

NINA WADE

**UNE AFRICAINE
AU JAPON**



AUTOFICTION

DIASPORAS

Collection



NOIRES

Vies

Éditions DIASPORAS NOIRES

www.diasporas-noires.com

©Nina Wade 2016

ISBN version numérique : 9791091999717

Date de publication numérique : 5 Septembre 2016

Cette version numérique n'est pas autorisée pour l'impression

Mentions légales

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'Auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par le Code de la propriété intellectuelle.

L'éditeur accorde à l'acquéreur de ce livre numérique une licence d'utilisation sur ses propres ordinateurs et équipements mobiles jusqu'à un maximum de trois (3) appareils.

Toute cession à un tiers d'une copie de ce fichier, à titre onéreux ou gratuit, toute reproduction intégrale de ce texte, ou toute copie partielle sauf pour usage personnel, par quelque procédé que ce soit, sont interdites, et constituent une contrefaçon, passible des sanctions prévues par les lois de la propriété intellectuelle. L'utilisation d'une copie non autorisée altère la qualité de lecture de l'œuvre.

Illustration couverture : Amadou Tijane BA

Nina Wade

Une Africaine au Japon

Autofiction

A Seynabou et Bechir
Infiniment reconnaissante

OSAKA

Une nouvelle vie

La fin de ma vie de bourgeoise. Je ne me savais même pas bourgeoise. Je trouvais normal d'avoir une bonne qui travaille à plein temps pour mon bien-être à la maison. Cuisiner moi-même mes repas était l'exception réservée au dimanche. Mon ressenti n'était jamais bon, ces jours sans bonne. Il y avait une certaine petitesse, une asthénie presque, dans cette absence d'une autre personne avec qui interagir. Ici à Osaka, au Japon, ce malaise se déploie royalement, l'indifférenciation des lundis et des samedis étant devenue la règle. Depuis que le tandem bénéfique formé par ma bonne et moi n'est plus, je suis devenue la bonne. Je n'ai plus personne à complimenter et à remercier pour les bons repas. Tous les jours, je cuisine, en tâtonnant, je me félicite rarement du résultat. Je crée un bazar formidable avant et après chaque repas et mon humeur en pâtit.

Certes, les repas que je prépare nourrissent mes enfants et mon mari. Mais, ils me privent d'eux : le temps passé à la cuisine, qui me semble interminable, aurait été passé auprès d'eux, si une autre s'en chargeait, comme cela a été le cas quasiment toute ma vie, jusqu'à mon arrivée au Japon.

Oh mais, je manque à toutes les règles de politesse, je ne me suis pas présentée. Je suis Nina, j'ai la trentaine, je suis l'heureuse maman de trois enfants : Dom, sept ans ; Fina, quatre ans et Bébé, un an. Je suis mariée depuis une dizaine d'années à un médecin sérieux et talentueux : Chéri. Notre vie est plutôt douillette, à Dakar nous jouissons d'un habitat confortable, d'une

ou de deux femmes de ménage, selon l'âge des enfants, privilèges qui profitent surtout à ma personne. Grâce à elles, j'ai pu vaquer à mes activités juridiques. Et pas que. J'ai pu laisser libre cours à mon indolence naturelle. Méditer en cours de yoga après le boulot, faire la sieste pendant ma pause, savourer de bons petits plats sans cuisiner. Conserver ma bonne humeur et mes bonnes dispositions envers tous. J'ai vécu ainsi assez longtemps pour me sentir comblée et prête à passer à autre chose.

Me voici donc à l'étape japonaise de ma vie. Sans préparation véritable. Mais avec une grande assurance. Jusqu'ici la vie m'a souri. Je reste moi, avec ma bonne étoile, au Japon ou au Sénégal, cela m'est égal. Je parviendrai bien à recréer ici ma bulle heureuse. Je compte m'inscrire à des cours de langue et pour les enfants, leur inscription à l'école publique est déjà enclenchée grâce au support de nos hôtes du quartier aisé d'Ashiya qui ont spontanément offert de nous aider pour toutes nos démarches. Sauf qu'au bout de quinze jours seulement nous avons dû déménager pour raisons x et y. Direction Toyonaka, *International House*, où en ce moment même, je m'affaire aux fourneaux, dans un tourbillon de questions.

