

AVERTISSEMENT

Ce texte a été téléchargé depuis le site

<http://www.leproscenium.com>

Ce texte est protégé par les droits d'auteur.

En conséquence avant son exploitation vous devez obtenir l'autorisation de l'auteur soit directement auprès de lui, soit auprès de l'organisme qui gère ses droits (la SACD par exemple pour la France).

Pour les textes des auteurs membres de la SACD, la SACD peut faire interdire la représentation le soir même si l'autorisation de jouer n'a pas été obtenue par la troupe.

Le réseau national des représentants de la SACD (et leurs homologues à l'étranger) veille au respect des droits des auteurs et vérifie que les autorisations ont été obtenues, même a posteriori.

Lors de sa représentation la structure de représentation (théâtre, MJC, festival...) doit s'acquitter des droits d'auteur et la troupe doit produire le justificatif d'autorisation de jouer. Le non respect de ces règles entraîne des sanctions (financières entre autres) pour la troupe et pour la structure de représentation.

Coups bas en cuisine

Francis
Sylvie ; son épouse
Monique ; une amie de Sylvie
Paul Bouillon ; le cuisinier
Valérie ; une collègue de Sylvie
Nathan ; le compagnon de Valérie

Durée : 100 minutes

Décors : une cuisine moderne avec table, plan de travail, chaises ou tabourets etc

Sylvie est dans la cuisine, elle passe un dernier coup de chiffon.

SYLVIE / Voilà, tout est clean, propre comme au premier jour.

Entrée de Francis.

FRANCIS / (*surpris*) Ah pardon, bonjour madame, excusez moi j'ai du me tromper de maison

SYLVIE / Ah ah, très drôle, et à quoi est du ce trait d'humour ?

FRANCIS / C'est juste que je ne reconnais pas cette cuisine, la notre n'a jamais été dans cet état là (*il cherche*)

SYLVIE / Que cherches tu ?

FRANCIS / Ben, le journal, les factures, les pubs, enfin tout ce qui traîne habituellement sur le plan de travail.

SYLVIE / Si tu rangeais toi aussi, rien ne trainerait

FRANCIS / Je comptais justement le faire ce soir.

SYLVIE / Ah c'est ballot, je t'ai devancé.

FRANCIS / Je vois ça. Et c'est en l'honneur de qui, je suppose que l'on attend une visite importante, tu reçois qui ton amant, le président ?

SYLVIE / Tu es décidément trop con. Con et en plus tu n'as plus aucune mémoire mon pauvre Francis.

FRANCIS / Attends Sylvie, tu me fais peur, aurai-je invité quelqu'un et que je ne m'en souviendrais plus ?

SYLVIE / C'est presque ça, ce soir c'est notre cours de cuisine, je t'en avais parlé.

FRANCIS / Ah oui, maintenant que tu me le dis...mais tu m'en dis tellement, ça rentre par une porte et ça sort par l'autre (*il va pour sortir*)

SYLVIE / Où vas-tu ?

FRANCIS / Je te laisse à ton cours, je vais sur l'ordi.

SYLVIE / Tu ne vas nulle part, c'est notre cours à tous les 2, n'oublie pas que tu y es inscrit.

FRANCIS / Ah bon, et quand me suis-je inscrit ?

SYLVIE / En même temps que moi.

FRANCIS / Peux-tu préciser que tu m'y as inscrit d'office.

SYLVIE / Je peux effectivement le préciser. Comme je peux également préciser que si je ne t'avais pas forcé la main pour notre mariage, nous ne serions toujours pas mariés et

FRANCIS / Et ?

SYLVIE / Et tu ne l'as jamais regretté.

FRANCIS / Ah ben, si tu le dis.

SYLVIE / Ce soir, une fois de plus, tu vas en avoir la preuve, toutes les décisions que j'ai prises pour toi, t'ont toujours été profitables.

FRANCIS / Tu veux qu'on reparle de nos vacances en Normandie ?

SYLVIE / Si tu veux, ce n'est pas de ma faute, s'il a plu toute la semaine.

FRANCIS / Oui, mais c'est de ta faute, si nous avons été malade...quelle idée de vouloir absolument se baigner quand il tombe des hallebardes !

SYLVIE / Chéri quand on va à la plage, on se baigne, c'est comme ça.

FRANCIS / Oui, juste histoire de pouvoir dire aux copines, « je me suis baignée », et pour ton bronzage tu leur as dit que tu avais fait des UV ?

SYLVIE / Inutile, elles savent bien qu'au bord de la mer, on bronze naturellement.

FRANCIS / Naturellement, même par temps de pluie !

SYLVIE / Bon pas le temps de parler ça maintenant. Vas te changer.

FRANCIS / Pour ?

SYLVIE / Cuisiner.

FRANCIS / Ah parce qu'il y a une tenue spéciale pour cuisiner.

SYLVIE / Enlève au moins ta cravate, tu seras plus à l'aise dans tes mouvements.

FRANCIS / (*il le fait*) Tu sais, moi, c'est à poil que je suis le plus à l'aise. J'enlève le tout ?

SYLVIE / Non ; ça ne serait pas très hygiénique.

FRANCIS / Comme tu voudras. Mais tu sais chérie, je crois que je ne pourrai pas rester.

SYLVIE / Ah et pourquoi, c'est quoi la nouvelle excuse ?

FRANCIS / Ce n'est pas une excuse. Je dois aller laver la voiture.

SYLVIE / Elle attendra un peu, la saleté ne l'empêche pas de rouler. Ce soir, c'est notre cours de cuisine et tu y participes toi aussi, tu me l'avais promis.

FRANCIS / Oui, je sais, mais cette promesse je te l'ai faite le 14 février.

SYLVIE / Absolument, le jour de la saint Valentin.

FRANCIS / Exactement, et à la saint Valentin, c'est comme au premier Avril, on a le droit de dire toutes les conneries du monde.

SYLVIE / Ah je vois ! Et ben, heureusement que tu ne m'a pas dit que tu m'aimais.

FRANCIS / Oui heureusement, mais de toutes façons, tu ne m'aurais pas cru.

SYLVIE / Non, évidemment

FRANCIS / Donc, pour le cours de cuisine c'est pareil (*il va pour sortir*)

SYLVIE / Où vas-tu ?

FRANCIS / Ranger ma cravate et mettre ma veste dans ma chambre...ce n'est pas le jour de tout laisser trainer non ? (*il sort*)

SYLVIE / Oui tu as raison. Et n'en profites pas pour te sauver par la fenêtre. Tous pareils les bonhommes dès qu'il s'agit de faire quelque chose qui sort un peu de l'ordinaire, il n'y a plus personne.

FRANCIS / (*retour*) Parce que pour toi cuisiner, c'est un truc qui sort de l'ordinaire ?

SYLVIE / De ton ordinaire à toi, oui.

FRANCIS / Super, on va enfin manger autres choses que des plats surgelés.

SYLVIE / Tu es vraiment injuste. J'en ai marre de tous tes sarcasmes.

FRANCIS / Je peux partir si ça peut te soulager.

SYLVIE / Non, tu restes ici ; j'ai dit à monsieur Bouillon que nous serions un groupe copieux.

FRANCIS / Bouillon, c'est le gars qui donnent les cours ?

SYLVIE / Oui, pourquoi tu ris ?

FRANCIS / Parce que toi, ça ne te surprend pas ?

SYLVIE / Non ; quoi ?

FRANCIS / Qu'il donne des cours, Bouillon !!! Pour un cuisinier, tu ne trouves pas ça louche ?

SYLVIE / Ah, je n'y avais même pas pensé.

FRANCIS / Moi, si ! Donc, pour faire plaisir à ton Bouillon, tu m'as inscrit, je ne suis là que pour grossir les rangs.

SYLVIE / Pas seulement, tu es là aussi pour apprendre.

FRANCIS / C'est bizarre, je sens comme un piège.

SYLVIE / Pas du tout.

FRANCIS / Oh que si, quand j'aurai tout assimilé, tu me diras, maintenant que tu es performant, Francis c'est à ton tour de faire la cuisine.

SYLVIE / Et alors, il n'y a pas de mal, tu n'aimerais pas être un maitre-queue ?

FRANCIS / Je le suis déjà ! (*Grimace de Sylvie*) Enfin, tu vois de quoi je parle. Tu es bien placée pour savoir dans quoi j'excelle.

SYLVIE / Non, justement, je cherche ! Dans quel domaine, il brille mon gros canard... ah oui, il brille par son absence !

FRANCIS / Pfff

On sonne

SYLVIE / C'est sûrement lui (*elle sort*)

FRANCIS / Il faut que je trouve quelque chose, je ne peux pas rester ici, ça sent le traquenard à plein nez, son truc !

SYLVIE / (*retour avec Monique*) En fait ce n'est pas lui, c'est Monique.

FRANCIS / Je vois ça, et Monique n'a pas une tête de Bouillon.

MONIQUE / Non, bonjour Francis. (*à Sylvie*) De quoi parle t-il ?

SYLVIE / Monsieur Bouillon, c'est le cuistot qui va nous former.

FRANCIS / Mais dis moi, Monique, pourquoi prends tu des cours de cuisine, toi ; tu ne sais pas cuisiner non plus ?

SYLVIE / Pourquoi non plus ?

MONIQUE / Si, mais on a toujours besoin de faire de nouvelles expériences, d'échanger afin de comparer ou d'améliorer nos pratiques.

SYLVIE / Tout à fait, et c'est ce genre d'expérience qu'on va faire ce soir !

FRANCIS / Ah mais ça change tout, tu commences à m'intéresser. Y'a qui d'autres ? Noémie est de la partie ?

MONIQUE / Qui est cette Noémie ?

SYLVIE / Une nana avec qui je fais du yoga.

FRANCIS / Et elle au moins elle est canon, c'est le genre de nana avec qui on est tout de suite prêt à partager des tas de nouvelles expériences.

MONIQUE / Le « elle au moins elle est canon », c'est pour moi ?

FRANCIS / Du tout, c'est pour Noémie.

SYLVIE / Autant, te le dire tout de suite, mon chéri, tu peux ranger ton œil lubrique dans ta poche, car Noémie ne sera pas de la partie.

MONIQUE / Attends Francis, je ne sais pas ce que tu imagines, mais nous ne ferons que cuisiner, enfin moi je ne suis là que pour ça.

FRANCIS / Toi peut être, mais Bouillon, il doit être bien chaud. C'est le genre qui te fait mijoter, et quand tu es à point, il sort le vermicelle.

SYLVIE / Bon Francis, je te le répète encore une fois, les personnes qui viennent ce soir, ne viennent que pour apprendre à cuisiner.

FRANCIS / Ok, c'est bon, j'ai compris. Alors dans ce cas, j'espère que Marie sera présente.

MONIQUE / Quelle Marie, c'est l'une de tes amies ?

SYLVIE / Je n'ai pas invité de Marie. Tu parles de quelle Marie, Francis ?

FRANCIS / Ben celle des plats cuisinés. (*Il rit*)

SYLVIE / Elle n'était pas disponible. Tu devras te contenter de Monique.

MONIQUE / Ah ben merci ! Genre, je n'ai pas trouvé mieux !

SYLVIE / Mais non ma chérie, c'est juste pour recadrer ce gros lourdaud.

FRANCIS / Et justement, le lourdaud, il va alléger la pièce, car il ne va pas rester.

SYLVIE / (*le ratrape par la chemise*) Taratata, tu restes ici !

MONIQUE / Oui, reste Francis, tu verras, on va se marrer et puis, qu'est ce que tu risques ?

FRANCIS / D'être ridicule.

MONIQUE / Il y a longtemps qu'il ne tue plus.

SYLVIE / Monique a raison, regarde, je ne suis toujours pas veuve.

MONIQUE / Au pire, tu vas te couper un doigt.

FRANCIS / Mais c'est que j'y tiens moi, à mes doigts, comme à la prune de mes yeux.

MONIQUE / Il t'en restera encore neuf. Quant à la prune de tes yeux, si tu poses la fourchette avant de te frotter les yeux, tu devrais pouvoir finir la soirée avec tes 2 yeux.

FRANCIS / J'y penserai. Au fait, il y a d'autres hommes ?

MONIQUE / Pourquoi, tu as peur, seul parmi les femmes ?

FRANCIS / Non, du tout.

