

Chaque rencontre avec des lecteurs est une aventure nouvelle. On ignore ce qui va se passer. Bien sûr, il y a les questions d'usage, celles qui reviennent toujours et auxquelles il est parfois difficile de répondre à chaque fois avec la même fraîcheur et la même spontanéité. Mais il y a aussi, souvent, une question nouvelle et qui déstabilise. Et ça c'est passionnant. Des questions de lecteurs attentifs qui nous mettent face à nous-même et nous offrent de nouvelles pistes pour comprendre notre propre travail. Et puis il y a l'accueil. Ces classes ou ces bibliothèques où notre venue est une fête. Des enfants, des ados, des adultes qui ont préparé des questions, des jeux, des dégustations... Tout ce travail qui fait plaisir et, parfois, me laisse confus. Les rencontres m'invitent de l'autre côté du livre, là où il mène sa vie sans moi. J'ai parfois la sensation que ce sont les lecteurs qui me donnent des nouvelles de lui. Comment va-t-il ? S'entend-il bien avec ceux qui l'ont reçu ? Parfois, quand le groupe de lecteurs s'y prête, j'aime bien leur parler du travail en cours, si celui-ci n'est pas trop dans une phase fragile. Les mots que je choisis pour le faire naître dans leur tête, leurs réactions me donnent un éclairage nouveau. Suis-je sur la bonne piste ? Et je crois que, dans tous les cas, c'est ça que j'apprécie : ces rencontres me permettent de voir mon travail différemment, de façon plus tonique que le regard fixe de l'écran de l'ordinateur. Elles me font faire le ménage dans ma tête.

Jean-Michel Payet
Mars 2007

Pour préparer une rencontre, références utiles (et même indispensables)

Le site de la Charte des Auteurs, qui vous dira tout sur les aspects pratiques et sur les principes à observer, là :

<https://www.la-charte.fr/inviter-chartiste/comment-preparer-une-rencontre/>

<https://www.la-charte.fr/inviter-chartiste/recommandations-tarifaires/>

<https://www.la-charte.fr/inviter-chartiste/conventions/>

Deux précisions fondamentales (parmi mille autres...) :

1 - Je carbure au thé.

2 - Je supporte très bien le chocolat quand il est noir (genre 70 %)

Pour le reste, je m'adapte.