

L'EFFET BBB « BURNED BY BLUE »

ANA LEONOR M. MADEIRA RODRIGUES

Episode n°1

Le début des événements

Les années 1996 et 1999 vont devenir fondamentales pour la compréhension et la solution du problème des cuisines bleues. C'est en 1996 que pour la première fois une cuisine malade est présentée au public, complètement infestée de bactéries macroscopiques, ce qui signifie d'organismes tentaculaires armés de cuirasses apparemment endurcies .



L'évènement resta inaperçu et on arriva même à le prendre pour une blague artistique. Cependant l'avertissement demeura, et comme on le verra plus tard, il y eut des réactions par ci par là où le problème commença à être pris au sérieux et avec une certaine crainte. Les raisons de l'apparition de ces organismes restèrent encore méconnues pendant longtemps, et on fit les plus incroyables suppositions et les plus insoutenables théories sur l'origine du phénomène et sur la raison par laquelle tout arrive à l'intérieur des cuisines.

On peut dès lors parler au pluriel, car on sut très tôt que des accidents identiques se produisaient dans d'autres cuisines. Cependant, le registre qu'on a de la connaissance de ce phénomène reste dispersé et imprécis, parfois presque une rumeur ou une anecdote. Ainsi, la nouvelle sur la cuisine de Lisbon – Ohio, où des organismes dont la description ressemble à celle de Lisboa – Portugal, était assez sûre, malgré qu'elle était issue d'histoires fantastiques sur des gens absorbés par ces cuisines infestées.

Tout dans cet accident était étrange et la plupart des fois difficile à croire. Qu'une cuisine puisse être à l'origine de maladies n'était pas là un fait nouveau en soi, sachant l'utilisation qu'on donne à cette espace, qu'il est habité par différentes souches de bactéries. Toutefois, malgré l'usage généralisé de la réfrigération, aussi bien que d'autres systèmes de conservation, le problème s'est aggravé, à cause de la tendance des gens à considérer les réfrigérateurs comme des coffres forts anti-déchéance.



Ce qui semblait nouveau ici, c'était le fait que ce soit la cuisine elle-même qui était occupée par ces créatures de façon à devenir inutilisable par des humains, le cabinet de ces créatures. « L'effet BBB¹ (burned by blue/brûlée par le bleu) sur des bactéries dans des cuisines bleues abandonnées » est le titre d'une exposition réalisée 1994 aussi bien que du texte écrit sur le pamphlet alors distribué :

« On ne peut pas abandonner les cuisines ! »

« On commence à s'apercevoir du danger de cet abandon, surtout quant il s'agit de cuisines bleues, dû au degré fort élevé de radiations BBB. »

¹ BBB – “Burned By Blue/Brûlée par le Bleu” – Qu'est que c'est l'effet BBB?

L'effet BBB, est un accident qui déclenche une mutation des caractéristiques génétiques du DNA des bactéries, donnant lieu à une croissance anormale de ces organismes. Cet effet a été observé pour la première fois dans un petit village de l'état Américain de l'Ohio, où des organismes d'une origine inconnue ont commencé à surgir.

On pense que l'effet BBB (brûlée par le bleu) est le résultat d'une interférence radioactive d'une certaine longueur d'onde, entre 430 et 424 nanomètres, qui indique un ton particulier de la couleur bleu, et qui existe à l'intérieur des cuisines bleues abandonnées.

L'effet BBB provoque une croissance anormale des bactéries qui existent dans des restes organiques que l'on peut trouver dans ces lieux, aussi bien qu'à l'intérieur des canalisations des égouts des lave-vaisselle. Là, la couleur bleu vibre d'une façon qui accélère le processus de mutation de chaque bactérie, entraînant leur grossissement, non seulement en terme population (déjà connue), mais aussi en taille.

