

Le Grand Voyage: Avril 2020

Avril, le mois du confinement !... Nous sommes toujours à l'Anse d'Arlet en Martinique. La décision a été prise en très haut lieu de prolonger le confinement jusqu'au 11 mai prochain. Nous sommes seulement autorisé à sortir avec une attestation sur l'honneur pour pallier à nos besoins alimentaires.

Nos jambes s'engourdissant, le besoin de marcher, de changer un peu de paysage, nous prenons la décision d'aller à pied au village voisin distant de 2 km, le Bourg d'Arlet, pour y faire quelques courses.

Tout d'abord, le boulanger : Lors d'escapes précédentes, nous avons appris déjà que le boulanger y faisait du bon pain, alors nous en profitons pour y acheter de bonnes baguettes bien fraîches.

Ensuite, le boucher : nous découvrons dans le village un boucher ambulant qui y vient tous les samedis. Sa viande y est très bonne et pas chère. Cela va vous surprendre, et cela l'a surpris lui-même lorsque nous lui avons demandé de la viande de bœuf pour faire un Pot au feu.

« *Un Pot au feu ???* » : nous demanda t'il avec des gros yeux souriants pendant que nous devinions à travers sa question que faire un Pot au Feu par 32° de température extérieure paraissait pour lui une chose inhabituelle, voire que les clients en face de lui avaient perdu le Nord ou plutôt les saisons. Mais que voulez-vous, nous étions en manque de Pot au Feu, alors on a fait le soir même un Pot au feu accompagné d'une bonne soupe bien chaude... et nous l'avons dégusté notre Pot au Feu, comme si nous redécouvriions cet excellent plat campagnard d'autrefois générant en nous des souvenirs perdus de repas de familles interminables mais tellement joyeux... Hum ! Le confinement commence t'il à créer des effets insoupçonnés, voire hallucinatoires ?

Et le top du top, ce sont ces saucisses persillées. Il y avait très longtemps que nous avons mangés d'aussi bonnes saucisses. Donc la première fois, on lui en avait pris quatre, la deuxième fois 1 mètre, la troisième fois deux mètres pour manger des saucisses au barbecue et pour utiliser la chair à saucisses pour cuisiner des légumes farcies... Est-ce là encore le confinement qui dévoilerait une forme d'addiction causé par le manque... à voir !

Après, le marchand de légumes : il y aussi le marchand de légumes chez qui nous arrivons enfin à trouver du poireau. Hé oui ! Au bout d'un mois et demi, nous étions en manque de poireau. Certes, ce n'est pas un légume antillais. Mais comment voulez vous faire un potage « Poireaux Pommes de terres » sans poireaux. Le soir même, on a dégusté un velouté « Poireaux Pommes de terres » comme si c'était la première fois. Le confinement nous rappellerait-il que les recettes dites « basiques » sont aussi excellentes qu'un plat compliqué à cuisiner ?



Chez le marchand de légumes.

Et puis, il y a le fromage... Quand vous êtes rendu au stade de consommer des plaquettes de pseudo fromage fondant sous vide, au goût fadasse, réservés à la confection de sandwich à l'américaine, c'est que tout va mal. Nous, les bons français habitant le pays aux milles fromages, amateurs de la bonne bouffe, nous faire ça à nous !!! Je ne vous explique pas le comportement qu'on a eu quand on a aperçu du camembert et du fromage de chèvre à l'épicerie du village. Un Don du Ciel vous dis-je, à pratiquer la gémulation devant l'armoire frigorifique... Nous commençons à avoir des sérieux doutes sur les effets du confinement face à notre consumérisme alimentaire.

Et enfin, les poissonniers pêcheurs : Au niveau poisson frais, nous trouvons notre bonheur. Les pêcheurs travaillent la nuit et reviennent au port ou sur les plages au petit matin.

Et ici, ce ne sont pas des pêcheurs de sardines. La preuve en est cet espadon d'une taille impressionnante qui va certainement nourrir le village pendant quelques jours. A se demander comment ils ont fait pour le ramener jusqu'ici, au petit port du bourg d'Arlet.

Ici pas de chalut ou d'usine flottante, la pêche est artisanale et autosuffisante. Ils ne recherchent pas la surproduction pour quelconque enrichissement personnel.

Pour eux, le confinement n'a pas une incidence directe sur leurs activités puisqu'elles font parties des besoins essentiels. Ils continuent donc à vendre leurs poissons tout en respectant les mesures d'hygiène imposées par le confinement, distanciation sociale, port du masque, port de gants...



Le petit port du Bourg d'Arlet

Bref, au-delà de ces aventures vécues pendant notre confinement pouvant paraître humoristiques voire caricaturales, au-delà de l'aspect alimentaire, ce que nous constatons d'une manière plus générale, c'est qu'un des mérites du confinement c'est de remettre en question notre consumérisme, et cela par des actions comme limiter à l'essentiel nos achats, d'adopter le principe des listes et de ne plus être tenté par des achats inutiles et d'apprécier les plaisirs simples. Nous concernant, nous allions déjà de moins en moins dans les hypermarchés où le mercantilisme est devenu la règle d'or. Nous priorisons déjà les circuits courts avec les producteurs locaux qui fabriquent des produits de meilleure qualité. Ils ne manquent pas dans nos vallées. Et de fait, nous supprimons ainsi beaucoup de trajet en voiture.

Sans tomber dans le cliché de la remise en cause du « *C'était mieux avant* », il n'est bien sûr pas question de retourner à l'âge de la bougie, mais de trouver le juste milieu entre cette ancienne époque et celle du consumérisme effréné que nous vivons actuellement.

Lors d'une émission sur France Inter, Boris Cyrulnik disait : *Avec la lecture, la cuisine va prendre plus d'importance, alors qu'auparavant, on mangeait sur le pouce de la nourriture industrielle. On va plus écouter la radio, de la musique. On va s'adapter en effectuant un repli sur soi, on va retrouver les valeurs de nos grands-parents.*

C'est ce que nous sommes en train de vivre. Quant au confinement, cela ne bouleverse pas notre mode de vie sur le bateau. Vivre sur un voilier est une sorte de confinement en soi où il faut prêter attention à notre mode de vie, notre consommation comme l'eau, le gaz, l'électricité pour être autonome le plus longtemps possible. Avant le confinement, nous faisons déjà notre pain, nos conserves, nos recettes de cuisine. Et lors des temps libres sur le Malumau, nous pratiquons la lecture, la musique, les jeux...ou tout simplement la contemplation de ce qui nous entoure. On ne s'ennuie jamais. Et même si on s'ennuyait, où serait le problème ?

J'aime bien cette phrase de James Danckert, professeur en neurosciences cognitives, où dans une interview à *Live Science*, site d'informations scientifiques, il définissait le côté positif de l'ennui : *Le côté positif de l'ennui c'est que, si l'on y répond de manière adaptée, il est un signal pour explorer, faire autre chose. Il est le signe que ce que vous faites ne fonctionne pas*".

Bon, sur ces bonnes paroles, les courses sont terminées, retournons nous confiner sur notre Malumau...