

Ar(*abes*)ques

DECEMBRE 2000 - JUIN 2018

DOSSIER Sucat : du premier au dernier
A la veille d'un tournant décisif

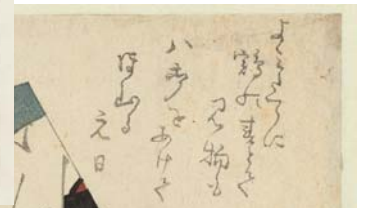
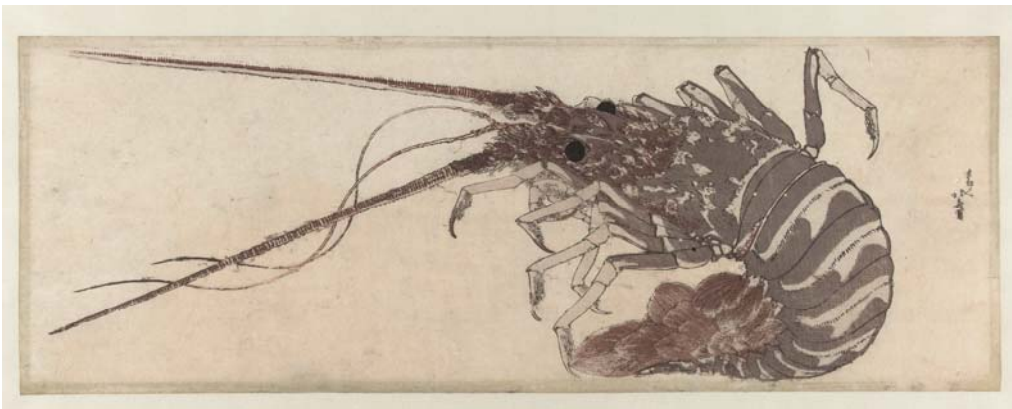
PLEINS FEUX SUR • Recettes de fin d'année

ACTUALITÉS • De quelques citations et post-scriptum

abes ;
agence bibliographique
de l'enseignement supérieur



Morceaux choisis



Le réseau
en est
la chair !

Sucat : du premier au dernier

From: Philippe Le Pape <Philippe.Lepape@abes.fr>
To: catalogage@cines.fr
Subject: [SUCAT] Parlons catalogage
Date: Tue, 05 Dec 2000 12:13:08 +0100

Bonjour,

voilà donc la liste de discussion « catalogage » constituée et en ordre de marche. Vers février 2001, nous aurons quelque chose d'encore mieux : un forum.

Pour envoyer un message à la liste (c'est à dire à tout le monde), rien de plus simple. Il suffit de mettre en destinataire l'adresse : catalogage@cines.fr

Vous pouvez demander la liste des commandes disponibles en envoyant un message sans « Objet », sans « signature », et contenant ce texte laconique : HEL (c'est à dire : « Help », « A l'aide ! ») à l'adresse suivante : sympa@cines.fr

Sont inscrits à « catalogage » :

- les gens du service *Données* de l'Abes
- les coordinateurs locaux du SU
- les catalogueurs dans les bibliothèques déployées (selon une liste fournie par chaque coordinateur*)
- les responsables des centres régionaux des publications en série

(Vous pouvez connaître la liste intégrale des inscrits par la commande REV adressée à sympa@cines.fr)

Bonne journée !

Ph.

Philippe-Corentin Le Pape - *Service Données*

From: Philippe Le Pape <le-pape@abes.fr>
To: SUCAT <catalogage@listes.abes.fr>
Subject: [SUCAT] Fermeture définitive
Date: Tue, 17 Apr 2018 18:44:25 +0200 (CEST)

Chères sudoquées et sudoqués,

Je baisse les stores, ferme la boutique et laisse la clé dans la boîte aux lettres.

Selon toute vraisemblance, l'activité de la maison sera reprise à la rentrée (ce sera quelqu'un de nouveau, qui changera forcément les meubles et la déco).