Chaque fois qu'il faut se mettre à table, je me vois imposer un temps de travail disproportionné. Qu'est-ce que c'est censé m'apprendre ? Qu'il faut souffrir pour manger ? C'est une proposition idéale pour qui veut entamer un régime.

Au réveil, après trente minutes debout en train de préparer et cuire les pancakes, j'en obtiens pour moi, juste trois ou quatre, que j'avale en moins de deux. Je pourrais bien opter pour des tartines ou des céréales instantanées, je préfère cependant me tenir devant la poêle qui a l'immense avantage de diffuser une chaleur intéressante, les matins frileux. Ce temps d'efforts n'est donc pas désagréable mais seulement long par rapport à la courte jouissance de la dégustation proprement dite.

Optimiser un repas qu'on prend en vingt minutes, c'est le préparer en vingt minutes. Je n'ai pas été à bonne école, pour accomplir cette prouesse. Alors, en toute logique, je devrais me limiter à la cuisine pour les nuls, à savoir, faire des sandwichs avec quelques tranches de viande froide et quelques petits légumes frais ou confits, juste à découper. Ou, plus rapide encore, pourquoi ne pas réchauffer un plat surgelé, déjà cuisiné ? En fait, je ne connais pas ces tactiques. Je les découvre à travers les films occidentaux et autres, mais, chez moi, je n'ai jamais dîné ni déjeuné avec un plat sortant du micro-ondes. Rien qui s'apparente au sandwich club non plus ne fût inclus au menu.

Car on est toujours plombé par sa culture. Malgré mes voyages, malgré *Jamie Oliver*, dont je ne ratais pas l'émission culinaire, je reste assez traditionnelle dans ma cuisine. Je fais comme ma mère et ma grand-mère sénégalaises : nous cuisinons des plats en sauce que nous laissons mijoter. Ni steak-frites ni salade composée au menu. Nous n'achetons pas de la viande tendre en barquettes ou des filets de poisson déjà levés mais de gros quartiers de viande coriace et des poissons entiers qui demandent une préparation plus longue. Nos légumes et condiments sont bruts et non pas prédécoupés, en sachets ou en conserves prêts à l'emploi.

Toute ma vie, j'ai vu des repas que la bonne commençait à préparer entre 10 heures et 11 heures et qui étaient servis entre 13 heures et 14 heures. Une moyenne de trois heures. Moins pour le dîner. Et ça veut se mettre à la même hauteur qu'une femme Japonaise qui fait tout : préparer-manger-nettoyer en une heure chrono. J'assistais à cet exploit pour la première fois avec le couple de Japonais francophiles qui nous avait offert l'hospitalité, à notre arrivée à Kobe. Il respectait ce timing à la minute près. Et tout restait nickel. Il est arrivé qu'ils cuisinent à même la table à manger sur laquelle un réchaud électrique était installé, un court bouillon de légumes dessus servant à cuire quelques minutes seulement les crevettes, lamelles de viande et de poisson crus. Le

temps d'un bain chaud et c'est prêt ! Ces morceaux, assaisonnés de vinaigre, accompagnés du bouillon de légumes, formaient un magnifique repas sain et délicieux. Une autre fois, pour des boulettes *tacoyaki*, pareil, le moule de cuisson était disposé sur le même type de réchaud, chez le Directeur de mon mari qui nous avait invités. Son épouse n'a pratiquement pas quitté la table, tout cuisait sous nos yeux, et rapidement. C'était bluffant pour l'Africaine que je suis. Chez moi, cuisiner rime avec suer, s'enfumer et patienter des heures avant de manger. Pas étonnant que cela ne m'ait pas attiré des masses.

Mais, je peux nous dédouaner sur un point : nous autres, Africaines du cru, nous n'avons pas la même panoplie de matériels électriques ni la même conception du confort. Hotte aspirante, autocuiseur et ce cher lave-vaisselle, ne sont pas encore démocratisés au pays. On peut bien gagner sa vie et ne jamais décider d'en acheter car, d'un : on délègue ça à la bonne dame de service, si c'est long, si c'est chaud, si c'est fatigant, nous n'en sommes pas conscientes car nous sous-traitons cette activité. De deux : la cuisine africaine n'est pas ouverte, elle est fermée et le plus loin possible du salon ; qu'elle soit sous-équipée et moche, tout le monde s'en moque. Et de trois : l'odeur forte de certains composants (les amateurs de *Dakhine*¹ comprendront) couplée à la fumée jaillie de la saisie vive par laquelle débute la majorité de nos plats, imprègne à tous les coups les vêtements et n'est pas compatible avec la cuisine de type light qui ne gâche pas le confort de la table. Par conséquent, l'attirail rudimentaire et la cuisson lente sont en cohérence avec le modus vivendi le plus répandu sous nos tropiques.