SYLVIE / Rassures-toi, tu ne devrais pas être le seul représentant du sexe dit fort... enfin, ça va être l'occasion de le prouver.

FRANCIS / Quoi ?

SYLVIE / Pour le sexe fort.

FRANCIS / Ici ? Maintenant ?

MONIQUE / Ben oui, pourquoi pas !

FRANCIS / C'est parti

SYLVIE / Ne fais pas le malin ! Tu sais Monique quand il fanfaronne ainsi, c'est juste pour ne pas montrer qu'il balise autant que le jour où il a passé son permis de conduire.

FRANCIS / Tu dis n'importe quoi, j'étais hyper détendu et d'ailleurs je l'ai eu les doigts dans le nez.

MONIQUE / Ce soir, il vaudrait mieux que tu les sortes de ton nez, tes doigts, pour cuisiner.

FRANCIS / Dites moi, les filles, cette petite réunion, elle n'a pas été organisée par le MLF, juste histoire de ridiculiser les mecs ?

SYLVIE / Du tout, ça serait mal nous connaître

FRANCIS / (*pas convaincu*) Ouais, justement

On sonne

FRANCIS / Qui est-ce ? Serait-ce le maître ?

MONIQUE / Va ouvrir et tu le sauras.

FRANCIS / J'y vais.

SYLVIE / Non, c'est moi qui y vais, lui il ne bouge pas d'ici.

MONIQUE / Tu es ridicule ma chérie, pour une fois qu'il voulait partager les tâches ménagères avec toi, tu ne veux pas, ne viens plus te plaindre.

FRANCIS / Tu comprends mon calvaire Monique, elle est vraiment difficile à suivre.

SYLVIE / Justement, il reste ici, ça lui évitera d'avoir l'idée de se barrer (*elle sort*).

MONIQUE / C'est sérieux, tu en aurais profité pour te sauver ?

FRANCIS / Si elle le dit.

MONIQUE / Tu sais Francis, il n'y a rien de terrible même si l'on doit vider un lièvre ou une volaille, ils ont été tués avant.

FRANCIS / (*inquiet*) Vider une volaille ???

MONIQUE / Ben oui, lui retirer les boyaux quoi, tu ouvres la bête, tu glisses ta main dedans et tu tires assez sèchement, comme ça (*elle mime, il tourne presque de l'œil*).

FRANCIS / Je ne pourrais pas vider une bouteille à la place ?

MONIQUE / Non, et dépouiller un lapin, tu n'as jamais fait ça ?

FRANCIS / Pas plus !

MONIQUE / ça, ça va te plaire, c'est plus facile que de déshabiller une fille, tout vient tout de suite. De haut en bas comme ça. C'est ma grand-mère qui m'a appris cette technique.

FRANCIS / Il y a du lapin au programme ce soir ?

Retour de Sylvie avec monsieur Bouillon, le cuisinier, il a une valisette avec ses accessoires.

SYLVIE / Monique, Francis, je vous présente monsieur Bouillon, notre professeur.

PAUL / Bonjour, appelez moi Paul.

MONIQUE / Comme Bocuse ?

PAUL / Absolument, mais je ne lui arrive pas à la cheville.

FRANCIS / Il doit être sacrement grand.

PAUL / A sa manière oui !

MONIQUE / Moi c'est Monique.

FRANCIS / Je suis donc Francis.

PAUL / C'est parfait, je vois qu'il y aura au moins un homme dans le groupe. Les hommes s'y mettent de plus en plus et sont souvent très doués.

FRANCIS / Vous acceptez les exceptions ?

PAUL / Il n'y en aura pas, faites moi confiance, avec moi pas de déchet.

On sonne

SYLVIE / Je vous abandonne un court instant Paul. *(Elle sort)*

PAUL / Faites chère amie. *(A Monique et Francis)* Vous êtes combien ?

FRANCIS / Dans cette pièce, 2 Monique et moi, nous étions 3, mais depuis le départ de Sylvie...

PAUL / Oui, j'avais remarqué, 3 moins 1 égal 2. Un bon cuisinier se doit également d'être bon en mathématiques.

FRANCIS / Ah !!! Tu ne seras donc jamais une bonne cuisinière, toi, Monique !

PAUL / Madame n'est pas bonne en maths ?

MONIQUE / Si, je ne vois pas pourquoi il dit cela.

FRANCIS / On raconte à Paul ce que tu as fait des carrelages de ta cuisine ?

PAUL / Vous avez carrelé votre cuisine ?

MONIQUE / *(gênée)* Oui

FRANCIS / Ah pour la carreler, elle l'a carrelée, elle aurait pu en mettre 7 épaisseurs.

PAUL / ça a du réduire la hauteur de la pièce.

MONIQUE / Non car je ne l'ai pas fait.

PAUL / Je parie que vous vous étiez trompée en estimant la surface de la pièce.

FRANCIS / Oui une petite erreur de multiplication !

MONIQUE / ce n'est pas de ma faute, c'est celle la virgule. Ça arrive à tout le monde.

Arrivée de Sylvie, Valérie et Nathan.

SYLVIE / Je vous présente Valérie et Nathan.

TOUS / Enchanté *(chacun se présente)*

PAUL / Je suis donc votre guide du jour.

FRANCIS / Moi, je ne suis que le mari de Sylvie.

VALERIE / C'est déjà beaucoup, il faut la supporter *(elle sourit)*.

FRANCIS / Je vois que vous la connaissez bien.

VALERIE / Nous sommes collègues de travail.

FRANCIS / Bon Paul, autant vous le dire tout de suite, guide ou pas, je risque de très vite me perdre.

MONIQUE / Pour te rassurer, je te tiendrai la main, si tu le veux Francis !

PAUL / Il aura besoin de ses deux mains pour travailler.

FRANCIS / Histoire de me rassurer, tu ne pourrais pas plutôt me tenir...

SYLVIE / Non Francis, tu vas dire une connerie.

FRANCIS / Me tenir la porte, si l'envie me venait de partir.

PAUL / Vous allez rester. Je suis certain que ça va vous plaire. (*à Nathan*) On ne vous a pas encore entendu vous chef.

NATHAN / Je suis Nathan et je n'attends que des bonnes choses de votre part.

PAUL / J'essaierai de ne pas vous décevoir.

NATHAN / Autant vous le dire tout de suite, je n'ai pas un haut niveau en cuisine.

FRANCIS / Bienvenu au club.

NATHAN / Genre, j'ai juste mon premier flocon.

VALERIE / C'est au ski, ça, chéri.

NATHAN / Je parlais du flocon, pour la purée, j'en suis là.

PAUL / Parfait, nous prendrons donc le problème à la base.

SYLVIE / Attendez, moi j'espère apprendre à faire un peu plus que de la purée.

PAUL / Chère madame, ce sont souvent ces choses qui nous paraissent les plus simples qui demandent le plus de méthode et d'application.

VALERIE / Oh la la oui, l'autre jour, j'ai cru que je n'arriverais jamais à ouvrir le paquet de petits beurres, et pourtant, c'était marqué « ouverture facile ».

PAUL / Pour le coup, je risque de vous décevoir, je ne vais pas vous apprendre à ouvrir les paquets de petits beurres.

VALERIE / Non !!! Mais les plats Fleury Michon, oui ?

PAUL / Pas plus.

VALERIE / Parce que moi j'aimerais bien savoir, si c'est vrai qu'il faut percer le dessus avec une fourchette, avant ?

PAUL / Avant quoi, avant de le manger ?

VALERIE / Non, avant de le faire chauffer.

PAUL / ça dépend du mode de cuisson. Au micro onde, oui !

NATHAN / Mais pas au bain Marie !

PAUL / Il vaut mieux éviter.

NATHAN / J'avais raison, c'est pour ça qu'il y avait beaucoup de sauce

PAUL / Oui c'était l'eau de la casserole.

FRANCIS / On peut m'expliquer qui est cette Marie à qui on fait prendre un bain.

PAUL / C'est le nom d'une méthode de cuisson, un ustensile contenant des aliments est mis à chauffer dans une casserole d'eau.

MONIQUE / Et l'eau ne doit pas toucher les aliments.

PAUL / Bien entendu. Je pense qu'il est bon de commencer le cours par une petite séance de vocabulaire. Vous pouvez peut être vous asseoir.

FRANCIS / C'est vrai, on ne paiera pas plus cher.

SYLVIE / C'est déjà assez cher comme ça. Chéri, il n'y a que 4 chaises (*tabourets*) à la cuisine, va en chercher d'autres à coté.

PAUL / Je resterai debout.

FRANCIS / Comme vous voudrez (*il sort et reviendra avec 1 siège*)

SYLVIE / Asseyez vous, Francis est parti se chercher une chaise (*ce qu'ils font*) Paul, non sans façon ?

PAUL / Sans façon, un cours magistral, se doit d'être donné debout.

VALERIE / Nathan, si tu te mets à coté de moi, ce n'est pas pour copier sur moi ; sinon, tu ne progresseras jamais. N'est ce pas monsieur Paul ?

PAUL / Tout à fait, mais on n'est pas à la fac non plus, on va faire ça à la bonne franquette.

NATHAN / Et même si je copiais sur elle, je ne progresserais pas non plus. Moi, je sais que lorsque dans une recette, il est marqué d'y ajouter un filet de citron, on n'y met pas les 6 citrons.

VALERIE / J'en ai mis 6, parce qu'il y en avait 6 dans le filet.

Retour de Francis.

MONIQUE / Assieds toi Francis, Paul va nous apprendre des mots.

FRANCIS / Ah dites donc, on commence par quoi, papa, maman ?

SYLVIE / Ne fais pas le malin, je suis certaine que tu n'en connaîtras pas la moitié.

PAUL / On va voir ça. Qui sait ce que veut dire blondir ?

VALERIE / Moi, c'est se décolorer les cheveux.

PAUL / Aussi, mais nous faisons un cours de cuisine.

MONIQUE / Blondir, c'est mettre un aliment dans la graisse, jusqu'à ce qu'il devienne doré.

PAUL / Très bien, Monique.

FRANCIS / Tu t'y connais en graisse dis donc Monique.

MONIQUE / ça veut dire quoi ?

PAUL / Il aura sans doute voulu dire que vous avez de solides bases.

FRANCIS / Oui aussi.

PAUL / Farcir ? Farcir, vous avez déjà du tous le faire, sans même savoir que vous le faisiez.

FRANCIS / Oui (*malicieux*)

NATHAN / En cuisine !!!! C'est le même sens que quand on dit d'une personne, celle là, je vais me la farcir ?

PAUL / Ce n'est pas avec la même farce.

SYLVIE / (*frimeuse*) Il ne s'agit pas de farces et attrapes, Paul parle des volailles que l'on farcit.

FRANCIS / Oui les poules, les dindes.

PAUL / Les tomates.

NATHAN / Très juste, maman, elle en faisait des bonnes des tomates farcies. Donc farcir, ça veut dire mettre un truc à l'intérieur.

PAUL / Absolument.

VALERIE / C'est quand même plus facile avec une tomate qu'avec une pintade. Moi je ne sais pas si j'y arriverais.

PAUL / Attendez, je ne vous ai pas précisé, mais il faut que l'animal soit mort et vidé avant.

VALERIE / Ah d'accord. On fait dans l'ordre, d'abord mort, puis vidé puis farci ?

PAUL / Voilà, c'est mieux pour la pintade. Vidé, c'est bon pour tout le monde ?

MONIQUE / Non pas pour Francis, il n'aime pas ça.

FRANCIS / Non je n'aime pas ça, mais je sais ce que ça veut dire.

NATHAN / Oui ça veut dire se faire sortir, un peu comme en boîte.

PAUL / Expérience personnelle, ça vous est souvent arrivé ?

NATHAN / Ah non, aucun risque, moi on ne me laisse pas entrer.

PAUL / Barder ? (*silence*) Personne ne sait ?

MONIQUE / J'ai du le savoir.

FRANCIS / Sylvie, elle elle sait, elle me dit toujours « Francis si tu ne rentres pas pour 19 heures, ça va barder »

SYLVIE / Oui et alors, je ne vois pas le rapport avec la choucroute.

VALERIE / Ah, barder, c'est faire de la choucroute ? Ah ben, oui en Alsace, ils disent « ça fa barder, si fou mancher pas tout »

PAUL / Non, barder, c'est mettre du lard autour d'un morceau de viande.

MONIQUE / Ah oui, vous avez raison, ça doit être ça.

