfections de la première année. Mon père a imaginé un décor beaucoup plus chaleureux typiquement espagnol fait d'éventails, de castagnettes et d'affiches de corrido. J'ai trouvé quelques cassettes de musique Flamenco et l'apéro « maison » est la sangria... Olé !

Ma mère en tant que « Chef de cuisine » a étoffé ses menus, toujours copiés sur la voisine, et inventé un nouveau plat « La Filazella » (une paëlla aux spaghettis). Elle la décline principalement sous deux formes : la « Royale » avec un demi-homard ou la « Valencia » au poulet. Dans la cuisine nous avons installé deux micro-ondes, une double friteuse et quelques congélateurs. Grâce à tous ces aménagements nous avons réussi à doubler le chiffre d'affaire de l'année précédente.

La Paëlla

77, rue de la République - ROYAN
11^e U après la Poste

La Paëlla du Capiraine
Poulets de campagne à la broche
Tartes chaudes à toutes heures
Spécialités

Tel. (06) 05.60.48

JAKY et MARYSE
ambiance et bonne humeur

Comme tout bon saisonnier, je sors en boîte de nuit tous les soirs et il m'arrive fréquemment de ramener une jeune fille à l'appartement. La chambre des parents est contiguë à la mienne, séparée seulement par une fine cloison et une porte commune. J'entends sans problème ronfler le grand Jacques. Dès que les ronflements s'arrêtent j'intime l'ordre à la belle de faire le moins de bruit possible. Le lendemain matin quand le père croise ma nouvelle conquête, il prend un petit air surpris comme si c'était la première fois. J'ai toujours adoré ses attitudes pleines de pudeur et de retenue.

Lors de mes sorties nocturnes je fais la connaissance

de M. Castie le gérant de la boîte de nuit qui vient de s'ouvrir plage de Foncillon, « Le Titan ».

M. Castie adore l'ambiance de la Paëlla, il vient y manger très souvent avec sa femme et ses amis. C'est un businessman très avisé qui gère plusieurs affaires. Il possède au Pla-d'Adet à Saint-Lary, un complexe constitué d'une boîte de nuit et d'un restaurant. Les deux lieux communiquent directement par une porte de secours et l'ensemble est placé au sous-sol de la galerie « Armazan ».

Un restaurant sans fenêtre à la montagne ce n'est pas facile, du coup le lieu est fermé depuis 2 ans.

Il me propose donc de trimbaler tout notre matériel à la montagne, et d'ouvrir une « paëlla » au ski. Au début le concept m'apparaît un peu saugrenu, la paëlla ce n'est pas typiquement un plat d'hiver !

Par contre faire une saison d'hiver et skier dans cette station que je connais bien me semble une idée lumineuse. J'ai toujours préféré les Pyrénées aux Alpes, la beauté et la diversité des paysages m'ont toujours emballé.

Pour achever de me convaincre Castie m'indique que je n'aurai aucun loyer à payer, seulement le gaz et l'électricité. En outre, il possède attendant au restaurant, un petit appartement avec une grande fenêtre donnant sur la vallée, il me le louerait pour trois fois rien. La proposition est alléchante, reste plus qu'à convaincre le grand Jacques qui n'a jamais foutu les pieds au ski et aucune intention d'aller s'emmerder là-bas.

Après avoir discrètement tâté le terrain j'attends le bon moment pour faire la proposition aux parents.

« *Qu'est ce que tu veux que j'aïlles foutre à la montagne ?* crie le padré

Je fais pas de ski et ça pèle, je vais me faire chier à cent sous de l'heure ! »

Par contre maman est tout de suite emballée, elle comprend immédiatement les bénéfices qu'elle peut tirer de cette proposition. Vu que la location est gratuite elle voit là un bon moyen de vivre l'hiver

sans dépenser l'argent gagné l'été. Je la laisse convaincre le grand Jacques, elle a tous les arguments nécessaires après 25 ans de mariage.

Après moultes refus Papa craque et achète une grosse remorque pour trimbaler le matos. Début décembre toute notre petite troupe est prête pour partir à la conquête des sommets.

Nous sommes arrivés à bon port 6h plus tard. Le restaurant est sans fenêtre mais a un petit cachet, une quarantaine de places assises avec une cuisine moitié ouverte sur la salle et un petit comptoir. L'appartement lui, a une vue sublime sur la vallée. Seul petit problème, il n'y a qu'une seule chambre, je dormirai donc dans le salon-salle à manger.

Mon père est immédiatement conquis, l'endroit se situe au cœur de la station, tous les commerces sont proches, c'est parfait pour lui. Pendant les 15 jours qui suivent notre installation le grand Jacques se fait pote avec tous les anciens de la station. Il s'aperçoit très vite qu'on peut très bien vivre à la montagne sans jamais mettre les pieds sur des skis. Il s'entoure donc de toute une troupe qui, comme lui, aime boire l'apéro et faire la fête.