¹ Plat sénégalais typique comprenant de la pâte d'arachide grillé, des poissons et fruits de mer séchés, des abats de mouton, des haricots, de la graisse de lait de vache, du néré, du « nokoss » (mixture piment-poivre-ail-oignons-poivrons-cube).

Je comprends maintenant aussi pourquoi la plupart des bonnes ne se régaleront pas de leur préparation. Mon petit déjeuner je le prends debout car le matin il me faut cuire tous les pancakes, préparer et emmener à l'école Dom, mon fils, je n'ai pas le loisir de m'attabler. Je dois arrêter cette habitude et résister à l'envie de manger mes pancakes et boire mon chocolat debout, vite fait, mal fait. Soit je me lève plus tôt, pour me restaurer avant tout le monde, soit je réserve ma part jusqu'à avoir fini le tout, au retour de l'école de Dom, pour m'asseoir et bien manger. Mais non, en fait, je fais rarement ce que je sais que je dois faire. Je répète la même erreur. L'erreur de croire que les féministes ont tort et que l'on peut vraiment s'occuper et de sa famille et de sa personne. Ici, il faut forcément s'oublier pour s'occuper de sa famille.

Au déjeuner, c'est la même hâte. Je mange vite pour sortir tout de suite après, chercher Dom à l'école. Or, des années durant, j'ai fait une petite sieste juste après le repas. Là, c'est impossible. Bébé me "sent" quand je pénètre dans ma chambre, qui est aussi sa chambre, et se réveille pour ne plus me lâcher. Résultat : je me cache d'elle en restant sur le canapé inconfortable du salon devant un film ou bien je lis, mais je ne me repose pas. Dans cette position, j'ai dans mon champ de vision, la vaisselle sale du déjeuner, du petit déjeuner et parfois, comme aujourd'hui, du dîner d'hier. C'est trop. Pourquoi je les accumule de la sorte sachant qu'au moment où je m'y attaquerai, j'en aurai pour une heure debout, toujours les mains mouillées ? Parce que je déteste faire la vaisselle. Je déteste vraiment. Hors de question de m'y coller trois fois par jour, ce qu'il faudrait pour maintenir mon coin-cuisine propre. Je ne le peux pas. J'aime cuver et digérer assise, pas debout les mains dans l'évier. Alors, la seule heure où je peux l'expédier sans trop m'énerver, c'est vers 18 heures. J'ai fini de digérer, je vais de toute façon devoir m'y coller car je dois préparer le dîner vers 19 heures et je réutilise les mêmes ustensiles

qui ne seront restés propres qu'une heure ou deux. Ils seront sales à nouveau après le dîner et je les abandonnerai à leur saleté, jusqu'au lendemain.

Au début de mon séjour, je m'épuisais à tout laver jusqu'à 23 heures pour le plaisir de me retrouver devant une cuisine propre le lendemain matin. C'était un déluge d'efforts. Vu que la vaisselle se salit aussi vite, je ne peux plus suivre le rythme. Je laisse gésir. Le lâcher-prise... De la vaisselle sale n'a jamais tué personne.

Il faut avouer que, grâce au dévouement des bonnes et des boys, les corvées domestiques m'ont été épargnées enfant et adolescente. Elles font partie des matières que j'ai apprises sur le tard. Et, je me rappelle que ma mère déplorait le peu d'intérêt qu'on portait aux tâches ménagères et rudiments de la cuisine. Je dédaignais la cuisine, le romantisme, le maquillage. En fière fille à papa, j'ai résolu de lui ressembler. Je trouvais qu'il donnait une grande plus-value à son rôle de père, il était accessible, équitable, aimant, intéressant, généreux, exigeant, éclectique. Je m'identifiais à lui et j'étais volontiers attirée par son monde des livres et du cinéma, sa culture générale. Pour mémoire, autant il m'orientait et m'encourageait dans mes lectures, autant il m'a stoppée net lorsque je me suis prise d'une passion frénétique pour le crochet. Mes quelques napperons et chemins de tables sont quand même restés longtemps sur nos meubles, vestiges de ma très brève féminitude.