PAUL / En même temps, si je vous le dis, c'est que j'en suis sûr.

NATHAN / C'est un peu comme grossir, tu rajoutes du lard autour de ta viande.

PAUL / Voilà maintenant, si je vous dis ; mouiller.

FRANCIS / (*grand sourire*) c'est quand ...

PAUL / Non Francis, nous parlons de préparation culinaire.

FRANCIS / Ah, et ça n'a pas de rapport ?

PAUL / Si, forcément.

NATHAN / (*à Valérie*) Tu connais ça toi Valérie ? Tu as déjà mouillé

VALERIE / Non, je ne pense pas, il faut avoir de l'expérience, n'est ce pas Paul ?

PAUL / Non, vous devez mouiller, sans même y penser.

MONIQUE / Je peux l'aider ?

PAUL / Oui Monique, donnez nous un exemple.

MONIQUE / Ben voilà, c'est tout bête, quand tu mets du jus dans la purée ben tu mouilles.

PAUL / Oui, mouiller, c'est ajouter du liquide à une préparation.

VALERIE / Ah ben dans ce cas, je mouille souvent car je n'aime pas que ça soit trop sec.

SYLVIE / On va peut être passez à la pratique non ?

PAUL / C'est-à-dire ?

SYLVIE / Les mots c'est bien beau, mais on voudrait faire des trucs concrets

PAUL / ça va venir, encore deux ou 3 termes de base. Grumeaux ?

NATHAN / ça c'est une insulte.

PAUL / Non vous confondez avec trumeaux

NATHAN / Une femme pas trop jolie, on ne dit pas que c'est un grumeau ?

FRANCIS / Ah non, on ne le dit pas.

NATHAN / Ben c'est Valérie, elle m'a dit, t'as vu madame Beurdouche comme elle a grossit, c'est un vrai grumeau maintenant.

VALERIE / Ben oui, c'est quoi un grumeau alors ?

PAUL / Un amas qui se forme dans une préparation mal travaillée.

VALERIE / Oui ben, c'est bien ce que je disais, sauf que madame Beurdouche, ce n'est pas un, mais des grumeaux.

FRANCIS / Sylvie, ça les grumeaux, elle connaît !

SYLVIE / Que veux tu dire ? Que je suis moche.

FRANCIS / Ah non, moi je parlais de tes sauces, on y part toujours à la chasse au trésor, c'est l'épiphanie tous les jours, à tous les coups on tombe sur la fève.

SYLVIE / La prochaine fois, tu les feras toi même.

PAUL / Il faut savoir maîtriser le roux.

SYLVIE / Oui ben, ce n'est pas mon truc.

VALERIE / Moi pareil, ça doit être physique, je n'aime pas les roux.

PAUL / Monique, je pense que pour vous, le roux blanc n'a pas de secret.

MONIQUE / Non je ne pense pas.

VALERIE / Ah parce qu'il y a des roux blancs et des roux noirs, ça doit être hyper rare

PAUL / Nous vous écoutons

MONIQUE / Ben, c'est un mélange de farine que l'on fait cuire dans du beurre et c'est le temps de cuisson qui donne la couleur au roux.

PAUL / Excellent

MONIQUE / Merci Paul

PAUL / Et après vous mouillez délicatement avec le liquide de votre choix.

NATHAN / On essaiera, n'est ce pas Valérie ?

VALERIE / Ouh la la, pas tout compris.

NATHAN / On ira voir sur internet.

PAUL / Bonne idée. Gratiner ? Tout le monde connaît ?

NATHAN / Oui ça c'est bon. C'est passer au four pour faire griller le fromage, c'est trop bon.

VALERIE / Même moi je sais le faire.

NATHAN / C'est même ta spécialité, tout le monde me dit, ben dis donc Nathan, ta copine elle est gratinée.

PAUL / On va passer vite fait sur sauter. Monique une expérience particulière ?

MONIQUE / Pourquoi moi ?

PAUL / C'est vous qui me semblez avoir le plus de bagages.

VALERIE / (*heureuse*) Ah oui, je sais : faire ses bagages à la dernière minute et sauter dans un avion.

PAUL / Et en cuisine ça donne ?

VALERIE / Vérifier qu'on a coupé le gaz avant de partir !

PAUL / Aussi ; Monique plus concrètement ?

MONIQUE / Ben Je l'avoue, pas trop souvent.

PAUL / Vous êtes plus, cuisine à l'ancienne, vous faites mariner, puis vous laissez mijoter.

MONIQUE / Oui, souvent.

PAUL / C'est une façon de faire.

FRANCIS / Donc il vaut mieux sauter ou pas, que nous conseillez-vous ?

PAUL / Tout dépend ! Quand vous êtes pressés, une viande sautée, c'est plus rapide.

NATHAN / On parle toujours de cuisine ?

PAUL / Toujours, nous n'avons parlé que de ça depuis tout à l'heure.

VALERIE / On a bien fait de venir, on a appris plein de mots nouveaux.

PAUL / Que vous allez devoir mettre en pratique dès demain.

FRANCIS / Et pas forcément avec une seule.

PAUL / Pardon ?

FRANCIS / Non, c'est juste pour la vanne « des 2 mains » (*geste*)

SYLVIE / Il ne changera jamais, toujours prêt à faire le pitre.

PAUL / Et bien puisque vous êtes prêts, on va passer à la pratique. Je vous ai apporté des tabliers (*il ouvre sa valisette*)

FRANCIS / Ils font les mêmes pour homme.

PAUL / La cuisine n'a pas de sexe. Il n'y a plus ni hommes ni femmes, il n'y a plus que de futurs grands chefs.

NATHAN / Un futur plus ou moins proche.

VALERIE / Il va nous falloir beaucoup d'heures de cours.

PAUL / Je reviendrai tant qu'il le faudra.

SYLVIE / Et tant qu'on vous payera

PAUL / Oui, aussi ! (*il sort des charlottes*) Voilà, mettez ça ?

VALERIE / ça se met où ?

MONIQUE / Sur la tête c'est pour éviter que nos cheveux tombent dans les préparations.

FRANCIS / Grace à Charlotte, jamais plus personne ne tombera comme un cheveu sur la soupe.

VALERIE / On a l'air super pro.

SYLVIE / On a surtout l'air ridicule, on n'est pas à l'hôpital (*elle enlève sa charlotte*)

PAUL / C'est compris dans le prix.

SYLVIE / Ah ben dans ce cas (*elle l'a remet*)

PAUL / Je vous ai apporté également une planche à chacun

VALERIE / ça sert à quoi ?

PAUL / Ce sont des planche à découper.

FRANCIS / On va devoir découper qui ?

PAUL / Pas qui, quoi !

FRANCIS / Et alors ?

PAUL / Des pommes de terre.

MONIQUE / Attendez, on ne va tout de même pas faire des frites.

PAUL / Non, un gratin de pommes de terre, on commence par quelque chose de simple.

MONIQUE / Merci, mais je sais faire.

SYLVIE / Paul, va nous proposer sa recette à lui, tu verras ça va être délicieux.

PAUL / Je tiens surtout à préciser que c'est madame qui a tenu à ce que la recette soit à base de pommes de terre. Elle tenait absolument à ce que vous sachiez éplucher des pommes de terre.

FRANCIS / Qui ça, moi ?

PAUL / Surement ! Maintenant, allez donc nous chercher l'ingrédient de base.

FRANCIS / Je peux y aller moi, elles sont où ?

SYLVIE / C'est au cellier, j'y vais, toi tu restes ici. (*Elle sort*)

VALERIE / Elle aurait pu le laisser y aller.

MONIQUE / Elle a surtout peur qu'il ne revienne pas.

NATHAN / Moi j'adore ça.

PAUL / Vous le faites comment ?

NATHAN / On enlève le film plastique et on le met au four.

PAUL / Ah c'est rapide.

VALERIE / Tu oublies de dire que je rajoute du gruyère râpé, on adore quand c'est tout...., comme vous avez dit tout à l'heure.

PAUL / Gratiné.

VALERIE / Voilà, c'est ça.

PAUL / Et bien, ce soir, vous allez le faire de A à Z

MONIQUE / On va faire un gratin chacun ?

PAUL / Oui comme ça, chacun apprendra l'ensemble des gestes à réaliser. C'est important de connaître les gestes exacts, la cuisine demande de la précision, c'est vital.

FRANCIS / On se croirait au cours de secourisme, on va devoir mettre une patate en PLS, faire du bouche à bouche à une saucisse ?

PAUL / Il faudra être aussi précis dans vos gestes surtout avec les couteaux, le moindre écart et c'est la catastrophe. (*Il distribue des grands couteaux*)

NATHAN / C'est pour tourner un film d'horreur ce truc

PAUL / Non, trancher le lard, couper oignons et pommes de terre. Ah une petite précision, avant vous comptez tous vos doigts.

NATHAN / Pour quoi faire ?

PAUL / On vérifiera qu'ils sont encore tous là, après le cours.

VALERIE / (*le fait*) ...8 ; 9 et 10 . Moi 10

FRANCIS / On en est tous là, c'est une blague, patate ! (*Retour de Sylvie*)

SYLVIE / Voilà les patates, ce sont des belles de Fontenay.

PAUL / ça conviendra parfaitement. On va commencer par lui enlever son chapeau.

VALERIE / A qui ?

FRANCIS / C'est encore une blague.

NATHAN / Monsieur Paul, oserai-je vous demander de ne faire que des phrase courtes et précises, c'est mieux pour Valérie.

MONIQUE / (*qui c'était précipitée sur les patates*), On ne va pas les éplucher avec ça ? (*le grand couteau*)

PAUL / Non Monique, vous posez ce couteau, et vous attendez mes ordres. Pour éplucher, je vais vous distribuer des économes.

FRANCIS / Inutile d'en donner à Sylvie, elle l'est déjà.

SYLVIE / Très fins.

PAUL / C'est le but, ainsi vous ferrez des épluchures plus fines. (*Il fait la distribution*)

VALERIE / C'est pour quoi faire ?

MONIQUE / Eplucher les pommes de terre (*elle s'affaire*) C'est ça un économe, tu fais comme ça.

PAUL / Mise à part Valérie, qui n'a jamais épluché de légumes de sa vie ?

Nathan, Francis et Valérie lève le doigt.

PAUL / C'était inutile de le préciser, Valérie.

VALERIE / Je n'ai rien dit.

PAUL / Je fais une petite démonstration vous prenez la patate dans une main et l'économe dans l'autre, comme ceci.

VALERIE / On choisit la main qu'on veut ?

SYLVIE / Oui le but, c'est que la patate soit épluchée, en gros.

MONIQUE / Si je puis me permettre, ce n'est pas probant probant votre démonstration Paul.

PAUL / Je dois bien avouer que je n'en épluche pas souvent.

VALERIE / Ah ben comme moi, mais pourquoi vous n'avez pas levé le doigt, il n'y a pas de honte. Vous êtes comme moi vous achetez des pommes de terre déjà épluchées ?

PAUL / Non, j'ai un commis.

FRANCIS / Il fallait lui dire de vous accompagner.

PAUL / C'est un peu plus cher.

SYLVIE / On s'en passera, Monique fera le commis.

MONIQUE / Vous ne croyez tout de même pas que je vais me taper toute les patates.

FRANCIS / D'autres le fond et n'en font pas tout un plat.

PAUL / Non, chacun fera les siennes mais Monique va vous faire une petite démonstration.

MONIQUE / Comme ça d'accord. (*Elle se lève, prend son rôle très au sérieux*) La pomme de terre est un produit noble, quasi miraculeux, une nourriture de base depuis bien longtemps, beaucoup lui doivent leur survie, on doit donc la respecter.

VALERIE / Il faut donc la déshabiller sans lui faire mal.

MONIQUE / Voilà, le couteau doit la caresser, pas faire de grosses entailles dans sa chair ; n'est ce pas Francis !

FRANCIS / Je fais ce que je peux.

MONIQUE / La pomme de terre a été introduite par Christophe Colomb

FRANCIS / (*malicieux*) Quel coquin ce Colomb !

SYLVIE / Francis, ça suffit, Monique nous fait un cours d'histoire en même temps, c'est une super idée.

NATHAN / En fait ce n'est pas si facile que ça.

MONIQUE / De parler tout en épluchant, c'est une question d'habitude !

