

Calais : les kebabs du Grand Remplacement



L'anéantissement d'un peuple passe toujours par l'anéantissement de sa culture et quoi de plus culturel que la gastronomie ? Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. Le jeune Français, ingrat et oublieux des crémeuses délices champignonnesques de la blanquette de veau de Mamie, mange cosmopolite. Il est de bon ton, chez le jeune à casquette, de montrer son amour de la diversité en dévorant américain ou turc. Loin de moi l'idée de fustiger les raffinements culinaires allogènes, sous peine de passer sous les fourchettes caudines des gourmets bien-pensants ! Certes, le hamburger maison ou le chiche kebab d'origine certifiée ont leurs vertus respectives et parfumées... Moi-même, pourtant fervente patriote, je ne rechigne pas devant un bon couscous. Les médisants diront que c'est parce que je suis une nostalgique de l'Algérie Française... Mais foin des calomnies, un bon couscous, mais à condition que la viande n'y soit pas halal, bien sûr. Nostalgique peut-être, collabo jamais.

Mais revenons à nos moutons grillés. La bonne ville de Calais – comme nombre de villes françaises – a vu fleurir ces derniers temps une impressionnante quantité d'échoppes à kebab. Simple hasard ? Etrange coïncidence ? Malfaisance gustative ? Illustration du Grand Remplacement ?

Depuis la première installation des couscoussiers – alors du

domaine de l'exotisme – dans les années 60 jusqu'à l'implantation des vendeurs de beignets tunisiens à côté des sacro-saintes baraques à frites de la plage, l'estomac nordiste avait suivi avec délectation les vagues migratoires successives, sources de découvertes salées ou sucrées. Ah ! Le premier beignet tunisien dégusté en plein vent sur un banc ensablé face à la mer du Nord ! Longtemps, je t'ai dégusté de bonne heure... La petite madeleine du jeune Calaisien dégoulinait d'huile et de sucre mais quel bonheur ! En ce temps là, le cuisinier exotique ne portait pas la barbe, se sapait comme un maquereau albanais, son épouse au sein généreux rutilait de maquillage criard sous une improbable décoloration blonde et ces deux-là ne rechignaient pas à boire quelques coups d'alcool de figue avec les clients après le service. On se serait cru au bon temps des colonies.

Mais ne voilà-t-il pas que depuis une dizaine d'années, un autre type de gastronomie s'est imposé dans la belle ville de Calais. Il ne se ferme plus une boutique sans qu'elle soit rouverte quelques semaines plus tard sous la forme étrange d'une échoppe à kebab...

Le silence de l'agneau

Le kebab... immonde amas de déchets de viandes graisseuses d'origine indéterminée, étale ses effluves nauséabonds sur nos trottoirs. Servi avantageusement par des messieurs très gras, rébarbatifs, barbus et plus huileux que leur provende, le magma non identifié remplit les ventres des jeunes à casquette qui, par mimétisme sans doute, ressemblent de plus en plus aux vendeurs de l'échoppe à kebab, l'atroce transformation commençant par la barbe et se terminant par une molle bedaine dégoulinant sur les genoux.

D'aucuns me diront : « mais c'est bon le kebab .» Certes. Tous les goûts sont dans la nature, la merde a le sien, comme disait ma grand-mère qui, soit dit en passant, était l'impératrice absolue de la paupiette.

A Calais, on compte désormais plus d'échoppes à kebabs que de baraques à frites et même ce temple nordiste de la nourriture rapide s'est mis à servir la chose. Du temps de la bienheureuse jungle, le bobo aventureux et pas trop regardant sur l'hygiène, l'anglaise moche, célibataire et en mal d'amours exotiques pouvaient y déguster avec les doigts du bon kebab de souche. Un mets à base de viande avariée abondamment fournie par les associations charitables des mosquées locales telles que Ouma-Fourchette.