A l'université, lorsqu'il nous a pris un appartement, ma sœur et moi, le frigo était resté des mois dans son carton, jusqu'à ce qu'un ami nous enjoigne à nous en servir, ne serait-ce que pour lui offrir un jus de *bissap*² frais, fait maison (ce même homme se plaindra que le jus qu'on lui fit n'était pas bon !). La cuisine était

² Hibiscus en infusion sucrée

une pièce superflue où l'on passait en flèche pour chauffer de l'eau. A un moment donné, voyant que nous n'avions pas la fibre culinaire, mon père parlait de faire appel à un cuisinier qui nous apprendrait cet art que lui-même maîtrisait mieux que ses filles, idée restée sans suite.

En vérité, en cuisine, je me suis toujours sentie comme une profane. Je suis devenue épouse et mère en sautant les étapes préparatoires importantes sur comment tenir une maison et préparer les repas. Les rites de passage avaient du bon.

Je ne reproche rien à mes parents, en devenant parent à son tour, on se rend compte du tour de force qu'est l'éducation correcte d'un enfant jusqu'à sa majorité. Il y a forcément des choix à faire et des choses auxquelles on renonce en chemin.

« Mieux vaut changer ses désirs que l'ordre du monde, et se vaincre soi-même plutôt que la fortune ». J'ai, de tout temps, trouvé extrêmement lucide cette assertion de René Descartes. Un temps, j'ai voulu d'un lave-vaisselle, mais il n'y avait pas de quoi se le payer. Je me suis donc battue avec ma paresse naturelle pour venir à bout de mon aversion pour la vaisselle et les travaux ménagers dans leur ensemble. Las ! Ils ont eu raison de moi. A chaque fois, je n'y coupe pas, la lame du couteau me lamine les paumes et les doigts, l'huile chaude m'éclabousse, la plaque du four me brûle. J'ai rarement cuisiné, nettoyé ou fait une lessive en dominant mon sujet. J'ai été mise KO par le monstre domestique.

Le maternage à fond

Mon séjour au Japon est très loin de mes espérances. Je n'en garderai qu'un souvenir mitigé. En cause ? Un emploi du temps qui gravite autour des enfants, essentiellement. A mon corps défendant, je ne suis rien de plus qu'une mère.

Et aussi indigne que cela puisse paraître, être mère à plein temps est déprimant pour moi. Cela ne peut être que temporaire, sinon je risque de péter un câble. La ritournelle des caprices de ma fille de quatre ans, Fina, perturbée par son décrochage de la maternelle, où elle retrouvait ses deux maîtresses et des camarades de jeux. Aujourd'hui, ce sont de piètres remplaçants, *Angela et Talking Tom* (chats virtuels du smartphone) qu'elle doit bichonner, lorsque je suis à court d'imagination pour l'occuper. Les efforts pour nourrir Bébé, qui ne mange que sous la contrainte, la permanence du danger avec cette cuisine dans le living-room. La vaisselle sale, véritable supplice de Sisyphe, toujours à 22 heures en train de laver assiettes et casseroles, jusqu'à 23 heures. Si je ne m'y astreins pas, le lendemain matin, le spectacle désolant des restes d'aliments racornis, des tâches d'huile et de tomate sur le plan de travail encombré, seront là pour me rappeler que j'ai failli à mon devoir. Les odeurs de cuisine dans ma chambre à coucher. La salle de bain qui se salit vite après que je l'aie nettoyée.

Le froid. A mon grand dam, mes pieds traquent les particules de froid et se les inoculent durablement. Chaussettes, chaussons, chauffage, massage, rien n'y fait. Lorsque je sens que le froid s'est diffusé jusqu'à mon cerveau, je plonge les pieds dans une bassine d'eau chaude et enfin, je me stabilise. J'aime

tellement la touffeur, mon seuil de résistance au froid est très bas. Je n'aime pas non plus me mouiller les mains, or je passe beaucoup de temps à le faire, entre la lessive à la main quasi quotidienne, car notre machine n'enlève aucune tâche (alors qu'elle consomme bel et bien), les bains quotidiens des enfants, la préparation des trois repas. C'est dur.