(*Monique pose sa pomme de terre épluchée sur la table, Valérie la prendra*)

PAUL / Attention, Valérie, on ne triche pas, je vous ai à l'œil.

VALERIE / Il voit tout, il a des yeux dans le dos.

MONIQUE / C'est pareil sur la patate de Francis.

VALERIE / Toi aussi Sylvie tu as des yeux dans le dos ?

SYLVIE / Quand on parle de la patate de Francis, j'aimerais bien que tu penses d'abord à sa pomme de terre plutôt qu'à moi, d'accord ?

VALERIE / Oui, pardon, ça me stresse cet exercice, je n'arrive pas à tout bien analyser.

MONIQUE / Les yeux c'est ça (*elle montre les points noirs de la pomme de terre*) vous appelez ça des yeux aussi, vous, Paul ?

PAUL / Oui, ce sont des points noirs qu'il faut enlever avec la pointe du couteau ou de l'économe. (*Comme ceci*).

VALERIE / Ah, je ne pensais pas qu'on pouvait faire les points noirs avec ça, tu le savais toi Nathan ?

NATHAN / Non, mais pouvez-vous lui préciser que ça ne marche qu'avec les patates, je tiens à ma peau.

SYLVIE / On en fait combien chacun ?

PAUL / 2, elles ne sont pas très grosses.

FRANCIS / Si j'avais su, j'en aurai pris une grosse.

NATHAN / Les hommes préfèrent les grosses, c'est bien connu.

SYLVIE / Top, terminé.

MONIQUE / Oui ben moi aussi.

SYLVIE / On fait quoi, nous Monique, on devrait avoir le temps de regarder un bon DVD avant que les 3 autres aient terminé.

FRANCIS / C'est une idée, où tu te fous de ma gueule ?

SYLVIE / Ce n'est pas une idée.

FRANCIS / C'est bien ce qu'il me semblait.

SYLVIE / Viens Monique, on passe à coté. Paul, vous nous appellerez quand les retardataires seront venus à bout de leur mission, ô combien délicate !

PAUL / Sans problème.

MONIQUE / On part vraiment ?

SYLVIE / Oui, ils seront moins stressés

MONIQUE / On vous laisse entre hommes (*elles quittent la pièce*)

VALERIE / Ah ben dans ce cas (*elle se lève*)

PAUL / Non Valérie, pas vous, vous n'avez pas terminé.

VALERIE / Oh moi, je n'ai pas très faim une patate me suffira.

PAUL / On ne triche pas, vous épluchez cette deuxième pomme de terre.

FRANCIS / Tu as fait l'armée toi, Nathan ?

NATHAN / Non et toi.

FRANCIS / Non plus

PAUL / ça se voit un peu, une bonne corvée de patates vous aurait été bien utile.

VALERIE / Pour les carottes, c'est le même principe ?

PAUL / Oui, mais c'est plus simple, la forme du légume n'est pas la même. On s'attaquera à la carotte après si vous voulez ?

VALERIE / Ah non sans façon ; de toute façon, je sens que je vais avoir des ampoules.

FRANCIS / Parfait, tu vas pouvoir nous éclairer.

NATHAN / Dites Paul ; elle a une forme bizarre la mienne.

PAUL / Oui, la nature est ainsi faite, l'une n'est pas l'autre. Mais c'est vrai que la votre est bien tordue et que ça ne va pas vous faciliter les choses.

NATHAN / Je ne sais même pas comment la tenir

VALERIE / Ah ben tant pis pour toi, tu feras avec.

PAUL / Commencez par la partie la plus droite.

FRANCIS / Ben voilà, j'en suis venu à bout.

PAUL / Très bien Francis. Vous pouvez aller rejoindre ces dames si vous y tenez.

FRANCIS / Pas du tout, je suis très bien ici.

PAUL / Comme vous voudrez.

FRANCIS / Je me ferais bien une petite patate moi

NATHAN / Sérieux ?

FRANCIS / Oui, c'est pénard ce truc, elles en font toute une histoire, mais on peut même regarder la télé en même temps.

NATHAN / Ma mère, dans le temps, elle regardait les feux de l'amour en épluchant les pommes de terre

PAUL / Et maintenant ?

NATHAN / Toujours !

VALERIE / C'est bête, il n'y a pas la télé dans cette pièce.

PAUL / A votre niveau Valérie, il vaut mieux regarder la pomme de terre.

VALERIE / Ah non, je gère maintenant, je peux le faire les yeux fermés.

NATHAN / Gardes les donc ouverts.

VALERIE / Ne t'inquiète pas, (*elle épluche en regardant ailleurs*)

PAUL / Nathan ça se termine ?

NATHAN / Ben je crois que oui, ça n'aura pas été sans mal.

PAUL / Le résultat, n'est pas mal du tout. Alors fiers de vous messieurs ?

NATHAN et **FRANCIS** / Fiers de nous !

VALERIE / Et à moi, on ne me demande pas où j'en suis ?

PAUL / Vous pouvez arrêter Valérie, elle est épluchée.

VALERIE / Ah oui, (*elle montre sa patate, qu'elle a tellement épluchée qu'elle est toute petite*)

PAUL / On appelle les femmes.

FRANCIS / Il le faut vraiment ?

PAUL / Votre femme a payé un cours complet, je ne crois pas qu'elle apprécierait d'être laissée sur la touche.

FRANCIS / Effectivement, c'est le genre à vouloir jouer tout le match, faire l'arbitre, le président du club et l'entraîneur en même temps.

NATHAN / Et le trésorier!

FRANCIS / Aussi.

PAUL / Je vais les chercher (*il sort*)

VALERIE / On va en faire quoi ?

NATHAN / Des femmes ?

VALERIE / Non, des pommes de terre.

NATHAN / Sans doute les couper et les cuire.

FRANCIS / La tienne on dirait déjà une pomme dauphine.

VALERIE / Ah oui, c'est celle qui est la deuxième, alors celle là, c'est la miss ?

FRANCIS / C'est ça, la miss de Fontenay !

Retour de Paul, Monique et Sophie.

PAUL / Alors, ils vous ont épaté par leur rapidité.

MONIQUE / Oui on a à peine eu le temps de dire du mal de vous.

SYLVIE / Ne mentez pas Paul, vous avez aidé Francis ?

PAUL / Pas du tout.

FRANCIS / ça t'en bouche un coin.

SYLVIE / Tu vas devoir confirmer tes nouveaux talents et ce dès demain.

FRANCIS / Je le sentais bien qu'il y avait un piège la dessous.

PAUL / Et si on passait à la deuxième étape.

NATHAN / C'est comme au tour de France, il y en a combien des étapes ?

PAUL / Beaucoup moins. Et ici, ni besoin de vélos ni de gourdes.

FRANCIS / Valérie, tu vas devoir sortir.

VALERIE / Pourquoi, on va tirer les rois, c'est moi qui vais dire « celle là, c'est pour Nathan » ?

PAUL / Non, tout le monde reste ici. La deuxième étape, c'est l'épluchage des oignons.

MONIQUE / Aie, il y en a qui vont pleurer !

VALERIE / Pourquoi ça fait mal ?

PAUL / Non ça pique les yeux.

SYLVIE / On ne va tout de même pas éplucher un oignon par personne.

PAUL / Non, ça ferait trop, allez en chercher 2 beaux.

SYLVIE / C'est parti (*elle sort*)

PAUL / Vous allez éplucher l'oignon à tour de rôle.

FRANCIS / En clair, on passera notre oignon à notre voisin....

PAUL / ...Qui terminera le travail, absolument.

NATHAN / Moi j'aimerais prendre l'oignon de Monique.

MONIQUE / Pourquoi le mien ?

NATHAN / Parce que je suis sûr que ça sera tellement bien fait que je n'aurai plus rien à faire derrière vous.

PAUL / Justement, Monique, vous veillerez à laisser un peu de travail pour Nathan.

Retour de Sylvie.

SYLVIE / Voilà les bêtes.

PAUL / Merci, donc un pour Valérie et l'autre pour Monique qui le passeront respectivement à Francis et à Nathan.

VALERIE / (*elle prend son oignon*) Je le passe à qui moi déjà ?

FRANCIS / A moi

VALERIE / Voilà, tiens Francis (*elle le fait*)

PAUL / Il faut l'éplucher avant.

VALERIE / Ah pardon, je n'avais pas compris.

NATHAN / On a vu.

VALERIE / (*elle épluche à l'économe*) C'est parti

PAUL / Pour l'oignon on prend un petit couteau. Sylvie s'il vous plaît.

SYLVIE / (*elle sort 2 petits couteaux*) ça va m'en faire de la vaisselle tout ça !

MONIQUE / On t'aidera

SYLVIE / J'espère bien.

FRANCIS / C'est beau un oignon, en fait !

MONIQUE / (*en pleurnichant*) Oui, la nature est bien faite !

VALERIE / (*même chose*) Je n'y arrive pas.

NATHAN / Ne pleure pas pour ça ma chérie, ce n'est pas si grave.

VALERIE / J'peux pas m'en empêcher.

SYLVIE / Paul, il existe des trucs pour ne pas pleurer en épluchant le oignons ?

PAUL / Oui, plus ou moins fantaisistes. Certains disent qu'il faut les éplucher sous l'eau.

VALERIE / Dans une piscine !!! Je n'y arriverai jamais, je déteste rester sous l'eau.

PAUL / Non de l'eau du robinet que l'on laisse couler sur l'oignon.

MONIQUE / Tenez Nathan, à vous de jouer (*elle lui passe son oignon*)

PAUL / Sylvie, vous voulez en éplucher un ?

SYLVIE / Non, c'est bon, je sais faire, autant que ça soit Francis qui apprenne.

VALERIE / Mais, il en a combien des couches ? Il est habillé pour l'hiver ce n'est pas possible.

PAUL / La pelure blanche vous la laisser. Voilà, c'est bon, passez le à Francis.

FRANCIS / Merci, oh les jolies traces noires.

VALERIE / C'est même pas vrai, il est très propre.

FRANCIS / Non, sur tes joues.

VALERIE / Oh, c'est mon rimmel qui a coulé (*elle se lève*)

NATHAN / Où vas-tu ?

VALERIE / A la salle de bain. C'est où ?

SYLVIE / Par là, 2eme à gauche.

VALERIE / Merci (*elle sort*)

NATHAN / Oh la la mais c'est terrible (*il pleure*)

MONIQUE / Ne vous inquiétez pas, elle ne vous a pas abandonné, elle est juste sortie se refaire une beauté, elle devrait revenir

NATHAN / Non, l'oignon c'est vrai que ça fait pleurer.

SYLVIE / Tu ne pleures pas toi Francis ?

FRANCIS / Non madame, je suis un homme moi madame.

SYLVIE / Ah ben oui, et un homme ça ne pleure pas.

PAUL / Pourtant l'oignon, lui ne fait pas la différence, il a le même effet sur tout le monde.

FRANCIS / (*se retourne*) Je suis un héros.

MONIQUE / Un gros macho, qui ne veut pas qu'on le voit pleurer, tu parles d'un héros.

FRANCIS / Voilà, terminé (*il pose l'oignon et sort rapidement vers la salle de bain, gêné*)

SYLVIE / Il y a déjà Valérie à la salle de bain !

PAUL / Et vous Nathan, ça va ?

NATHAN / (*pleurant*) Oui, très bien.

PAUL / Cette soirée vous plait ?

NATHAN / (*pleurant*) Oui, je passe une excellente soirée.

SYLVIE / On ne dirait pas.

NATHAN / (*pleurant*) Si si, j'apprends des tas de trucs et j'aime beaucoup ça.

MONIQUE / ça fait du bien de pleurer, ça nettoie le système lacrymal.

NATHAN / (*pleurant*) Oui, (snif), la dernière fois que j'ai pleuré comme ça, c'était en regardant le cercle des poètes disparus.

MONIQUE / Ah mais ça date !

NATHAN / (*pleurant*) Non, je le regarde tous les ans, et je pleure de plus en plus. Ça finit tellement mal.

PAUL / Voilà, c'est fini et bien fini.

NATHAN / Non, son salaud de père ne voulait pas qu'il fasse du théâtre.

PAUL / Je parlais de votre oignon

NATHAN / Ah oui, je suis content pour lui.

Retour de Valérie.

VALERIE / Et bien dites moi, Francis est dans un drôle d'état.

PAUL / Son rimmel avait coulé également ?