C'était amusant, n'est-ce pas ? Toutes ces années -- surtout les premières, je dois dire. Là, ces derniers temps, j'aimais bien FRBR, LRM, tout ça (mais je ne sais pas si j'ai une grande sympathie pour ce RDA... Tel quel, je le trouve emberlificoté et assez verbeux, non ?)

Merci de votre présence de l'autre côté de l'écran durant tout ce temps.

Portez-vous bien !

Ph.

Recettes de fin d'année

De la Bretagne à l'Italie, itinéraire culinaire

From: Philippe Le Pape <Philippe.Lepape@abes.fr>
To: catalogage@cines.fr
Subject: [SUCAT] Fin de siècle
Date: Fri, 22 Dec 2000 12:56:15 +0100

Valeureux sites et centres,
c'est le premier Noël du [***], n'est-ce pas ? Ce soir l'Abes ferme ses portes à quiconque jusqu'au siècle prochain. L'année prochaine, le [***] sera de moins en moins intime. Profitons-en. Joyeux Noël ! Bonnes fêtes !
Ph.

NB : [***] c'est pour *Sudoc*, l'horrible nom presque officiel -- que je ne peux me résoudre à employer. On dirait un nom de farine animale, vous ne trouvez pas ? Ou alors un poison précolombien (« *une fléchette enduite de sudoc* »).

Philippe-Corentin Le Pape

***pica** [pika] n. m.

XVI^e; mot lat. « pie », par allus. à la voracité de cet oiseau
" Méd. Goût morbide pour des substances non comestibles.

From: Philippe Le Pape <Philippe.Lepape@abes.fr>
To: catalogage@cines.fr
Subject: [SUCAT] Kig ha farz
Date: Tue, 18 Dec 2001 19:24:04 +0100

Chères catalogueuses -- et rares catalogueurs -- du *Sudoc*,

je ne pars pas en congés sans vous souhaiter à tous des fêtes à tout casser -- du moins à tout oublier de vos soucis. Et de très bonnes vacances.

Pour votre réveillon, pour changer, vous pourriez servir à vos invités un *kig ha farz*.

C'est un pot-au-feu (vous devriez y mettre en principe du boeuf, du veau, du porc, et les légumes habituels -- parmi lesquels le *chou-navet*). Au bout d'une heure environ de cuisson, vous confectionnerez une pâte lisse et peu épaisse faite de farine de blé noir (sarrasin) que vous tremperez d'un peu de votre bouillon de pot-au-feu, et que vous enrichirez de beurre salé amolli et de raisins de Corinthe. Vous verserez cette préparation dans un sac de toile que vous fermerez hermétiquement, et la plongerez ainsi emmaillottée dans le pot-au-feu, jusqu'à la fin. Alors, vous retirerez le sac, et vous émietterez le *farz* merveilleux qui y aura pris consistance. Servi à part, il accompagnera la dégustation de ce plat fort délicieux. Breton.

A l'année prochaine !

Ph.

From: Philippe Le Pape <Philippe.Lepape@abes.fr>
To: catalogage@cines.fr
Subject: Nadal encara
Date: Fri, 20 Dec 2002 12:02:25 +0100

Chères catalogueuses -- et chers rares catalogueurs -- du *Sudoc*,

l'un d'entre vous pensait, la semaine dernière, qu'une recette de cuisine devait sortir de la « marmite aux doublons ». Ladite marmite ne dispose hélas de nulle installation permettant de préparer des aliments ; la recette ci-dessous a été éprouvée en d'autres lieux.

Pour réussir l'*ossobuco*, il faut une viande de qualité (des morceaux de jarret de veau découpés en tranches) qu'on se sera procurée auprès d'un boucher en qui on a la plus parfaite confiance. Par cette dangereuse époque, on ne saurait être trop prudent.

Les tranches se font d'abord dorer dans un peu d'huile, au fond d'une cocotte en fonte. Ceci fait, laisser cuire à feu très doux, en mouillant de temps en temps de vin blanc, puis de tomates concassées parfumées d'une branche de romarin et, si on l'aime, d'un peu de noix muscade (ce n'est pas la saison, il faudra se contenter de conserve -- car on ne saurait nommer « tomates » ces tristes vésicules d'un rouge odieux, sans esprit ni nuances, produits à longueur d'année en Hollande, et qui se composent d'hormones et d'eau). Sel, poivre. On prolonge ainsi la cuisson jusqu'à ce que les os et la viande commencent à se détacher les uns de l'autre.