Quand je m'assois, c'est pour allaiter. J'allaite intensivement. Aucun recours pour freiner Bébé. Les biberons, il faut que je les augmente progressivement. Quand je n'allaiter pas, j'essaie de regarder des films. J'y parviens et c'est mon unique distraction. La lecture aussi, quand mon mari me rapporte de bons livres de l'Institut Français. C'est lui qui choisit les livres que je lis, un peu infantilisant. Bien obligé, considérant que je n'y ai jamais mis les pieds. Comment entrerais-je dans une bibliothèque avec une poussette ? Exemple parmi d'autres, qui donne à réfléchir sur la condition intellectuelle des mères au foyer avec de jeunes enfants sans place à la crèche³.

Un tel effacement de soi nécessite d'avoir une confiance totale en celui dont on devient si complètement dépendante. Peut-être aussi qu'un homme se sent plus fort lorsqu'il assume à lui seul tous les besoins de sa femme. A un moment, j'avoue, j'ai ressenti plus d'affection pour mon mari, du fait de cette dépendance. C'est un travers féminin, cet amour du maître protecteur, le *sangue* (en wolof, ma langue maternelle), une appellation enjolivée du mari. A un point qu'au Sénégal, c'est une concurrence bon enfant qui règne parmi nombre d'hommes sur leur pluralité d'épouses (d'une à quatre). Il en va autrement de la rivalité entre coépouses. Elle cause beaucoup de torts. Mais c'est notre réalité culturelle. Qu'on le veuille ou non, on est formaté par sa culture.

³ J'aurais pu choisir via la médiathèque du site de l'Institut qui est bien accessible en ligne, j'avoue n'y avoir jamais pensé.

Effacement aussi, car je n'achète quasiment rien pour moi à Osaka. Je suis, heureusement, d'un naturel minimaliste, écolo, anticonsumériste. Ces prédispositions rendent la circonstance indolore. Je n'ai plus accès à mon compte bancaire du Sénégal car la carte a expiré peu de temps après mon arrivée. C'est avec celle-ci, lorsque j'étais encore salariée, que j'avais l'habitude de faire mes achats personnels. De fait, j'ai un mal fou à utiliser l'argent de mon mari pour m'offrir mes petits extras. Pourtant, c'est quand même légitime et inévitable lorsque l'on est femme au foyer. J'aurais dû m'y exercer. Mais le changement a été trop subit. A en croire les papoteurs, les hommes japonais remettent leur salaire en totalité à leurs épouses qui gèrent à leur guise et leur en laissent juste l'argent de la bière et de la cigarette. Je n'ai pas osé poser la question ouvertement à une femme japonaise, vu leur pudeur. Et à chaque fois que j'entends cette théorie, ce sont des étrangers qui me l'affirment, je n'ai pas une confirmation locale. Toutefois, il semble, après vérification Google, que plusieurs sites sérieux le confirment, sondages à l'appui.

En comparaison, au Sénégal, bien souvent, il faudra mener des investigations afin de connaître les revenus de son mari. Nos hommes se gardent de se mettre à nu financièrement. C'est hors de question pour la plupart d'entre eux, non mais ! La transparence, c'est se démystifier, alors que ta femme tu dois quand même la dominer ! L'atavisme et le machisme sont enracinés en vous, Messieurs. On est à mille lieues des systèmes fiscaux où domine la déclaration commune de revenus. Je sais que plusieurs ménages (surtout s'agissant de femmes illettrées) vivent sans trop de tensions parce que Madame est tenue dans l'ignorance de ce qui entre précisément dans la poche de Monsieur et ce qu'il en fait. Les rapports à l'argent sont complètement différents entre pays pauvres et pays développés.

Entre Africains, chacun a le réflexe de garder secrète l'étendue de sa richesse ou de sa pauvreté. Le régime de la séparation des biens est le régime matrimonial de droit commun

au Sénégal, rares sont les époux ayant opté pour la communauté de biens parmi mes concitoyens.

En somme, je ne suis pas habituée à disposer de l'argent de mon mari mais du mien. Étant donné que je n'ai aucun revenu propre ici, je suis, comme qui dirait, mal barrée.

Et pourtant, j'avais essayé d'anticiper cet écueil, en tablant sur un moyen pour me créer une source de revenus une fois sur place, abracadabra : Aloe vera !