Un vidéoregistre microscopique réalisé à l'intérieur de la canalisation, montre des groupes d'agrégations bactériennes grandissantes. On ne peut pas encore savoir si, les bactéries qui existent à l'intérieur du corps humain peuvent être affectées par la radiation BBB. Pourtant, dans les cuisines bleues abandonnées, le résultat deviendra ce qu'on a déjà observé un peut partout dans le monde occidental.

« Le résultat des effets de ces ondes est très peu prévisible, et pourtant, un des phénomènes qui commence à être observé avec régularité, c'est la croissance anormale (on dirait brutale) des bactéries rescapées dans les ordures organiques qui sont restées après l'abandon. Cette croissance ne change pas sa vitesse de prolifération qui les caractérise quelque soit leur taille. »

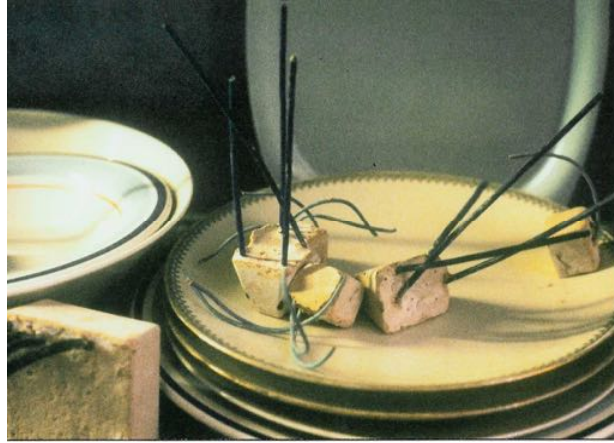
« Après activation, le BBB va émettre des vagues radioactives pendant 3.000.000 millions d'années, et il devient dangereux pour toute forme vivante ayant une permanence prolongée dans les lieux contaminés. »

« C'est la première fois qu'on a des registres du phénomène BBB au Portugal, ce qui positionne notre pays dans une situation d'avant garde en ce qui concerne la présentation publique de l'existence d'un si dangereux problème. »²

Ce texte, un peu naïf, et d'une qualité scientifique peu sûre, touche cependant à des points qui vont s'avérer importants : 1 - le fait que ces bactéries ont leurs origines dans des restes organiques; 2 - la reconnaissance d'un danger direct pour tous les êtres vivants dû au fait qu'ils abritent des bactéries à l'intérieur de leurs corps ; 3 - la pleine assomption de l'abandon comme élément d'activation de l'accident.

A l'image de l'étude d'autres contaminations bactériennes (comme les salmonelles), on a commencé par analyser les différentes façons de préparer les aliments, ce qui renforcerait le lien, déjà évident, avec l'origine des ordures organiques.

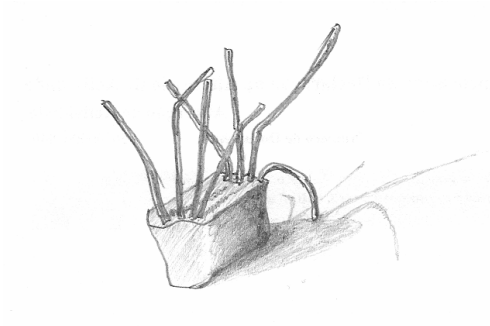
² Lisbonne, 1996



Ce qui va suivre sera la description des différentes théories qui pendant quelques temps on constitué une possible compréhension du phénomène. Même si elles sont à présent dépassées par les nouvelles connaissances, elles nous montrent clairement le progrès réalisé dans la compréhension de cet étrange problème.

En 1999, il y eut une première discussion publique des résultats de ces études dans un « paper » présenté dans des conférences internationales à Kansas State University et à Kent State University, USA. Dès le début on est dérangé parce que ce qu'on peut observer, et constater comment des faits vont contrarier des connaissances établies, en tant que résultat du mélange de sciences, d'intuitions et de superstitions dans un tout.

La première sub-hypothèse (est aussi celle qui est tout de suite devenue publique) est celle qui affirme que c'est la couleur bleue, une tonalité spécifique de bleu, qui provoque les radiations qui donneraient lieu à une mutation anormale de quelques organismes microscopiques, les rendant macroscopiques.