Puis on confectionne la *gremolata* : là réside le secret de ce plat délicieux (à déguster, si vous passez à Pise, à la trattoria *Da Bruno*, non loin du *Campo dei Miracoli*). La *gremolata* est un *pesto** fait dail, de persil et de zeste de citron râpé que l'on mêle doucement aux sucs de cuisson dans les derniers instants. Encore quelques minutes, c'est prêt. On aura entre temps préparé un accompagnement : du riz, par exemple ; ou des pommes de terre au four. Enfin, ce qu'on veut.

Passez de bonnes fêtes, et à l'année prochaine !

Ph.

* pour faire le *pesto*, il faut écraser tout cela ensemble.

Recette d'après BUONASSISI, Vincenzo. *La cucina degli Italiani*. 2nda ed. riveduta. Idealibri, 1992

From: Philippe Le Pape <Philippe.Lepape@abes.fr>
To: catalogage@cines.fr
Subject: [SUCAT] Incipit
Date: Fri, 05 Jan 2001 12:13:20 +0100

Le nouveau millénaire a ouvert ses petits yeux et pleure toute la journée. Impossible encore de dire comment il sera plus tard : presque tous les bébés sont laids, n'est-ce pas ?

Bonne année aux catalogueurs !

Voici, pour l'Épiphanie, une simple et savoureuse salade : *Radicchio e rucola*, c'est à dire : chicorée rouge (trévise) et roquette.

La saveur très affirmée de la roquette et l'amertume de la trévise se marient à merveille. Les Italiens (du moins dans les régions que je connais) découpent assez finement les feuilles, ce qui rend la dégustation plus aisée. Huile d'olive, vinaigre (de vin, ou balsamique), sel, poivre.

Bien entendu, il faut une très bonne huile d'olive pour toute salade. Vous en avez probablement. Sinon, vraiment, procurez-vous en. Vous verrez, votre vie en sera transfigurée.

Ph.

Métier : du catalogueur au gestionnaire de métadonnées

From: "LE PAPE, Philippe" <le-pape@abes.fr>
To: catalogage@listes.abes.fr
Subject: [SUCAT] Salade de dates
Date: Wed, 20 Apr 2016 13:24:35 +0200

Chères et chers gestionnaires de métadonnées (c'est ça maintenant, c'est comme ça qu'on dit), ces histoires de dates, comme elles vous tracassent... Il ne faut pas se laisser faire, car au fond la logique n'a pas vraiment changé. Du moins pas en profondeur. (...)

Ph.

De quelques citations et post-scriptum

Que dois-je faire ?

Manger quelques carambars me semble une bonne idée.

Merci

De rien.

P.S. N'ayant aucun goût pour les caramels ou les carambars, puis-je en cas de stress, opter pour quelques pistaches salées ?

Ma foi, vous faites ce que vous voulez -- mais vous savez que c'est très mauvais pour la santé (et pour la voix) ! Pourquoi ne pas travailler vos gammes plutôt ?

I imagine si ceci
un jour ceci
un beau jour
imagine
si un jour
un beau jour ceci
cessait
imagine

Sa. Be.

*Ciganos, verdes ciganos
deixai-me com esta crença
os pecados têm vinte anos
os remorços têm oitenta.*

(P. H. de M.)

Sono integro e puro...

non ho commesso né peccati di carne, né di pesce. (Totò)

Je vous présente Unimarc, déclara Agapanthe, non sans une certaine solennité. C'est un ami d'Asthène. Je crois qu'ils se sont rencontrés à Ninive l'hiver dernier.

Elle se tourna théâtralement vers Unimarc -- mais Unimarc avait disparu.

A ce moment Unimarc entra dans le grand vestibule du théâtre, environné des trois soeurs phéniciennes Apnée, Angouste et Autogyre, ainsi que d'un jeune homme inconnu d'Agapanthe.