A l'Aloe vera, tu renonceras

Encore quelque avantage que mon statut au Japon m'aura dénié.

Six mois avant de venir, j'ai fait, en marge de ma profession habituelle, des incursions dans le travail de distributeur de produits cosmétiques, compléments alimentaires, forme et bien-être à base d'aloé vera et d'autres plantes et produits de la ruche. J'hésitais encore sur mon voyage à Osaka et j'en parlais avec une personne qui s'y était déjà rendue. Elle m'a mise au parfum de ce marché très dynamique au Japon, elle-même étant manager dans ce business et ayant connaissance des chiffres mirobolants réalisés au Japon. Je n'ai pas hésité longtemps : la gamme de produits est la même partout dans le monde, il y a peu de contraintes, on doit juste s'organiser pour avoir l'attention du client quelques instants. Voilà tout trouvé ce que je pourrais accomplir d'avantageux au Japon. J'ai signé. Ce fut une bonne expérience à Dakar, je vendais pour la première fois de ma vie et c'était comme si j'avais toujours fait ça. Mes collègues achetaient, mes voisins, mes amis, ma belle famille. C'était grisant, en tout cas au début. Après, le rythme des ventes a chuté. Je ne voulais pas retourner deux fois chez la même personne qui pouvait se sentir importunée. On joue sur le relationnel dans ce métier mais il faut savoir se préserver, en ne mêlant pas à l'envi le statut d'ami à celui de vendeur. La limite de ce système de vente en réseau est justement qu'on a vite fait le tour de ses amis et qu'il faut, pour transformer l'essai, aller à la recherche de clients hors réseau et de distributeurs nouveaux, qui élargiront le nombre de clients. Cela nécessite un aplomb et une motivation en béton.

En réalité, peu m'importaient les bénéfiques, je m'exerçais juste. La grande razzia devait se dérouler au pays du soleil levant.

Dès mon arrivée, j'ai effectivement contacté le bureau de la société à Osaka et obtenu mon attestation de distributrice enregistrée dans le système japonais, ensuite, tout s'est arrêté là. Je n'ai jamais commandé le moindre produit, encore moins revendu. Et pour cause ! En quelle langue allais-je vendre ? J'avais évidemment posé la question à l'animatrice qui donnait les cours en stratégies de ventes et présentation des produits, elle m'avait répondu que c'est aux étrangers que je devrais les proposer. C'est vrai que les expatriés se retrouvent dans les mêmes cercles à l'étranger. On parlerait tous en anglais et cette langue m'est accessible. OK, problème levé. Je me trompais toutefois sur un détail crucial. Au Sénégal, mes fréquentations, mes voisins, mes collègues, mes promos⁴ se situent dans la classe moyenne à moyenne supérieure. Leur pouvoir d'achat leur permet de s'offrir ces produits relativement chers. Or, au Japon, je devais vivre avec des étudiants étrangers, des doctorants, boursiers généralement, comme nous, venus avec leur famille et ayant peu de marge budgétaire. Le sujet de la cherté de la vie, par rapport au pays d'origine, revient fréquemment dans nos discussions. Je ne peux guère transposer ici ma méthodologie car la cible est moins nantie. Cette population est mon seul domaine de définition, je ne connais pas assez mes amis japonais et en termes d'approche commerciale, je redoute de pêcher par ignorance de leurs convenances nombreuses.

D'autant que, mes clients Dakarois étaient plus masculins que féminins, or, depuis que je suis arrivée, je n'ai guère frayé avec la gent masculine. Je ne déroge pas à la règle. J'ai compris la

⁴ Diminutif de camarade de promotion académique dit promotionnaire, mot trop récurrent dans le langage sénégalais, et bizarre lorsqu'il est fièrement prononcé « promochionnaire ».

chance que j'avais de pouvoir côtoyer des hommes, mes collègues de l'époque notamment, un jour que je sortais avec mon amie japonaise, après avoir déposé les filles à la nursery privée. Nous étions dans sa voiture, lorsque je me suis mise à sourire à la lecture d'un mail assez drôle d'un de mes anciens collègues. Je lui en expliquais l'humour mais elle nota surtout le fait qu'il s'agissait d'un homme. Impressionnée, elle me dit « Je n'ai aucun ami homme ». *Honto* (vraiment) ? Oui, vraiment, elle n'en avait pas. Le clivage est aussi net que ça.