Pendant qu'il fraternise avec tout le quartier, je réfléchis à la façon de tenir notre nouvelle affaire. Déjà le midi faut oublier, les gens mangent sur les pistes et en plus un restaurant sans fenêtre placé là n'a aucune chance de marcher. Par contre le soir, il y a une belle carte à jouer à partir de 18h. Je fais donc fabriquer des milliers de prospectus que je colle sur toutes les portes des appartements de la galerie la veille des arrivées, en gros tous les vendredis soir.

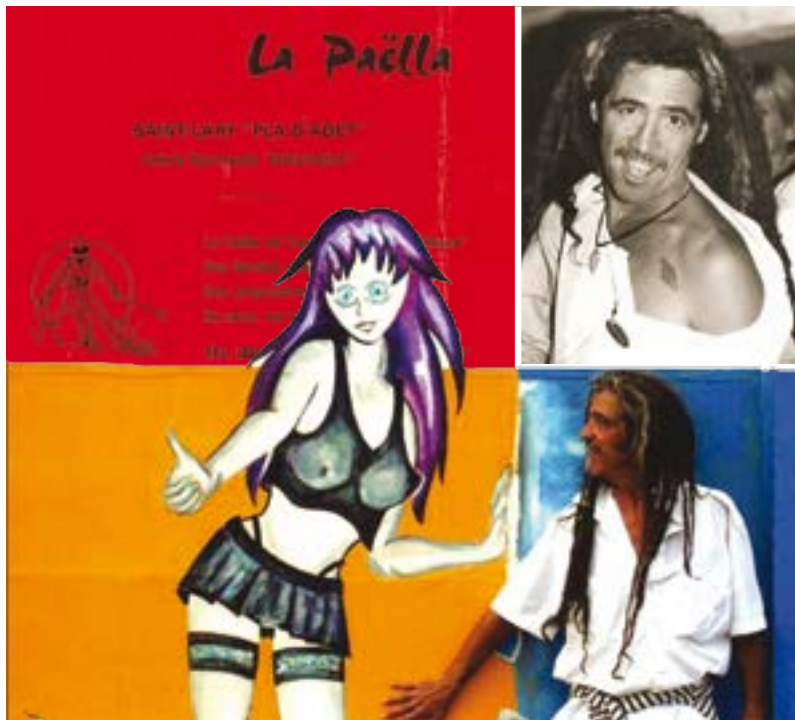
Cette façon de procéder a pas mal de succès et outre les potes alcoolos du padré nous commençons à nous faire une petite clientèle. La paëlla au ski ça peut marcher !

Vu les habitudes que j'avais pris l'été, vous pensez bien que je sors tous les soirs, et là, en plus, la boîte de nuit touche le resto. C'est en franchissant cette porte que ma vie va de nouveau changer.

Le night-club a recruté un DJ hors-norme : Jean-Michel Lesté. Il a un look très particulier, une sorte de mix entre Geronimo et Marley...un Rasta blanc quoi !

Il a de magnifiques dreadlocks, et un sourire irrésistible qui respire la bonté et la pudeur. En plus de ressembler à Bob, il a assimilé tous les principes Rasta, leurs façons de manger et leurs musiques. Pendant les quatre années qui ont précédé son arrivée au Pla-d'Adet, il a eu un grand succès à Saint-Barth. C'était le DJ de « *La Maison Blanche* », une boîte de nuit incroyable située sur une plage du côté de Saint-Jean. Quand dans les années suivantes, on me proposa une affaire similaire, le nom de ce lieu mythique m'inspira beaucoup.

On devient immédiatement pote avec Jean-Mi, je reste tous les soirs jusqu'à la fermeture de la boîte. L'after se passe toujours au restaurant où l'on peut délirer, manger et boire jusqu'au petit matin.



De grands moments d'amitié et une belle rencontre comme on n'en fait peu dans une vie !

C'est un natif d'Arcachon, qui a bourlingué toute sa jeunesse à travers le monde. Ses récits de voyage me passionnent d'autant plus que je n'ai à l'époque, jamais foutu les pieds hors de France. J'apprends énormément à son contact, Jean-Mi a un sens de la fête extraordinaire, il passe toujours le bon morceau au bon moment. Il enchaîne allègrement *Marcia Baila* des Rita Mitsouko avec *Rastaman Vibration* de Bob marley, c'est un véritable showman capable de s'adapter à tous les publics. Il a été sans doute un des tout premiers DJ « World music ».

À force de le voir jouer et réussir sa partition tous les soirs, je m'imprègne

de sa musique et de ses enchaînements... C'est mon premier stage accéléré de DJ et moi aussi, je me mets rapidement à tâter de la platine, une nouvelle corde à mon arc.

En plus de la musique Jean-Mi me fait approfondir la culture rasta, son mode de vie, ses combats. Je deviens très rapidement à son contact un adepte du « rastafarisme ». Ma seule heure de gloire à cette époque reste cependant le concert de Marley à Bordeaux.

J'adopte tout en bloc, et me mets à vivre et à penser comme lui. Fini les bons poulets de maman, les repas doivent être I-tal ou macrobiotiques.

Je découvre à cette occasion, les bienfaits du riz complet, des algues, du potimarron, du gomasio... Même si à l'heure actuelle j'ai fait le lien entre ses enseignements culinaires et mon « atavisme » personnel, l'étude de ces différentes alimentations m'a fait prendre conscience de l'importance du « bien mangé » pour rester en bonne santé.