On est devant les premières questions sans réponse :

Organisme inconnu – l'organisme en question, une bactérie, était inconnu, et il n'y avait aucun registre d'un organisme de ce genre, même éloigné. On définit ledit organisme comme bactérie, parce qu'il aurait eu une taille microscopique et toutes les caractéristiques de ce genre d'organisation vivante, mais la mutation excluait toute certitude.

Phénomène physiquement impossible – La mutation qui changeait ces êtres en prodigieuses bactéries macroscopiques est un accident qui n'a jamais été élucidé. On pouvait directement observer des agglomérations de bactéries, mais jamais un seul organisme. On était devant une impossibilité biologique et physique, en somme, une aberration.

La couleur bleue en tant que facteur de mutation – Le fait que le bleu comme couleur puisse avoir un tel effet radioactif était également inconnu. Les explications qu'on postulait étaient aussi invraisemblables que le phénomène lui-même. Tout ressemblait à une fiction démente.

S'il n'y avait pas l'évidence des organismes et les coïncidences qui surgissaient toujours dans de pareilles situations (les cuisines peintes d'une tonalité spécifique de bleu et qui avaient été antérieurement abandonnées), jamais personne n'aurait eu le courage de remettre en question les axiomes piliers d'une grosse partie des diverses sciences et connaissances humaines.



Pourtant ces évidences mêmes n'étaient pas sûres, du fait que très peu de cuisines étaient connues, à cause de la méfiance des différents pouvoirs politiques qui cachaient le phénomène « à ne pas rendre public pour des raisons de sécurité » avec pour conséquence, la destruction de tout ce qui pouvait concerner le BBB. Je me rappelle que c'est en ce temps là que commença la rumeur des effets cancérigènes de la couleur bleue, et qu'on dut s'abstenir de l'utiliser à l'intérieur des demeures humaines.

Ainsi, on est pas seulement devant un organisme inconnu, une impossibilité biologique et physique, mais aussi devant un préjugé médiocre et un affolement des pouvoirs qui se protègent de la façon la plus primitive, c'est à dire en ignorant et en détruisant tout ce qui est incompréhensible.

La deuxième sub-hypothèse établissait un lien entre la façon de préparer les aliments, sachant qu'ils constituaient une entrée régulière de matières organiques incluant des transformations physiques et chimiques ultérieures, et la manipulation correcte ou incorrecte de ces aliments qui aurait comme conséquence de potentielles infestations. Les différentes situations de décomposition et de transformation des aliments furent alors étudiées, les lieux de conservation minutieusement observés. On établit les mélanges potentiellement dangereux de produits et de condiments. On testa les cuissons en eau, en huile avec des moules et les produits ayant subi des radiations micro-ondes.



Depuis ces bouleversements, on vit surgir les théories les plus extrêmes et étranges, qui pourtant allaient aider à la compréhension du problème. Une de ces théories, ridiculisée à l'extrême, postulait que les aliments devaient être

manipulés et transformés avec respect et si possible avec tendresse³, soit au moment de la préparation avant ingurgitation, soit pendant tout le processus précédent l'entrée dans la cuisine. La solution était bien loin des aliments et de leur préparation, mais pour la première fois on parlait d'affects, et c'est précisément les affects envers et entre les entités biologiques simples, c'est-à-dire envers et entre les espaces architecturaux habités qui étaient le début de tout.

C'est aussi en 1996 qu'a eu lieu l'implosion
des premières cuisines bleues abandonnées...

... 2^{EME} EPISODE DE L'EFFET BBB A SUIVRE DANS LE PROCHAIN NUMERO DE PLASTIR...

³ Plus l'attention investie dans la façon de cuisiner était grande, plus les conditions seraient créées pour l'apparition des bactéries, soulignant le fait que continuer de cuisiner de cette façon allait favoriser l'accumulation, et donc une plus grande probabilité d'infestation en cas d'abandon ultérieur de la cuisine.