VALERIE / Je n'ai pas eu le temps de voir. Et toi biquet (*à Nathan*), c'est les oignons qui t'ont mis dans cet état là ?

SYLVIE / Non lui, c'est le cercle des poètes disparus.

VALERIE / Tu l'as encore regardé ?

SYLVIE / Oui mais en lecture rapide !

VALERIE / Il est trop sensible mon Nathan. (*Bisou*)

PAUL / Ce n'est pas un défaut.

VALERIE / Moi, je ne pleure jamais en regardant la télé.

NATHAN / Menteuse, tu pleures en regardant secret story.

VALERIE / Ah oui, mais là, c'est pas pareil, je pleure parce que je suis triste. Ben oui, c'est triste quand celui qu'on aime bien il doit partir. Vous êtes comme moi vous Monique ?

MONIQUE / Oui, mais pas devant secret story, moi je suis plus « les petits mouchoirs » ça c'est un beau film et ça m'a bien rincé les yeux aussi.

SYLVIE / Eh oh, l'heure tourne, et le compteur aussi, n'est ce pas Paul ?

PAUL / Tout à fait.

SYLVIE / Alors, vos souvenirs de pleurnicheries on va les mettre de côté et on va reprendre le gratin.

PAUL / C'est parti.

SYLVIE / On fait quoi maintenant ?

PAUL / On attend le retour de Francis.

SYLVIE / On peut commencer sans lui.

PAUL / Non car pour le lard, ça va aller vite.

SYLVIE / Dans ce cas, autant l'attendre car c'est vrai que le lard chez Francis ça vient vite.

Retour de Francis

VALERIE / Ben tu viens les mains vides !!

FRANCIS / Je devais vous rapporter quelque chose ?

VALERIE / Oui du lard, c'est Paul qui l'a dit.

FRANCIS / J'y retourne, c'est où ?

SYLVIE / Tu ne le trouveras pas, j'y vais (*elle sort*)

NATHAN / Elle te prend vraiment pour un incapable.

FRANCIS / Ah, tu as remarqué !

MONIQUE / Mais dites moi Paul, vous allez mettre du lard dans un gratin dauphinois ?

PAUL / Ma chère Monique, vous avez raison, il n'y a pas de lard dans le gratin dauphinois, mais on va faire un gratin à ma sauce, pas un dauphinois.

VALERIE / Elle est comment votre sauce Paul ?

PAUL / Pour être plus précis, ça veut dire : à ma façon.

MONIQUE / Très bien, de toute façon, j'adore la nouveauté.

Retour de Sylvie avec une barquette de lardons découpés.

PAUL / Ah, ben nous n'aurons pas besoin de couper le lard !!!

SYLVIE / Non, je me suis dit que ça gagnerait du temps. Et puis tout le monde sait couper du lard, n'est ce pas Valérie ?

VALERIE / Oui donne, je vais vous montrer (*elle prend son couteau et ouvre la barquette*)
Voilà.

FRANCIS / Effectivement, elle sait !

PAUL / Pour le fromage, on le râpe, ou vous en avez acheté du râpé ?

SYLVIE / Il est déjà râpé. Je vais le chercher (*elle sort*)

MONIQUE / Il est meilleur quand on le râpe soi-même.

PAUL / Pour un gratin, ça n'aura pas beaucoup d'importance. Mais dites-moi Francis, elle est pour l'efficacité votre femme !

FRANCIS / On peut dire comme ça.

PAUL / C'est pareil dans tous les domaines ?

FRANCIS / Ben pour tout vous dire ; oui ! Directement à l'essentiel, c'est à peine si elle enlève sa culotte

VALERIE / Je ne vois pas où est le problème, moi non plus, je n'enlève pas ma culotte pour cuisiner, et vous Monique ?

MONIQUE / Non plus !

NATHAN / Francis ne parlait pas de cuisine.

VALERIE / Je croyais qu'on ne devait parler que de cuisine.

PAUL / J'ai fait une petite exception.

Retour de Sylvie avec le gruyère

PAUL / Parfait, merci Sylvie. Alors étape suivante, on va.... ?

VALERIE / Demander à Sylvie pourquoi, elle n'enlève pas sa culotte.

SYLVIE / Pardon !!

PAUL / Non, on va couper, oignons et pommes de terre, faire de belles et fines rondelles.

SYLVIE / Je cherche le rapport avec ma culotte.

FRANCIS / Justement, il n'y en a aucun.

PAUL / Chacun prend son couteau et tranche ses pommes de terres.

MONIQUE / Fines les tranches Valérie.

VALERIE / C'est quoi, fines ?

FRANCIS / C'est sûr que ce mot ne doit pas beaucoup te parler !

PAUL / Regardez Monique, ça c'est de la finesse.

MONIQUE / Merci.

PAUL / Plus les pommes de terres seront finement coupées, plus elles cuiront vite.

SYLVIE / Et moins j'userai d'électricité pour le four.... alors Francis tu me recoupes tout ça en deux.

NATHAN / Elle n'est jamais à cours d'arguments ?

FRANCIS / Jamais.

PAUL / Valérie, on tient le couteau comme ceci (*il est derrière elle et l'enlace de ses bras, il lui tient les mains*)

VALERIE / Ah ça marche mieux quand on est bien pris en main.

FRANCIS / C'est ce que je dis toujours.

PAUL / C'est bon, vous pensez pouvoir y arriver seule ?

VALERIE / Non non, restez encore un peu.

NATHAN / (*jaloux*) C'est bon, vous ne pourriez pas aller aider quelqu'un d'autre

PAUL / Qui a besoin d'aide ?

MONIQUE / Moi, moi....

PAUL / menteuse, vous vous débrouillez très bien toute seule.

MONIQUE / Et si je vous disais que j'en ai peu marre de me débrouiller très bien toute seule, si je vous avouais qu'il m'arrive de rêver d'être une ravissante idiote que tout le monde a envie d'aider et de câliner.

PAUL / C'est bon, personne n'a plus de problème avec sa patate ?

FRANCIS / Si on excepte le fait que Monique a l'air d'en avoir gros sur la patate... je dirais que non.

PAUL / Alors, on va maintenant couper les deux oignons. Qui s'y colle ?

VALERIE / Il faut se coller l'oignon où ?

NATHAN / C'est une expression, Valérie, ça veut dire : qui s'atèle à cette tâche ?

SYLVIE / (*sèche*) En clair, veux-tu couper un oignon ?

VALERIE / Si Paul se met derrière moi comme tout à l'heure, oui pourquoi pas.

PAUL / C'est parti

NATHAN / Non, moi j'en ferai un.

SYLVIE / Très bien, et Francis l'autre

FRANCIS / Ah bon.

SYLVIE / Oui, puisque toi ça ne te fait pas pleurer.

NATHAN / On fait une course Francis ?

SYLVIE / Si c'est le premier qui perd un doigt, Francis a des chances de gagner !

FRANCIS / Tu me prends vraiment pour un bon à rien.

PAUL / Allez y tranquillement, ne prenez pas de risque.

NATHAN / (*il coupe*) C'est parti, ça recommence déjà (*il pleure*)

VALERIE / Vous savez quoi ?

SYLVIE / Ah non, dis nous.

VALERIE / Les gens, ils disent pleurer comme une Madeleine, alors que ça fait pas pleurer les madeleines, ils feraient mieux de dire, pleurer comme un oignon.

NATHAN / Ce n'est pas l'oignon qui pleure c'est moi.

VALERIE / C'est pareil.

MONIQUE / C'est beau un homme qui pleure, je trouve ça attendrissant. Pas toi Sylvie ?

SYLVIE / Bof

FRANCIS / Elle, pour l'attendrir, il lui en faut plus que ça. Même la viande du boucher, elle est plus tendre qu'elle !

SYLVIE / Regardes donc, ce que tu fais.

PAUL / Pendant ce temps, Sylvie va nous sortir des ramequins ou des petites cocottes allant au four.

SYLVIE / (*elle le fait*) Vous ferez gaffe, c'est fragile... compris Valérie

VALERIE / Oui mais pourquoi tu me dis ça à moi, je ne suis pas plus maladroite qu'une autre.

SYLVIE / Je préfère te prévenir : qui casse, paie !

MONIQUE / C'est bien Nathan, tu as fait de belles rondelles.

NATHAN / (*pleurant*) Merci Monique

MONIQUE / Paul, on se partage les rondelles d'oignons ?

PAUL / Absolument

VALERIE / On peut choisir, je veux celle là, elle est super jolie, on dirait un bracelet.

PAUL / Une fois cuite, l'esthétisme compte peu.

FRANCIS / Ah oui, la beauté ça passe vite, quand on la choisit elle est belle et ferme... et on se rend vite compte que le temps est aussi efficace qu'un four.

VALERIE / Tu parles toujours de cuisine, Francis ?

FRANCIS / Toujours

SYLVIE / (*pas convaincue*) M'ouais !

PAUL / Vous allez beurrer vos ramequins. Vous n'avez pas sorti de beurre Sylvie !

SYLVIE / Ah oui, c'est vrai (*elle sortira un tout petit morceau de beurre*)

NATHAN / Tu as pris des notes, chérie, si tu veux la refaire à la maison ?

VALERIE / Refaire quoi ?

NATHAN / La recette de Paul.

VALERIE / Pas besoin, j'ai tout retenu.

NATHAN / C'est-à-dire ?

VALERIE / Que c'est toi qui le fera. Moi je n'ai pas envie de passer mes journées à pleurer, toi tu as l'air d'aimer ça, alors je ne veux pas t'en priver.

SYLVIE / Voilà (*le beurre*)

PAUL / Ah oui, il va falloir y aller délicatement.

SYLVIE / Je n'aime pas que ça soit trop gras.

PAUL / Très bien, Monique vous commencer et vous passerez le restant du beurre à votre voisin.

MONIQUE / Je fais comme chez moi je prends mes doigts. (*Elle graisse son ramequin*)

PAUL / Très bien. A Francis

SYLVIE / Attends Francis, Monique en a encore plein les doigts, prends le sien.

FRANCIS / Son doigt ?

SYLVIE / Non son beurre.

FRANCIS / (*il prend le doigt de Monique, lui tient la main et badigeonne son ramequin*)
Pardon Monique mais j'exécute les ordres.

PAUL / C'est une technique comme une autre. Et puis Monique ne s'en plaindra pas, elle voulait qu'on lui tienne la main.

MONIQUE / Oui mais de là à être utilisée comme un pinceau.

VALERIE / C'est une bonne idée ça, on est quitte de se salir les doigts. Je vais faire pareil, (*elle prend la main de Monique, lui écrase le doigt sur le beurre restant*)

MONIQUE / Doucement.

VALERIE / Ah pardon, j'ai trempé le pinceau trop fort (*elle badigeonne son ramequin*) Tiens chéri, je te le passe.

NATHAN / Merci (*il fait de même*). Et si on n'a pas Monique sous la main, on fait comment ?

PAUL / On prend la sienne.

NATHAN / Ah ben oui.

VALERIE / Vous aviez les mains propres au moins Monique ?

MONIQUE / C'est un peu tard pour ce poser la question.

PAUL / Sylvie, il n'y a plus que vous. (*Monique lui tend sa main*)

SYLVIE / Merci Monique, je me débrouille seule (*elle met très peu de beurre*)

PAUL / ça risque d'attacher.

SYLVIE / J'adore quand c'est un peu collé.

FRANCIS / Ah c'est pour ça !

PAUL / Que voulez vous dire Francis ?

SYLVIE / Oui de quoi parles-tu ?

FRANCIS / De rien, enfin si, de ton riz, de tes pâtes...

NATHAN / Elles sont souvent collées ?

FRANCIS / Non pas souvent, toujours !

SYLVIE / Et si je t'en collais une, là maintenant ?

PAUL / Du calme, pas de coup, les mains s'est fait pour cuisiner pas pour se taper.

MONIQUE / Pourrai-je me laver les mains ?

SYLVIE / Suis-moi, j'y vais aussi (*elles sortent*).

VALERIE / Je peux vous poser une question Paul ?

PAUL / Allez y, je vous écoute.

VALERIE / Si on n'a pas de beurre, on peut mettre quoi à la place, de la confiture ?

PAUL / Non surtout pas, ça n'a pas la même fonction.

VALERIE / Ah bon, ben ma mère elle me disait toujours, sur le pain, c'est beurre ou confiture.