Grâce à Jean-Mi, je découvre l'ensemble des groupes Reggae, mais aussi Antillais et Africains, des horizons insoupçonnés s'ouvrent à moi.

En plus de ses talents de DJ, Jean-Mi est un peintre et un dessinateur plein d'imagination. Son esprit créatif est toujours en ébullition et c'est avec délectation que j'essaie de l'accompagner sur ses différents projets. Aujourd'hui il habite toujours dans sa bonne ville d'Arcachon, c'est un peintre reconnu et un artiste très en vogue. Même si nous nous voyons moins souvent à cause de nos activités respectives, il reste un ami précieux et c'est avec une grande joie que je lui rends hommage à travers ces quelques lignes.

Le bilan de notre saison d'hiver est excellent, le restaurant a marché, le père a adoré les montagnes pyrénéennes et je me suis fait un ami.

La promiscuité avec mes parents s'avère très facile, nous nous entendons parfaitement, je ne me souviens pas d'une seule vraie engueulade entre nous.

Pendant la saison d'été suivante je retrouve évidemment M. Castie qui me félicite de la belle réussite de l'hiver. Hélas, nous ne nous sommes pas entendu pour renouveler le bail. Ses exigences ne sont plus les mêmes que pour la première saison. Il est devenu beaucoup plus gourmand... !

Mais le grand Jacques ne s'en laisse pas compter. Il a fort apprécié cette saison d'hiver et l'idée de ne pas retrouver ses nouveaux potes l'attriste. Il décide donc de rechercher un nouveau local au Pla-d'Adet.

*« La galerie marchande en face du téléphérique est la plus fréquentée, c'est là qu'il faut être » dit-il
La salle de jeu au milieu de la galerie est à vendre, il faut foncer ! »*

J'essaye d'expliquer au père qu'une salle de jeu ce n'est pas facile à transformer en restaurant.

« T'inquiète, je m'occupe de tout.

- Mais on n'a pas les thunes pour acheter le local, on n'a pas de logement non plus, et l'hiver un appart pour la saison, ça coute chérot ».

L'ancienne salle de jeu doit faire à peu près 45m², le plafond par contre est assez élevé.

« On va faire une mezzanine, où on mettra une chambre, des toilettes et une salle de bain » décrète le grand Jacques.



« Et moi je vais dormir où ?

- Et bien facile je vais t'aménager un coin-lit repliable dans la cuisine.

- Et l'argent on va le trouver où ?

- On va prendre un crédit ! »

Je comprends vite qu'il est inutile d'insister, quand le grand Jacques veut... Bien que l'idée de dormir dans la cuisine ne m'emballa pas outre mesure, le plaisir de retrouver le Jean-Mi et mes chères montagnes pyrénéennes me paraît très séduisante.

En outre nous serons chez nous et si ça marche, on pourra toujours louer un appartement par la suite.

Le Padré demande et obtient son crédit et, dès le mois de septembre, il file au Pla-d'Adet avec deux, trois potes du bâtiment pour transformer la salle de jeu en restaurant et en mini appartement.

La saison d'été 83 à Royan s'avère très lucrative. En plus du resto qui marche bien, j'ai réussi à me faire «adopter» par des joueurs de poker... on ne se refait pas !

Les parties de poker clandestines auxquelles je suis habitué, se déroulent ici aux yeux de tous. Elles ont lieu tous les après-midi en face du marché central dans la salle principale d'un bar. Ah, c'est beau les petites villes où tout le monde se connaît !

Il y a là un adjoint très connu de la mairie de Royan, un grand propriétaire de magasin automobile, un voyou réputé qu'on retrouva à la forêt de la Coubre quelques années plus tard, et tout un tas de restaurateurs et autres commerçants locaux. La partie est plus ou moins tenue par un personnage étonnant. C'est un unijambiste retraité au parcours totalement atypique. Il a été flic avant-guerre, déporté à Auschwitz en tant que juif en 43, fusillé par les allemands en 44 au moment de la débâcle et sauvé par les russes malgré les cinq balles qu'il a reçu.

Après guerre il a participé à la déclaration d'indépendance de l'état d'Israël et à la création de Tsahal aux côtés des légions Ben Gourion. D'après ce qu'il raconte sa jambe a gelé à Auschwitz et pris un coup de chaud à Jérusalem où il est amputé, une sacrée carcasse le Maurice... !

En tous les cas il touche une retraite mensuelle cumulée de 70 000 francs (à peu près 10 000 euros), un sacré client et aussi un personnage très attachant. Cette saison 83 me permet ainsi de côtoyer et de connaître un grand nombre de personnes en pays Royannais, ce qui facilitera grandement mon intégration dans le coin par la suite.

Après cette année à 100 à l'heure, il faut que je me repose un peu. Je décide donc d'effectuer mon premier voyage hors de France, direction Saint-Barth. Je promets au grand Jacques d'être de retour début décembre pour mettre en place le nouveau restaurant d'hiver.