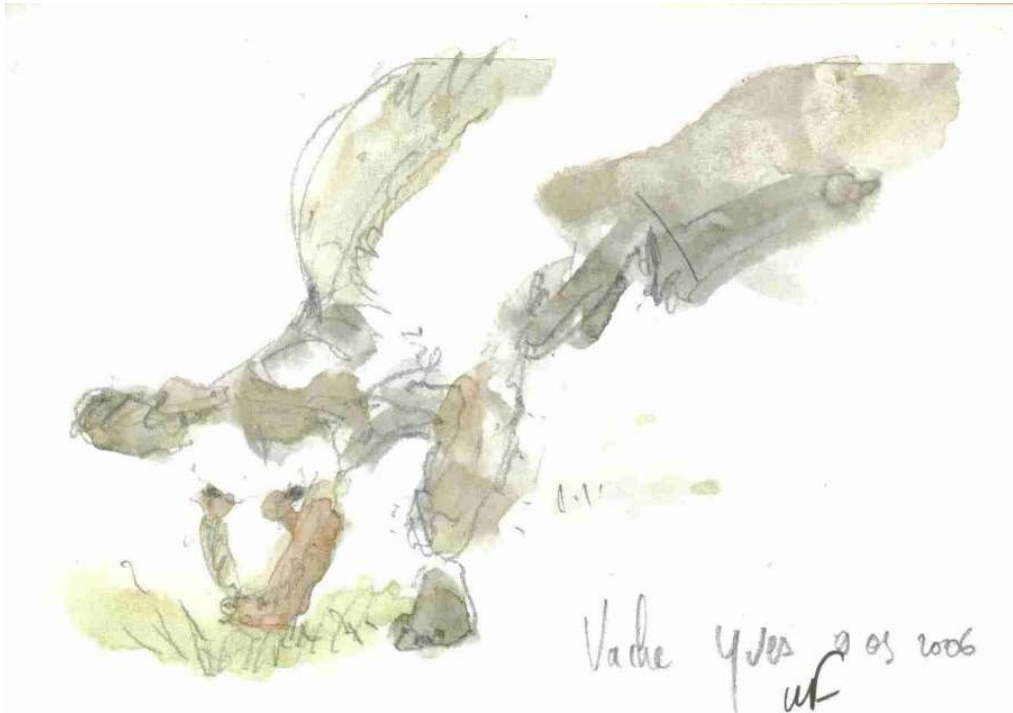


LES CHRONIQUES DES JEAN-SANS-PEURS.

De la viande



« Faut qu'ça saigne
Faut qu'les gens ayent à bouffer
Faut qu'les gros puissent se goinfrer
Faut qu'les petits puissent engraisser
Faut qu'ça saigne » .../...
Boris Vian :
Les joyeux bouchers.

Sur les chaînes de télévision, sur les panneaux d'affichages géants envahissant la ville et le bord des routes, rôde la viande...

La barbaque suintante s'étale, saignante. Le filet du meilleur bœuf grillé émincé, savamment parcouru des zébrures brunes du fer à la cuisson, et enrichi de pommes frites parait grésiller, tout juste si on n'en hume pas les fumets de graisse fondante plus que la tendresse de l'animal dans le pré avant l'halali. Les moignons de poulet grumeleux semblent déjà se réjouir d'être avalés goulument, accompagnés de sauces huileuses joliment colorées et d'une feuille de salade uniquement là pour décorer, la pauvre !

Dans vos boîtes aux lettres et sur vos smartphones, vous ne pourrez éviter l'incongrue tentation et vous vous délecterez à l'avance des amuse-gueules lyophilisés, des jambons roses polyphosphatés et hormonés, des saucisses brunes et jaunes dégoulinantes, des poissons carrés aux yeux dans les coins et des purées en sachet. Vos enfants vous réclameront sûrement la promotion du jour, des triples « *cheeseburger premium* » dégoulinants à dix

couches alternées de steak haché pétroleur agrémenté de fromage caoutchouc et de sauces vermillonnes iconoclastes coulant à la première bouchée. Ça n'est pas grave, au contraire, ceci réjouit les bambins et puis dans le kit de survie bouffomaniaque n'y a-t'il pas un bon litre de coke light*¹ en prime... pour faire passer tout ça.