PAUL / Oui mais pas pour graisser un plat. On peut remplacer le beurre par toute autre matière grasse.

VALERIE / Ah ok, on ne dirait pas mais c'est hyper compliquer de faire la cuisine

FRANCIS / Et comment, surtout de dessiner les plans !

VALERIE / Ah bon, il faut faire des plans ?

NATHAN / Ne cherches pas chérie, Francis te taquine, lui, il parle de faire des plans pour construire une cuisine.

VALERIE / Je ne cherche pas, par contre lui il me cherche, il n'arrête pas de se foutre de ma poire. Il va finir par me trouver.

PAUL / En parlant de trouver, Francis sauriez vous où se trouve le lait, il va nous en falloir ?

FRANCIS / Au cellier, comme le reste, j'y vais. Il en faut beaucoup ?

PAUL / Non, un litre suffira.

FRANCIS / C'est parti, pourvu que je trouve une vache (*il sort*)

VALERIE / Il devient lourd, le Francis.

NATHAN / Il plaisante.

VALERIE / Non, il m'a regardé, en disant vache.

NATHAN / Tu deviens parano.

VALERIE / Non, à la prochaine vacherie sur moi, je lui plante le couteau entre les 2 yeux.

PAUL / Valérie du calme.

Retour des femmes.

MONIQUE / Voilà, nous sommes prêtes pour l'étape suivante.

SYLVIE / Ben où est Francis ?

NATHAN / Il cherche une vache.

SYLVIE / Pardon !!!

PAUL / Il est parti chercher du lait.

SYLVIE / Ah parce qu'on va mettre du lait aussi ? Ça commence à faire beaucoup, on va peut être s'arrêter là, vous ne comptez pas y mettre du foie gras aussi !

NATHAN / Moi je suis pour, ça devrait être super bon. Oh j'imagine déjà (*il salive*)

SYLVIE / Eh bien, tu ne feras qu'imaginer parce qu'on n'a pas de foie gras !

Retour de Francis avec le lait.

PAUL / Merci Francis. Maintenant, le sel et le poivre et il ne restera plus qu'à bien agencer tout ceci.

SYLVIE / Si je comprends bien, il faut que je sorte le sel et le poivre

FRANCIS / J'en ai bien peur, ça m'étonnerait qu'ils sortent tout seuls. (*il les appelle*) Sel, poivre, venez on vous attend...ils ne viennent pas !

SYLVIE / Tu te crois drôle ! (*elle prend sel et poivre*)

VALERIE / Moi je suis comme toi Sylvie, je ne le trouve pas drôle du tout.

PAUL / Merci Sylvie. Le jeu est simple vous commencer par mettre une couche de pommes de terre dans votre ramequin.

VALERIE / On les arrange comme on veut ?

FRANCIS / Non par ordre alphabétique.

VALERIE / Ah bon,....mais elles commencent toutes par P !

MONIQUE / Vous faites comme ceci !

VALERIE / Oh c'est joli, on dirait une tarte aux pommes.

NATHAN / De terre !

PAUL / Voilà, après cette première couche, vous disposez une couche d'oignons.

SYLVIE / Francis ne mets pas trop d'oignon dans le tien, tu sais bien ce qui se passe après.

MONIQUE / Il se passe quoi ?

SYLVIE / Il le sait très bien.

VALERIE / Oui mais pas nous.

FRANCIS / Je pete

VALERIE / ça ne le fera qu'à Francis, n'est ce pas Paul ? Pas à moi !

PAUL / On ne le saura qu'après.

MONIQUE / Après les oignons, on met quoi ?

PAUL / Des lardons, puis on remet une couche de pommes de terres et une couche d'oignons.

NATHAN / C'est hyper génial, j'adore, on dirait un jeu de construction.

VALERIE / (*elle lève le doigt*) Monsieur, monsieur, Nathan, il m'a pris de l'oignon

NATHAN / L'oignon est à tout le monde, on se le partage, n'est ce pas Paul ?

PAUL / Evidemment ! Voilà, très bien. Maintenant on va mettre un peu de sel et de poivre.

SYLVIE / Pas trop de sel, il ne t'en faut pas.

FRANCIS / Tu sais que tu commences à me faire chier Sylvie.

PAUL / Commence !!!! Mais elle n'a pas arrêté, je vous trouve bien patient.

SYLVIE / Si je dis ça c'est pour son bien. Mais qu'il fasse ce qu'il veut qu'il mette du sel partout, je serai vite veuve et après tout, je ne serai pas plus mal.

PAUL / Maintenant, on va verser du lait dans les ramequins, en cuisant, ça va attendrir la chair des pommes de terre.

VALERIE / (*admiration*) Vous en savez des choses Paul

MONIQUE / C'est un peu son métier. (*Elle a mis le lait*) Comme ceci ?

PAUL / C'est parfait. (*Les autres en font de même*)

NATHAN / Je ne bois jamais de lait sans chocolat, moi !

PAUL / Vous verrez, ça ne sentira pas du tout le lait.

SYLVIE / Non ça va sentir l'oignon.

PAUL / Et pour terminer, on met quoi ?

VALERIE / Le gruyère râpé.

PAUL / Très bien Valérie.

VALERIE / Vous avez vu, je suis bonne !

PAUL / Bon, voilà, c'est fait pour tout le monde ? Parfait. Il ne reste plus qu'à mettre tout ceci au four pendant 30 minutes.

SYLVIE / C'est beaucoup.

PAUL / On va les cuire longtemps mais doucement. Le four se trouve.... ?

SYLVIE / Non non, on ne prend pas celui de la cuisine ; j'ai un autre four dans le cellier

PAUL / Ah ?

FRANCIS / Eh oui, pour éviter les mauvaises odeurs.

PAUL / Comme vous voudrez.

SYLVIE / *(elle a sorti un grand plateau pour pouvoir sortir avec les ramequins)* Mettez les là-dessus.

VALERIE / Oui, mais comment je saurai lequel est le mien ?

NATHAN / Il faudrait mettre un signe distinctif.

VALERIE / On met quoi ?

FRANCIS / Mets une mèche de cheveux ?

VALERIE / C'est vrai, on peut ?

PAUL / C'est à vous de voir.

NATHAN / Non, chérie c'est une plaisanterie.

SYLVIE / Ah zut !!!

MONIQUE / Que se passe-t-il ?

SYLVIE / J'ai complètement oublié de préchauffer le four

PAUL / Ce n'est pas grave, allez y vite.

FRANCIS / Oui et pendant ce temps là, on boira l'apéritif.

SYLVIE / Quoi !!! Tu comptes boire l'apéro sans moi ?

FRANCIS / Non, pendant que le four chauffe.

SYLVIE / Dans ce cas ok *(elle sort)*

VALERIE / Je vais faire un V avec le gruyère comme ça, le mien, je le reconnaitrai

FRANCIS / Oui surtout quand le gruyère sera fondu.

La scène s'éteint. Valérie hurle.

MONIQUE / Que se passet-il ?

FRANCIS / Sylvie vient d'allumer le four.

SYLVIE / *(off)* N'ayez pas peur, ce n'est rien, ce sont les plombs qui ont sauté.

PAUL / ça arrive souvent ?

FRANCIS / A chaque fois qu'elle allume le four sans éteindre le reste de la maison.

NATHAN / Ce n'est pas très pratique.

FRANCIS / Madame a fait réduire l'ampérage...résultat !

VALERIE / Arrêtes Nathan.

NATHAN / Mais je n'ai pas bougé de ma chaise.

VALERIE / Ban alors c'est à qui cette main ? Ah c'est à vous Paul ! *(soulagée)*

NATHAN / Ben ne vous gênez pas surtout.

MONIQUE / Aie, mais vous êtes fou *(elle s'est pris un coup de poing)*

NATHAN / Pardon, Monique, ce n'est pas vous que je visais.

MONIQUE / Ben apprenez à viser, car c'est moi qui ai pris. Et en plein dans l'œil, je suis aveugle, je ne vois plus rien.

FRANCIS / Rassures toi, nous non plus.

MONIQUE / Mais en plus, moi j'ai mal.

Arrivée de Sylvie avec une lampe torche.

SYLVIE / Ne vous inquiétez pas j'ai la situation bien en main, rien de grave.

VALERIE / Quand est ce qu'on rallume ?

SYLVIE / Quand les patates seront cuites.

PAUL / Et ce n'est pas pour maintenant, elles ne sont toujours pas dans le four.

SYLVIE / Minute, je ne peux pas être partout. Tu m'éclaires Valérie. *(Elle prendra le plateau)*

VALERIE / Oui et on va où ?

SYLVIE / Au cellier.

NATHAN / Et nous ?

SYLVIE / Vous vous ne bougez pas.

MONIQUE / Vous n'avez pas un peu d'eau ?

SYLVIE / Minute Monique, tu boiras après.

MONIQUE / Mais j'ai mal.

SYLVIE / Allez Valérie, ouvre moi la porte et éclaire moi.

VALERIE / C'est parti (*elles sortent*)

NATHAN / Et nous on fait quoi ?

PAUL / On devait boire l'apéritif.

NATHAN / Avant j'aimerais régler des comptes.

FRANCIS / Dans le noir, ça risque d'être compliqué.

MONIQUE / Je pense qu'un peu d'eau me soulagerait.

PAUL / Mettez une rondelle de pomme de terre sur votre œil Monique ça va vous soulager.

MONIQUE / Quelqu'un a encore de la pomme de terre ?

NATHAN / Non, je ne crois pas.

FRANCIS / Je vais aller te chercher de la glace. Où est ce foutu frigo ? (*il tâtonne*)

PAUL / Non, ça c'est mon nez.

FRANCIS / Je vais attendre que Sylvie revienne avec la lampe torche.

PAUL / Oui il est préférable d'attendre.

MONIQUE / (*souffrante*) Ah ben si vous le dites.

NATHAN / On pourrait faire un jeu, histoire de patienter, et ça changerait les idées à Monique.

FRANCIS / Quel genre de jeu ?

NATHAN / On fait un lancer de couteau, c'est pas une bonne idée ça Paul ?

PAUL / Non pas vraiment (*il se cache sous la table*)

NATHAN / C'est moi qui commence. Où est mon couteau, ah, le voilà !

FRANCIS / Enfin Nathan, tu n'es pas sérieux.

NATHAN / Ne t'inquiète pas, je viserai en direction de Paul.

FRANCIS / Tu es certain de savoir viser (*il va sous la table*)

NATHAN / Mais oui.

MONIQUE / Je peux en témoigner. (*Elle va sous la table*)

PAUL / C'est complet

Retour de Sylvie et Valérie

SYLVIE / Et ben voilà, tout va bien !

MONIQUE / Si tu le dis

SYLVIE / (*elle éclaire sous la table*) Ben à quoi jouez-vous ?

Le rideau se ferme

Un peu plus tard

Le rideau s'ouvre, ils s'éclairent à la bougie.

Monique a un coquard sur l'œil.

VALERIE / On pourra rallumer dans combien de temps ?

SYLVIE / Encore 5 minutes.

MONIQUE / ça commence à faire long.

PAUL / On pourrait en profiter pour réviser le vocabulaire, il n'y a pas besoin de lumière pour ça.

NATHAN / Oui bonne idée.

FRANCIS / Bon ben dans ce cas, je sors.

SYLVIE / Mais non, tu restes.

FRANCIS / Non, vous n'avez pas besoin de lumière, je suis donc de trop !

NATHAN / Tu es très spirituel Francis, j'adore ça.

MONIQUE / Tant d'esprit dans cette ambiance macabre, ça fait un peu messe noire.

SYLVIE / Moi j'aime bien cette ambiance, c'est calme, c'est apaisant, c'est....

FRANCIS / Economique !

SYLVIE / Aussi

FRANCIS / Surtout

SYLVIE / On ne va pas s'éterniser la dessus ! Paul a encore des tas de choses à nous apprendre.

PAUL / Oui. Alors, si je vous dis d'aller me chercher un chinois, vous me ramener quoi ?

NATHAN / Moi rien, je ne me déplace pas dans le noir.

PAUL / Très drôle Nathan, mais encore ?

VALERIE / Moi je suis certaine qu'il y a un piège.

PAUL / C'est possible, vous pensiez à quoi ?

VALERIE / Ben à un restaurant chinois, mais c'est pas ça parce qu'on pourrait pas le ramener ici.