- Unimarc, enfin ! Mais où étiez-vous donc passé ?
- J'étais en Laconie. Puis, désignant le jeune étranger :
- Voici Amphase. Il est spartiate. J'ai rendez-vous avec Electre. L'avez-vous vue ?

Au banquet qui fut donné après l'extraordinaire représentation d'Aida, Arthus se trouva placé près d'un membre de la suite de la reine Cléopâtre. Vêtu fort simplement d'un pagne de lin immaculé, cet homme, nommé Touth-Petith, portait un fort curieux chapeau évoquant une tétine démesurée, ajustée comme un bonnet de bain.

« C'est original, ce que vous portez en couvre-chef » dit Arthus à son voisin, manière d'engager la conversation. « C'est une coiffe traditionnelle égyptienne, probablement ? »

-- Oh non, répondit Touth-Petith de sa bouche parfaite, c'est en réalité une tétine dont nous nous servons pour donner le biberon aux bébés éléphants abandonnés, que notre Reine nous enjoint d'élever comme des enfants. En faisant mes bagages, je me suis avisé que j'aurais probablement besoin d'un chapeau. C'est un si long voyage ! Je n'avais rien, cette tétine était là, elle m'allait, et voilà. Et ma foi, j'en suis parfaitement satisfait.

-- Elle vous sied parfaitement, en tous cas.

-- Voulez-vous l'essayer ? » proposa suavement Touth-Petith, découvrant son crâne bistre et rasé.

Mais Arthus, peu soucieux de se coiffer d'une tétine en plein banquet officiel, déclina courtoisement l'offre, et poursuivit assez imprudemment : « Votre pagne est splendide.

-- Ah, je suis heureux qu'il vous plaise. Je vous en prie, essayez-le !

-- Seigneur non ! » répliqua vivement Arthus, alarmé, interrompant de justesse son pétulant voisin.

« Ah, voilà bien longtemps qu'on ne m'a pas appelé seigneur... » soupira Touth-Petith en rajustant son pagne. « Car voyez-vous, je suis le frère secret de notre Reine, son frère aîné » et il éparpilla rêveusement sa salade de fèves dans son assiette ; puis, fixant son regard liquide sur Arthus : « C'est moi qui devrais être roi d'Égypte, voyez-vous. Mais l'armée est toute acquise à Cléopâtre, et je dois m'estimer heureux d'être en vie. Et au fond, j'aime beaucoup les éléphants. »

« Je crois que je vais aller passer quelques jours en Étrurie » déclara pensivement Arthus. Les splendeurs marines se retirèrent à l'instant du regard d'Agapanthe, comme si la gouache en eût été soudain délayée par une éclaboussure.»

(Portrait)

Philippe Le Pape

Parlez-nous de vos fonctions actuelles...

Je vous trouve bien effrontées, chères Arabesques.

Quelles sont les étapes qui vous semblent les plus importantes dans votre parcours professionnel ?

Je suis devenu bibliothécaire par hasard, sans intention. Je passais le concours d'admission à ce qui s'appelait alors l'ENSB en plus de mes tentatives de décrocher un CAPES ou une agrégation. Ça ne comptait pas vraiment. J'étais secrétaire administratif stagiaire au ministère des Affaires étrangères à Paris quand j'ai appris que j'étais reçu. Séance tenante mon chef de bureau nous a conviés, quelques collègues et moi, à la cantine du ministère où nous avons fini la journée au champagne. Les cantines que j'ai connues ensuite, même celles de prestigieuses bibliothèques nationales, sont à celle-ci ce qu'un distributeur automatique de boissons est au Café Gambirinus à Naples.

À l'ENSB il y avait des cours de catalogage, dispensés par une dame gentille en souliers tristes, vêtue de gris, beige, bleu marine, portant des lunettes et un chignon en forme de bigorneau. Je ne travaillais pas. Aux examens je copiais sur Aline Girard. Pour l'épreuve de bibliographie, j'ai été aidé par des collègues ivoiriens que mon nom enchantait et faisait rire, d'un rire amical et tonitruant.