Le tout pour la modique somme de trois euros, en compagnie de charmants autochtones en kamis crasseux, au son d'une entraînante musique barbaresque, reflet de cette merveilleuse richesse culturelle tant vantée.

Hélas, trois fois hélas !

Toute cette multitude colorée s'est vue éparpillée aux quatre coins de la Gaule et il ne reste plus au gastronome local que les échoppes de la ville.

Et il n'en manque point. Le kebab s'étend comme un virus, gangrène nos trottoirs, envahit nos places, se glisse jusqu'au lit d'anciens restaurants savoyards spécialisés dans la fondue au Maroilles. Les façades vert pomme, mauves ou jaune vif agrémentent désormais le paysage urbain, la façade noire comme le drapeau de Daesch étant réservée au kebab « classieux » dit « royal » voire « impérial », comme l'empire ottoman, plus cher mais où on se nourrit avec des fourchettes dans de vraies assiettes en authentique faïence. Un resto en amoureux chez « Emperor of ottoman kebab »(*) est devenu le must des couples calaisiens pour la Saint Valentin.

Rien ne vient réguler ces implantations huileuses, il s'en ouvre, il s'en ferme, il s'en rouvre... parfois pour à peine trois mois... le macaron « halal » est toujours bien visible sur la vitrine ; certaines échoppes n'ont jamais vu un client, à l'instar des nombreux « barber-shops » du centre-ville.

On y rencontre que des barbous au regard chassieux , aux suspectes allées et venues, tous accrochés à leur téléphone portable. Que se passe-t-il donc dans ces mystérieuses boutiques ? Trafic d'on ne sait quoi ? Blanchiment d'argent ? Financement occulte des mosquées ? Allez savoir...

Le kebab du Grand Remplacement

Dernier coup de grâce à la ville de Calais : après la mort de son environnement, l'agonie de son commerce, le trépas de ses emplois, voici le meurtre rituel de son passé bistrotier.

Sur une place de marché très connue, un vieux troquet vient de changer de propriétaire. Pour ceux qui l'ont connu, c'était un lieu magique, hors du temps, un vrai comptoir en zinc, des banquettes en bois, des fresques rurales peintes sur tous les plaquages muraux, des toilettes à la turque (prémonition?) au fond de la cour. Depuis les années cinquante, le décor n'avait pas changé. Dans les années soixante-dix, des lycéens venaient y jouer aux cartes en dégustant un chocolat chaud à l'eau à un franc, le vieux Charles fumait sa gitane derrière le zinc et Mme Charles leur préparait un steak purée maison à dix balles toujours servi avec un coup de rouge. Il n'y avait pas de Coca. Les propriétaires successifs avaient respecté l'âme du lieu, l'âme intemporelle du bistrot français qui fleure bon la frite et la Gauloise. Le Calaisien était fier d'y emmener le visiteur d'une autre ville : « Viens, tu vas voir, c'est incroyable, rien n'a changé ! »

L'industrie du kebab est passée par là. Le dernier propriétaire aubergiste a pris une retraite bien méritée après trente ans de bons et loyaux services derrière le zinc et d'autres sont venus, gras, barbous, rébarbatifs, huileux à souhait... Ils ont cassé le joli zinc cabossé, détruit les fresques écaillées des années cinquante qui rendaient hommage à la France rurale, jeté aux ordures les banquettes en bois, remplacé le steak frites par l'ignoble kebab et le coup de rouge par le thé à la menthe. Tout y est maintenant blanc,

noir et gris, les frites sont surgelées, la mayonnaise n'est plus maison et des jeunes à casquette déjà obèses ont remplacé les vieux piliers de bar. Au dessus du comptoir noir, trône un tableau représentant une sourate du Coran. Le poste diffuse Radio-Istanbul. Il n'y a pas une femme à l'horizon.

Tristesse infinie du Grand Remplacement.

Clodovéa Malle

Eleveuse

(*) Le nom a été changé afin de ne pas nuire au petit commerce ottoman.