PAUL / Effectivement ce n'est pas ça. Monique, une idée ?

MONIQUE / Oui, c'est un gâteau avec de la crème pâtissière et des raisins secs.

PAUL / Oui aussi, mais je ne pensais pas à ce chinois là !

SYLVIE / Oui, ben dites nous auquel vous pensez car il y en a des milliards des chinois.

PAUL / Je parle de l'ustensile de cuisine, c'est une sorte de passoire conique.

FRANCIS / Le gardien de l'OM, en fait !

PAUL / On peut dire comme ça.

NATHAN / Pourquoi, on appelle ça un chinois ?

PAUL / Nathan, c'est moi qui pose les questions, d'accord !

NATHAN / Ok, c'est peut être à cause de la forme. Ils auraient pu appeler ça un chapeau

MONIQUE / Oui Nathan, c'est possible, mais on ne va pas commencer à chinoiser.

VALERIE / Heureusement qu'on a des bougies sinon on serait dans le noir complet.

FRANCIS / Oui belle invention !

VALERIE / Oh oui, mais avant qu'on ait inventé les bougies, ils faisaient comment quand il n'y avait plus d'électricité ?

FRANCIS / (*moqueur*) Ben, ils restaient dans le noir.

NATHAN / Chérie les bougies ont été inventées bien avant l'électricité, ça remonte au moyen âge, c'était des chandelles.

VALERIE / Ah dis donc, tu les as depuis vachement longtemps, alors, Sylvie !

FRANCIS / Oui, elle est très conservatrice.

VALERIE / Tu les as eues comment ?

SYLVIE / (*agacée*) En faisant mon marché et c'est là que j'ai croisé Jeanne D'Arc !

MONIQUE / J'espère que nos gratins ne finiront pas comme elle.

SYLVIE / Ne t'inquiète pas, j'ai programmé le four, il n'y aura aucun problème.

MONIQUE / Parfait, ça serait dommage que toutes nos larmes s'envolent en fumée.

VALERIE / Moi je ne comprends rien du tout.

FRANCIS / ça n'étonnera personne.

VALERIE / Oh tu peux te moquer Francis, par contre j'ai bien compris que Jeanne d'Arc elle était comme moi, elle non plus, elle ne savait pas faire les gratins !

PAUL / Ah ça décharge, c'est surtout parce qu'elle ne trouvait pas de pommes de terre.

VALERIE / Ah bon. Ils n'en vendaient pas dans les magasins, il fallait les élever soit même.

PAUL / C'est surtout que la patate est arrivée en France bien après Jeanne d'Arc

VALERIE / Elle est venue comment ?

FRANCIS / A la nage.

VALERIE / Il se fout de moi.

NATHAN / Valérie, s'il te plaît, changes de sujet. Parles de quelque chose que tu connais, parce que sur celui-ci, tu te noies.

FRANCIS / Nous allons vivre un grand moment de silence.

VALERIE / Pas du tout. Vous avez vu Monique, ils ont sorti un nouveau blush que l'on met comme une crème, c'est plus pratique. Vous êtes plus crème aussi, vous, non ?

MONIQUE / Uniquement dans la soupe

VALERIE / Et toi Sylvie ?

SYLVIE / Je ne mets pas ce genre de truc, je suis pour la beauté naturelle, tout ça c'est superficiel, c'est triché, c'est...

FRANCIS / Trop cher !

SYLVIE / (*elle regarde sa montre*) Ah ben, je crois que c'est le moment.

PAUL / Faut-il aller vous aider ?

VALERIE / Il n'y a pas besoin d'être deux pour se maquiller.

PAUL / Non, mais pour sortir les gratins du four, peut être que oui.

SYLVIE / Non, merci Paul, restez ici (*elle prend une bougie et va sortir*) Dans quelques instants vous allez pouvoir éteindre ces bougies (*elle sort*)

MONIQUE / Ce n'est pas trop tôt. La fumée des bougies me piquait les yeux.

NATHAN / Sans doute une allergie.

MONIQUE / Oui sans doute (*pas convaincue*)

SYLVIE / (off) C'est bon, chérie tu peux rallumer, le four est éteint.

FRANCIS / Ok, merci (*il se lève et va à l'interrupteur*)

La scène se rallume

VALERIE / Voilà, c'est tout de même mieux comme ça.

NATHAN / Oui là, au moins on voit ce qu'on dit.

FRANCIS / Et surtout à qui on le dit.

Retour de Monique.

SYLVIE / Voilà, vous ne râlerez plus. Ça a passé vite finalement

FRANCIS / Si tu le dis.

SYLVIE / Ah ben oui, Monique, effectivement, ton œil est bien bleu.

MONIQUE / Je vous le disais.

SYLVIE / Que s'est-il passé ?

NATHAN / Un stupide accident.

SYLVIE / Les accidents sont toujours idiots.

MONIQUE / Ou causés par des idiots.

PAUL / Pour moi aussi ; c'était un accident.

NATHAN / Mon œil.

PAUL / Je vous l'assure, je croyais qu'il s'agissait de Monique.

MONIQUE / C'est vrai ?

PAUL / Absolument.

VALERIE / Mais vous n'êtes qu'un goujat.

SYLVIE / On peut me dire de quoi vous parlez ?

PAUL / Non on ne peut pas.

MONIQUE / Dites moi Paul, c'est vrai vous m'avez confondue avec Valérie ?

PAUL / Ben oui, dans le noir. La nuit tous les chats sont gris.

MONIQUE / Et maintenant que vous y voyez mieux...qu'en dites vous ?

PAUL / Je me demande si vous, vous y voyez bien ?

MONIQUE / C'est un peu douloureux mais ça ira merci.

NATHAN / Ne me remerciez pas c'était involontaire.

MONIQUE / Ce n'est pas vous que je remercie.

PAUL / Maintenant que nous sommes rassurés sur l'état de santé de Monique, Sylvie quelles sont les nouvelles des gratins ?

SYLVIE / Elles sont bonnes également.

PAUL / Parfait. Qu'avez-vous prévu, Sylvie, on les mange ce soir, ici, tous ensemble.

SYLVIE / Je n'avais rien prévu du tout. D'autant que vous, vous n'avez rien fait Paul, vous n'allez pas nous regarder manger.

FRANCIS / On n'aurait pu partager.

NATHAN / Quoi de plus beau que le partage ?

SYLVIE / Un gratin bien réussi que tu ramèneras fièrement chez toi.

VALERIE / C'est vrai, ils sont beaux, je peux aller les voir ?

SYLVIE / Si tu veux.

VALERIE / Ah ben j'y vais (*elle sort*)

MONIQUE / Si vous voulez Paul, on pourrait partager le mien chez moi, avec une bonne salade verte ?

PAUL / (*embarrassé*) Oh, je ne sais pas si je dois accepter.

SYLVIE / ça me semble être une excellente idée, ça Monique.

FRANCIS / Quel est le programme des réjouissances, Paul ?

MONIQUE / Je ne sais pas nous improviserons... n'est ce pas Paul ?

PAUL / Ben...

FRANCIS / Je parlais de maintenant, après le gratin que fait-on, un dessert ?

PAUL / Oui pourquoi pas.

NATHAN / On fait un gâteau au chocolat.

MONIQUE / Ah non !!!

PAUL / Pourquoi, vous n'aimez pas le chocolat, Monique ?

MONIQUE / Non, c'est surtout que je n'aime pas me retrouver dans le noir et si on allume le four, et bien, inévitablement, il va falloir éteindre et donc...

PAUL / Oui, je vois

NATHAN / Alors une mousse au chocolat. C'est bon, il n'y a pas de cuisson.

MONIQUE / Oui ça, ça me va.

PAUL / C'est ok pour tout le monde ?

SYLVIE / Très bien, mais sans chocolat, on fait comment ?

FRANCIS / Tu n'as pas de chocolat ?

SYLVIE / Ben non, il aurait fallu me prévenir avant.

FRANCIS / Il y en a dans le placard du cellier, je vais le chercher si tu veux.

SYLVIE / Inutile, il n'y est plus.

FRANCIS / Ah, où est-il ? (*Sylvie est gênée*) Non ne me dit pas que tu as tout mangé.

SYLVIE / Non, je ne te le dirai pas, puisque tu le sais déjà.

MONIQUE / Tu manges du chocolat en cachette, Sylvie ?

SYLVIE / Non, enfin oui, enfin juste un carré de temps en temps.

FRANCIS / A chaque fois qu'elle ouvre la porte du placard... et comme elle l'ouvre souvent, vous devinez la suite.

Retour de Valérie

VALERIE / Oh la la, il y a un problème, on dirait.

NATHAN / Oui, Sylvie a mangé tout le chocolat.

VALERIE / Et alors, on s'en fout un peu. Moi, je parle des gratins, je n'arrive pas à reconnaître le mien.

NATHAN / Ah ?

VALERIE / Oui, je ne reconnais plus le « v », vous savez un « v », comme Valérie.

FRANCIS / Oui, on voit

VALERIE / Eh bien, le V que j'avais fait avec le fromage râpé, il n'y est plus!

FRANCIS / Ah ben, c'est rapé !

PAUL / Donc, on oublie le dessert chocolaté.

SYLVIE / Oui, on l'oublie.

MONIQUE / Merci Sylvie.

SYLVIE / Dis donc toi, au lieu de prendre cet air narquois et ce regard plein de reproches, tu ferais mieux de sincèrement me remercier. Parce qu'à ta place, j'évitais d'en manger du chocolat.

VALERIE / Pourquoi, vous êtes constipée Monique ?

MONIQUE / Pas du tout. Je ne sais pas pourquoi elle dit ça ?

SYLVIE / Moi si je dis ça, c'est par solidarité avec tes hanches.

MONIQUE / Tu sais ce qu'elles te disent mes hanches ?

SYLVIE / Oui, merci Sylvie.

PAUL / Mesdames, calmez vous. Monique, on oublie vos formes et on passe à la suite.

MONIQUE / Comment ça, on oublie mes formes. Que voulez vous dire que j'en ai de trop ?

PAUL / Du tout, vous êtes en pleine forme.

VALERIE / Et puis derrière le tablier ça ne se voit pas du tout.

NATHAN / D'ailleurs, si on ne fait plus rien, on peut peut-être enlever tout cet accoutrement ?

PAUL / Non, on va faire un dessert dès que Sylvie nous aura dit ce qu'elle a à notre disposition.

SYLVIE / Rien, je ne mange jamais de dessert.

NATHAN / Bon ben je sens que la soirée va tourner court.

VALERIE / J'ai une idée. On va faire une animation.

MONIQUE / C'est-à-dire ?

VALERIE / Comme on est chez Sylvie, c'est à elle de proposer une animation.

PAUL / Vous vous regardez trop la télé.

NATHAN / ça peut être une bonne idée.

PAUL / ça peut. Sylvie, nous vous écoutons.

SYLVIE / On est chez Francis également.

FRANCIS / Ah ben quand ça t'arrange, la maison est également à moi.

MONIQUE / Et si on dansait ?

SYLVIE / Danser !!!

MONIQUE / Oui danser, (*elle valse toute seule*) et un et deux et trois et quatre et un ...etc

VALERIE / On n'est pas obligé de faire cette danse là ?

NATHAN / Non, c'est Sylvie qui va décider.

SYLVIE / Bon, ben ok, on va faire ...oh et puis je ne vous le dis pas, ça sera une surprise (*elle sort*)

PAUL / Où va-t-elle ?

VALERIE / Préparer sa surprise, j'adore les surprises. On ne dirait pas ce soir, mais, d'habitude elle est cool, Sylvie.

FRANCIS / Effectivement, on ne dirait pas.

MONIQUE / J'espère que ça va être des slows. Ça tombe bien on est trois couples.

PAUL / (*inquiet*) C'est-à-dire ?

MONIQUE / Sylvie et Francis, Nathan et Valérie et vous et moi, naturellement.

FRANCIS / Ah ben oui, naturellement.

MONIQUE / Vous avez l'air inquiet Paul, vous ne savez pas danser le slow ?

PAUL / C'est ça, je ne maîtrise pas très bien.

MONIQUE / Venez (*elle le force à se lever, l'enlace*) laissez vous faire, je vous guiderai.

PAUL / Je ne sais pas si vous avez remarqué, mais il n'y a pas de musique.

FRANCIS / On peut chanter.