Je suis passé par toutes sortes de bibliothèques : BN, bibliothèque pour enfants, sections « adultes », bibliothèques départementales (on disait encore « bibliothèques centrales de prêt » ou « BCP », c'était avant la décentralisation), bibliothèques universitaires. Venant après une longue fréquentation de la lecture publique, l'arrivée en BU a été affreuse.

Mais, au fond, j'ai surtout travaillé à des projets de mise en réseau de bibliothèques. J'ai découvert cet aspect du métier à la direction du Livre et de la Lecture du ministère de la Culture où je suis arrivé un peu par accident, début 1985. C'était une époque extraordinaire, celle de l'essor de la lecture publique en France, sous l'impulsion de Jean Gattégno. Un grand homme, par ailleurs spécialiste de Dickens et de Carroll – mais absolument réfractaire à l'informatique : par exemple on pouvait lui faire croire que nos imprimantes, alors énormes et vrombissantes, fonctionnaient au gaz. Il y avait Libra, système de catalogage partagé centralisé et catalogue collectif (15 ans avant le Sudoc) développé par le ministère lui-même pour les « BCP ». C'est Libra qui m'a mis en rapport avec Unimarc.

À quand remontent vos premiers contacts avec l'Abes et dans quel contexte ?

À 1999 je crois. J'avais la responsabilité du SIGB Horizon du réseau des bibliothèques toulousaines, tout en étant enseignant associé au département « Archives & médiathèques » de l'université Toulouse 2. L'Abes m'a sollicité pour une formation Unimarc. Le Sudoc était alors en train de prendre forme.



© Corinne Ceroni

Qu'appréciez-vous le plus dans votre métier ?

J'en ai aimé certains aspects. J'adorais la lecture publique et par-dessus tout les plages de « service public ». Tout un monde, toute une humanité... Une retraitée qui venait toujours juste avant la fermeture. Rousse, un peu vouûtée mais très vive, une jupe écossaise, un manteau flasque, une voix grave de garçon qui mue, l'air d'une gamine sournoise. Elle prenait tout son temps pour choisir ses livres, le maximum possible, toujours. Elle en avait autant à rendre, dont certains à renouveler alors que le total excédait le quota autorisé et qu'elle le savait. Un lecteur turc qui était amoureux de moi. Il s'appelait Yaşar (« Comme Kemal ? — Ah, vous connaissez Kemal ! — C'est mon métier, vous savez. ») Une dame portugaise qui avait mal aux pieds et qui peu à peu oubliait sa propre langue sans pour autant maîtriser la nôtre. Une discothécaire qui chantait subitement *L'air des bijoux* à la banque de prêt (*Aaaaaaaaaaaaaah ah ah ah ah ah, je ris de me voir si belle en ce miroir etc.*). Et al.

J'ai aimé certaines équipes de travail aussi, certains compagnonnages. Il y a eu des moments de bonheur : à la bibliothèque Trocadéro à Paris, à Toulouse. C'étaient des années délicieuses, des personnes adorables. Dans les groupes de normalisation aussi, parfois.

Qu'est-ce qui vous énerve le plus ?

Dans le métier ? La perte d'une forme de légèreté... Les slogans qui tiennent lieu de programme. L'air du temps, quoi. Les journées Abes aussi. Ces dernières années j'en étais venu à les craindre. Je n'aimais plus ce métier probablement, et ce devait être réciproque. À la pause de midi je courais à un endroit que je connais, trop éloigné du Corum pour qu'aucun congressiste ait pu le repérer. On y sert un déjeuner remarquable et bon marché, que je dégustais, immergé dans un brouhaha bienfaisant de conversations où je n'avais aucune part, voluptueusement seul.

Si l'Abes était un animal, ce serait... ?

J'ai séjourné deux fois à l'Abes : de 2000 à 2003, puis de 2010 à 2018. Ma première Abes serait une langoustine - un animal d'une grande élégance. Le réseau en forme l'exosquelette. Sa chair est succulente.

La seconde, je ne sais pas.