Je devrais, pour me conformer à cette donne, diviser ma clientèle par deux ? Sérieusement ? Je respecte les mœurs japonaises mais je ne peux ni ne veux me limiter de la sorte. Je ne suis pas pour les séparatismes. Comment les hommes et les femmes se comprendront, s'ils s'évitent ? La diabolisation des femmes, jusqu'à sa propre épouse, commence ainsi. Clap de fin donc pour l'expérience Aloe vera. Retourne à ta vaisselle, Femme !

Des femmes au foyer professionnalisées ?

J'aime me faire accroire qu'il y a des manières de rendre attractive cette occupation. Ce n'est pas acceptable de continuer d'ignorer l'indignation que manifestent beaucoup d'entre nous. Nous travaillons à toute heure, nous ne prenons pas de congés, nous ne nous reposons pas les weekends. Nous ne pouvons pas vivre de notre art. Le travail gratuit ôte toute valeur au travail, dit-on. Si tel n'était pas le cas, il y aurait un prix Nobel de la meilleure mère au foyer. Il y aurait des concours, des distinctions, des récompenses, pour cette catégorie de femmes. A la place, que constate-t-on ? Nous passons, selon les milieux sociaux, pour des paresseuses entretenues.

Oui, nous sommes entretenues, parce que nous entretenons la maison. C'est le strict minimum. Mais être entretenu n'est pas gratifiant. Au contraire, plus nous sommes dépendantes, moins notre voix compte. En cas de conjoint avare, malheur à nous. La vulnérabilité sera la conséquence directe d'une pareille situation.

L'équité plaide en faveur d'une monétisation de la fonction. J'exclus volontairement les aides et les allocations familiales, qui valent mieux que rien, mais n'ont pas la consistance et la crédibilité d'un salaire. Payer les femmes au foyer serait donc une merveilleuse initiative. Hélas, si elle était mise en pratique, l'idée s'avérerait saugrenue.

Nous savons qu'une rémunération est la contrepartie d'un travail effectif, en principe vérifiable. Dans le cadre d'un contrat de travail, elle implique un contrat entre employeur et employé et un lien de subordination. Cela revient à dire que la femme aura pour patron celui qui lui versera son salaire.

En toutes hypothèses, ce serait le gouvernement ou son conjoint. Or, dans un couple, les relations ne peuvent, décemment, être tarifées. Exit le conjoint employeur, il reste le gouvernement. Un patron qui aurait quels moyens d'évaluation, de contrôle et de contrainte ? Je vous le demande. L'intimité du lieu de travail - le domicile - ne se prête pas à l'inspection : les repas sont-ils servis à temps ? Les enfants sont-ils lavés, nourris, blanchis, éduqués, aimés ? A partir de quels indicateurs évaluer ? La maison est-elle propre, sécurisée, douillette ? Le mari est-il bien accueilli, soutenu, aimé, respecté ? Impossible de s'immiscer à ce point dans la vie d'une famille. Il n'y a pas de salaire qui tienne, car, Mesdames, femme au foyer n'est pas un travail comme les autres. Il s'effectue à l'abri des regards. Par essence, il est secret.

La cause est entendue. Je dois comprendre que je ne suis plus dans un cadre professionnel classique. Je dois oublier la prétention salariale et tous ces concepts rationalisants. Bébé n'en a cure que je n'ai plus un revenu, elle attend de moi, de la nourriture et de l'affection. Point barre.

Ce qui doit nous rendre fières, ce sont les bouilles bien nourries de nos enfants, les voir grandir, devenir intelligents, nous succéder. C'est le temps qui passe et qui n'érode pas nos sentiments pour l'homme qui sort tôt et rentre tard dans le but de

nous offrir les meilleures conditions de vie. Les deux valeurs sûres de toute femme au foyer. Elles ont fait leur preuve. Elles justifient le don de soi. Jusqu'à une certaine limite, c'est doux d'être femme.

Toujours est-il que cette aptitude, on l'a ou on ne l'a pas. Ma mise à l'épreuve japonaise devrait m'édifier sur cet aspect de ma personnalité. Je n'y étais pas préparée, mais je m'y essaie, au forceps. Vais-je m'en sortir ? Je suis là pour quatre années, en principe, j'aurai le temps de devenir une mère et une épouse, sinon professionnelle, du moins, accomplie.