Les lobbies de la bouffe bouffonne jouent de petites saynètes bien ordonnées propres à flatter des papilles ignorantes. On ne saurait décliner un menu sans commencer par les protéines animales, viandes de poulet, de porc, de bœuf, poissons... Quand ce n'est pas l'alouette, la grive, l'escargot, le marcassin ou la grenouille issus de nos espaces protégés. Ils ne savent plus quoi inventer, kangourou, autruche, caïman ; les sauterelles et le chinchilla en nuggets ne sont pas encore de mode, mais ça ne saurait tarder. Quoiqu'en Chine le chien et le savoureux pangolin se dégustent depuis longtemps avec des baguettes. En Asie, les insectes divers, fourmis, termites, vers de toute taille, agrémentent le riz et font la joie des convives ; ces protéines-là, à portée de main ou de filet, ne coûtent pas grand-chose. Malgré tous les salamalecs et les péroraisons sur notre santé, les végétariens n'ont qu'à bien se tenir à table, ils ont peu d'espoir de voir la viande détrônée par les céréales, les légumes et la salade. À un banquet, ils devront attendre les desserts et se contenter en attendant de cacahuètes, d'un bouillon de navet ou de quelques feuilles de pissenlit si d'aventure le chef rubicond est bien disposé à distraire à leur endroit ces accompagnements de la sainte bidoche.

Il y a un os ! vous ne ferez pas un pas sans vous heurter à la viande, elle est omniprésente et quand vous aurez passé commande, c'est affalé dans votre canapé que vous pourrez, carnassier sans parcimonie, engloutir le menu carné du jour transformé et aseptisé en regardant ébahi un documentaire léché sur le règne animal sauvage. Les animaux que nous mangeons n'ont rien de sauvage, eux, ils sortent de l'usine proprette, ou des kyrielles de blouse blanches masquées vous convaincront qu'il n'y a rien à voir,

*¹ Light signifie dans ce cas 10 sucres au lieu de 15 !



que les « produits » sont parfaitement sains, traités aux conservateurs, antibiotiques, colorants divers tirant sur le rouge ou le rose, aux réhausseurs de goût, salés et resalés, riches en protéines, après l'élevage en batteries industrielles labélisés et l'abattoir qui sont eux interdits de visite et d'image.



À Dieu va, ou plutôt au Diable rouge va... C'est le triomphe de la grande bouffe industrielle, préparant une génération d'obèses chroniques et d'impotents, fantômes de futurs diabétiques, enrichissant encore leurs prochaines métastases dans lesquelles ils ne pourront pas planter le couteau.

La plante elle se désole de n'être plus consommée que par la vache, le mouton... Les forêts profondes subsistant n'ont qu'à bien se tenir avant d'être transformées en bosquets épars entourés de champs de maïs, de luzerne et de prairies d'herbe grasse, de palmier à huile ou d'étendues de soja pour alimenter le cheptel et les usines à barbaque.

Y aurait-il de quoi se rassurer ? Les pains au levain abondent, les salades alambiquées sont de retour, le végétarien est dans l'air du temps, on mange bio quand c'est de saison et en plus c'est « tendance ». Serait-ce les prémises d'une évolution, d'un renoncement au veau d'or, à l'idolâtrie de la viande. À Singapour on vient d'inventer les premiers steaks artificiels en laboratoire, avant de passer à l'étape industrielle. De la viande cultivée, mazette ! Les algues reviennent parcimonieusement dans les assiettes, et pas seulement aux pays du levant, un jardin océan, qui dit mieux ? Les poissons chétifs n'auront qu'à s'en féliciter. Des jardins potagers au beau milieu des capteurs solaires commencent à fleurir sur les toits des villes. Rien de plus pratique, énergisant et convivial que de monter au dernier étage et gagner le ciel pour préparer son frichti, pourvu qu'il ne soit pas d'ici là encore farci de microparticules. La terre mère de toutes les espèces ne saurait éternellement nourrir tant de bouches affamées par les seules vertus des bovins réservées surtout aux citadins nantis.

Comme le chantait Boris Vian : « *Faut qu'ça saigne* », chant prémonitoire, effectivement, ça suinte en plus de saigner !

© 2020 Jean-Michel Ferry- 29/12/2017 17/01/2021. Livre des paradoxes Encyclique1-La viande textes et illustrations

Les livres de Jean-Michel Ferry et Jean-Pierre Ghio alias Jean Higo sont disponibles à la librairie « Carnets d'Asie » de l'Alliance Française de Bangkok.