PAUL / C'est inutile, de toute façon, Sylvie va peut être revenir avec de la musique militaire.

FRANCIS / C'est vrai, ça lui ressemblerait d'avantage.

MONIQUE / Ou la lambada, c'est bien la lambada (*elle se colle encore plus à Paul*)

VALERIE / Tu sais faire toi, Nathan, la lambada ?

NATHAN / Non

VALERIE / Viens, je vais te montrer. Tu glisses ton genou entre mes jambes, non plus haut et on va se pencher en arrière.

NATHAN / Arrêtes Valérie, on va tomber.

VALERIE / Détends toi, tu es tout raide.

FRANCIS / Vous devriez changer de partenaire.

VALERIE / Oui je prends Paul.

FRANCIS / Non, toi et Monique, et Paul et Nathan.

TOUS / Non, sans façon.

Retour de Sylvie avec un lecteur de CD qu'elle branchera.

SYLVIE / Je ne vous dis pas ce que c'est... ça va forcément vous rappeler des souvenirs.

MONIQUE / J'espère que c'est la lambada ?

SYLVIE / Non désolée, c'est parti (*elle lance la musique, c'est une musique traditionnelle de la région, chacun adaptera*)

VALERIE / C'est quoi ????(*Ils sont stupéfaits*)

SYLVIE / (*elle danse toute seule*) C'est une soyotte (ou autre)

NATHAN / Ah dis donc ! Et il y a des gens qui dansent là-dessus ?

SYLVIE / Oui nous... c'est entraînant non ? (*Elle arrête la musique*) Allez bouger vos fesses. Toi aussi Monique, bouges un peu tes fesses, ça leur fera le plus grand bien.

FRANCIS / Bon ben quand il faut il faut.

VALERIE / On se met en couple ?

SYLVIE / Oui. Viens Francis, on va leur faire une démonstration.

FRANCIS / Mais je n'ai jamais dansé ça !

PAUL / On en est tous là ; on est là pour apprendre.

SYLVIE / Exactement (*elle remet la musique*) Francis, suis moi.

FRANCIS / J'ai juste envie de dire : un peu comme d'habitude.

PARTIE DANSEE (Francis Sylvie)

MONIQUE / Ouah, mais c'est pas mal du tout.

SYLVIE / Maintenant, tous ensemble

Les 3 couples dansent.

Sylvie arrête la musique.

VALERIE / Ah non, pas déjà, on commençait seulement à maîtriser les pas.

SYLVIE / Vous continuerez chez vous.

FRANCIS / Mais non chérie, remets le, tu vois bien que tout le monde s'amuse.

MONIQUE / J'adore ça, j'ai la tête qui tourne.

SYLVIE / Voilà, tout comme mon compteur électrique.

NATHAN / On pourrait continuer dans le noir comme ça, ça userait moins électricité

PAUL / Je ne sais pas si c'est bien prudent.

MONIQUE / C'est vrai ce n'est pas une danse qui se danse dans le noir. Par contre un slow...

PAUL / (*vivement*) Encore moins

MONIQUE / Y a pas un slow sur l'autre face, Sylvie ?

SYLVIE / C'est un CD, Monique, pas un disque vinyle

VALERIE / C'était une super animation, merci Sylvie. On est plus vrai que nature avec nos costumes.

SYLVIE / Oui enfin, ce n'est pas la tenue traditionnelle non plus.

VALERIE / Pas grave, j'adore, (*elle tient son tablier par le bas et entame en chantonnant quelques pas de danse*) viens Nathan.

NATHAN / Merci sans façon, laisse moi souffler un peu.

VALERIE / Bon ben, on dansera chez nous.

NATHAN / C'est ça (*pas convaincu*)

FRANCIS / Sylvie vous prêtera le CD.

VALERIE / Super !

PAUL / On va peut être s'attaquer à notre dessert ?

NATHAN / Ah oui, c'est quoi déjà ?

MONIQUE / Ce n'est toujours pas décidé, Sylvie n'est pas très dessert.

VALERIE / C'est vrai jamais ?

SYLVIE / Un fromage blanc, de temps en temps.

VALERIE / Bon ben voilà, on va faire du fromage blanc. Il faut quoi ?

PAUL / A votre avis ?

FRANCIS / Attention, elle réfléchit

VALERIE / Du lait !

PAUL / Bien !

VALERIE / (*heureuse*) Yessssssssss !

SYLVIE / Ne vous réjouissez pas trop vite, il faut du lait entier et je n'en ai pas !

FRANCIS / Il ne nous reste plus qu'à aller traire une vache.

PAUL / Cette animation risque d'être encore plus périlleuse que la précédente.

VALERIE / Moi, je n'y vais pas j'ai peur des vaches.

FRANCIS / Ne t'inquiète pas, il n'y a pas de vache dans les parages.

VALERIE / Ouf !

NATHAN / Donc, encore un dessert qui tombe à l'eau.

MONIQUE / Je pense que le plus simple serait de demander ce qu'il y a dans le placard de Sylvie...

FRANCIS / Et qu'elle n'a pas encore mangé !

SYLVIE / Bon Francis, ça suffit, arrêtes de faire croire que je mange tout en cachette et que toi tu es privé. Parce que je ne voudrais pas être méchante, mais tu n'as pas l'air d'être sous alimenté.

FRANCIS / Tu parles de quoi ? De mes poignées d'amour !

SYLVIE / Je parle effectivement de tes poignées (*elle les saisie*) sont elles d'amour ?

FRANCIS / De ta part, c'est sûr que non !

SYLVIE / Quoi ???? Vous avez tous entendu, il vient de dire qu'il avait une maîtresse.

VALERIE / Ah bon, c'est qui ? Je n'ai pas bien entendu, moi

NATHAN / Laisse chérie, c'est entre eux.

FRANCIS / Je n'ai rien dit du tout, c'est toi qui interprète tout à ta sauce.

PAUL / Oui, bonne idée, on pourrait apprendre à faire une petite sauce mayonnaise.

SYLVIE / Parfait, bien grasse bien lourde, qui laissera de bons souvenirs aux bourrelets de Francis.

FRANCIS / C'est toi qui est lourde quand tu t'y mets.

PAUL / Quels sont les ingrédients nécessaires à l'élaboration d'une mayonnaise ?

VALERIE / Un batteur électrique !

PAUL / Les ingrédients, Valérie.

MONIQUE / Jaune d'œuf, sel, poivre moutarde et huile

PAUL / Parfait Monique. Sylvie à vous de jouer.

SYLVIE / Comment ça ?

PAUL / Merci de nous sortir tout ce dont nous aurons besoin.

SYLVIE / Un œuf, je devrais avoir ça.

PAUL / Non, un chacun, chacun va essayer de faire une mayonnaise.

SYLVIE / Ah ben c'est dommage, je n'ai pas fait de course, il ne m'en reste que 2.

NATHAN / Donc la mayo, on l'oublie aussi.

PAUL / Non, on en fera une seule, mais on va corser un peu.

FRANCIS / C'est-à-dire ?

PAUL / Vous la battrez à la main.

VALERIE / Qui ?

SYLVIE / Inutile de me regardez, Paul parle de la mayonnaise, n'est ce pas Paul ?

PAUL / Absolument.

SYLVIE / Chéri, sors un bol, je vais vous chercher l'œuf, l'huile et la moutarde. (*Elle sort*)

MONIQUE / Monter la mayonnaise à la main, vous êtes dur avec nous Paul !

PAUL / Vous baissez les bras avant même d'avoir essayé.

MONIQUE / Non, mais c'est moi qui commence.

PAUL / Si vous voulez.

VALERIE / Pourquoi elle ?

MONIQUE / Parce que derrière certain, je pense que la mayonnaise sera irrécupérable. Et avec un seul œuf, on n'a pas le droit à l'erreur.

FRANCIS / Voilà (*il pose les ingrédients*).

PAUL / Une fourchette, Francis SVP

FRANCIS / Oui bien sur.

NATHAN / Par contre, l'œuf, lui il ne vient pas.

MONIQUE / Elle n'en trouve peut être même pas un.

FRANCIS / Oui, et qu'est ce qu'elle va encore nous pondre comme excuse ?

NATHAN / Non Valérie, pondre une excuse, ce n'est pas comme pondre un œuf, ça c'est réservé à la poule !

VALERIE / Eh oh, ça va bien toi, je n'ai rien dit du tout. Bon d'accord, il y a des fois où je ne capte pas tout. Mais là, c'est bon, je suis sur le coup. Alors arrêtes de me faire passer pour une nouille.

Retour de Sylvie.

SYLVIE / Le voilà !

FRANCIS / Tu es allée le chercher où ?

SYLVIE / Au cellier.

FRANCIS / Tu sens la cacahuète, tu en as encore ouvert un paquet ?

SYLVIE / Pas du tout.

NATHAN / Effectivement, ça sent la cacahuète grillée et salée à sec, hum, j'adore ça.

FRANCIS / On boira l'apéro après la mayo, n'est ce pas Paul ?

PAUL / Excellente idée.

MONIQUE / Puis-je demander une faveur ?

VALERIE / Encore !

PAUL / On vous écoute.

MONIQUE / Pour la mayonnaise, on n'utilise que le jaune, alors je me disais plutôt que de jeter le blanc...

SYLVIE / Je ne comptais pas le jeter.

MONIQUE / J'aurais fait des meringues.

SYLVIE / J'en aurais fait aussi.

MONIQUE / Tu aurais chauffé ton four pour un seul blanc d'œuf ????

SYLVIE / Oui !

MONIQUE / Mentreuse.

SYLVIE / Je rêve où tu es en train de me traiter de menteuse ?

MONIQUE / Tu ne rêves pas. Ose-nous dire que tu comptais faire une meringue et donc allumer ton four pour un seul blanc d'œuf.

FRANCIS / Sylvie sois honnête.

SYLVIE / Francis, je ne t'ai pas sonné, encore une remarque et je te casse l'œuf sur la tête (*geste*)

PAUL / Doucement, Sylvie, on se calme et vous lâchez cet œuf. Il va être trop chaud

MONIQUE / Paul a raison, c'est mieux quand tous les ingrédients sont à température ambiante.

VALERIE / Ah, donc très chaud, comme l'ambiance !

SYLVIE / Bon, donc tout le monde est contre moi, très bien, Francis sors un Tupperware pour Monique, comme ça, elle repartira avec son blanc et elle nous fichera la paix.

MONIQUE / Tu n'es quand même pas obligée d'être aussi agressive juste pour un blanc d'œuf.

NATHAN / Monique nous fera goûter à ses meringues, comme ça toute le monde sera content.

MONIQUE / Oui si vous voulez.

VALERIE / Je n'aime pas les meringues.

NATHAN / Tant mieux, parce qu'avec un seul œuf, il n'y en aura pas beaucoup n'est ce pas Monique ?

MONIQUE / Oui.

VALERIE / Ah d'accord, monsieur est content parce que moi je n'aurai rien. Tu sais quoi, Nathan (*elle prend l'œuf*) j'ai très envie de te le casser sur la tête.

PAUL / Mais enfin, allez-vous lui foutre la paix à cet œuf, vous n'allez pas toutes vous acharner dessus.

FRANCIS / Voilà un petit Tupperware.

MONIQUE / Il n'y a pas de couvercle.

FRANCIS / (*s'énerve aussi*) .Bon Monique, si tu veux un couvercle tu vas le chercher. C'est pire que de chercher une aiguille dans une botte de foin.

SYLVIE / Ils sont dans le tiroir, t'es vraiment un bon à rien !

FRANCIS / Oui, j'ai vu, mais lequel est le bon (*il y retourne, ouvre un tiroir et lance des couvercles*) Nouvelle activité, le premier qui fermera la boîte de Monique a gagné.

VALERIE / ça veut dire quoi ? Le premier qui fait taire Monique !

NATHAN / Non, celui qui trouve le couvercle de la boîte pour Monique.

VALERIE / Ah !!!

SYLVIE / Si ça t'amuse Francis, moi pas, tu rangeras tout ça !

FRANCIS / Nathan, tu joues au frisbee avec moi (*ils en lancent vers le public*)

NATHAN / Ah ben, il n'y en a déjà plus.

MONIQUE / Ben, il est où, le mien ?

Pour le savoir et pour connaître la fin de l'histoire contactez moi au :
claude.boulaincourt@wanadoo.fr