

1500 calories une pichette et un cruchon

Auteur: Sylvain BRISON

Mel: sylvain@kava.fr

Durée: 10 mn

Genre: comédie absurde

Public: Tout public

Synopsis: Un monde où l'art d'associer les vins aux mets prend un sens nouveau.

Décors: une table de restaurant.

Personnages:

- Un couple assis à la table.

- Un serveur.

Droits :

Ce texte est protégé par le droit d'auteur.

Il est déposé à CopyrightFrance sous le n° W9Z716A.

Cette pièce ne peut pas être jouée sans autorisation préalable de l'auteur ou de la SACD.

Pour obtenir une autorisation, rendez-vous sur le site <http://www.kava.fr>

Publication:

Cette pièce est éditée dans le recueil collectif «In Vino Veritas» chez

ABS Editions. ISBN: 978-2-9158-3958-6

Serveur: Ces messieurs dames ont-ils choisi ?

Homme: C'est quoi le vin du jour ?

Serveur: C'est un muscadet servi sur sa lie et accompagné de sa feuille melon de Bourgogne.

Homme: Je n'ai pas trop envie de boire un muscadet, pas le midi. Vous avez du vin jaune ?

Serveur: Bien sûr Monsieur.

Homme: S'il n'est pas trop goûté j'en veux bien.

Serveur: Goûté ? Le vin jaune ? Non, pas du tout Monsieur. Il est préparé léger selon la recette traditionnelle.

Homme: Alors c'est très bien, donnez-moi ça.

Serveur: Bien. Madame aussi prendra un vin jaune ?

Femme: Non, pour moi ce sera un porto. Dites, il est comment votre porto ?

Serveur: Excellant.

Femme: Pas trop cuit ?

Serveur: C'est du porto Madame.

Femme: Je n'aime pas quand c'est trop cuit.

Homme: Prend pas un vin cuit alors.

Serveur: Puis-je vous proposer une sangria façon maison ?

Femme: Si ce n'est pas trop copieux.

Serveur: La sangria ?

Femme: Oui la sangria. Qu'est-ce qu'il y a dedans ?

Serveur: C'est une julienne d'agrumes dans son vin rouge; oranges et citrons, liée à une limonade provençale et sa cannelle. Le chef y ajoute des épices de saison et quelques larmes de cointreau. Nous n'utilisons que des produits frais.

Femme: Ben oui, c'est quand même un peu copieux.

Homme: Au moins c'est pas trop cuit !

Femme: Je vais rester sur ma première idée, le porto.

Serveur: Très bien. Quelle température pour votre porto Madame ?

Femme: A point.

Serveur: Et vous Monsieur, j'ai oublié de vous demander la température de votre vin jaune.

Homme: A point aussi.

Serveur: Souhaitez-vous manger quelque chose avec votre vin ? Je vous donne la carte des mets. *Il tend la carte.*

Femme: *A l'homme* Tu prends quelque chose ?

Homme: Je ne sais pas... *Au serveur* Qu'est-ce que vous avez de doux ?

Serveur: Avec du vin jaune je peux vous proposer une terrine de foie gras sur pain de campagne façon Chardonnay.

Homme: Ce n'est pas très léger.

Serveur: Non mais c'est doux.

Homme: Et de léger alors ?

Serveur: Une fillette de mousse forestière St Emilion.

Homme: Je ne connais pas.

Serveur: C'est doux et léger. C'est une mousse de champignons, aux accents du terroir, aux arômes champêtres. Nous la servons frappée.

Homme: *à la femme* Tu en penses quoi ?

Femme: Moi tu sais les plats je n'y connais pas grand chose.

Homme: Bon.

Femme: Tu veux pas prendre des fruits de mer ? On se prend une bourriche d'huitres coteaux d'Oléron pour deux, non ?

Homme: Je ne tiens pas aux huitres.

Femme: Ah bon, c'est nouveau tu n'aimes plus ça ?

Homme: Non, ce n'est pas nouveau.

Femme: T'as mangé des moules pour Noël, ça ne t'a pas posé de problèmes !

Homme: Ah non, les moules c'est différent, je peux t'en manger deux bourriches, mais pas les huitres.

Femme: Deux bourriches de moules ? Ça ne te fait rien ?

Homme: Non, si elles sont fraîches. Par contre, il faut les manger rapidement. Une fois que la bourriche est ouverte, elle ne se garde pas.

Femme: Tu ne connais pas le truc de la cuillère pour conserver une bourriche ouverte ?

Homme: Quel truc ?

Femme: C'est simple; tu places une petite cuillère à l'envers à l'intérieur de la bourriche, tu verras, elle se gardera sans problème. Tu ne savais pas ça ?

Homme: Ah ben non, je ne savais pas.

Femme: Essaie, tu verras. Pour en revenir aux huitres, si tu n'aimes pas ça, on prend autre chose.

Homme: On peut prendre une chope de pain si c'est juste pour accompagner le vin. *Au serveur* Vous avez du pain de pays ?

Femme: Attends, pour une fois qu'on va au resto ensemble c'est dommage de ne prendre qu'une chope de pain !

Serveur: Je peux proposer un canard californien à Monsieur.

Homme: Californien ?

Serveur: C'est un canard Merlot rosé. Il accompagne parfaitement les produits du Jura, c'est très léger, très fruité et très doux.

Homme: Je ne savais pas que les américains produisaient des canards Merlot. Ils sont aussi bons que les canards français ?

Femme: Moi je ne ferais surement pas la différence.

Homme: Forcément, tu ne fais déjà pas la différence entre des spaghettis italiens et des spaetzle sylvaner d'Alsace !

Femme: Pour moi c'est pareil.

Homme: Ben non justement, ce n'est pas pareil.

Femme: Faut être spécialiste.

Homme: Le spaghetti italien est long en bouche, gouleyant et le spaetzle est plutôt court et anguleux.

Serveur: Voire même un peu râpeux, si je peux me permettre.

Homme: Voilà, c'est quand même différent. Et sans être spécialiste. Alors j'imagine que le canard américain c'est pareil, ça n'a rien n'a voir avec le canard français, forcément.

Serveur: Oui, ils sont différents.

Homme: Tu vois...

Serveur: Mais le canard californien n'est pas moins bon que le français. Il est différent. Mais il profite lui aussi d'un climat exceptionnel et d'un terroir noble.

Homme: Noble, en Amérique ?

Serveur: C'est un excellent produit.

Homme: Allons bon !

Serveur: Goûtez-le !

Femme: Goûte-le !

Homme: Ça doit quand même pas avoir le même goût... D'accord, j'ai bien envie de goûter ce truc. Oui, c'est ça, je vais prendre un canard américain.

Serveur: C'est noté un canard pour Monsieur. Et pour Madame ce sera ?

Femme: Je ne sais pas ce qu'on peut manger avec le porto ? Une viande rouge non ?

Homme: Ah ben non pas une viande rouge.

Femme: Ah bon ?

Homme: Ben non, la viande rouge c'est plutôt pour accompagner un pinot noir ou un petit gamay en été par exemple. Mais pas du porto.

Homme: *Au Serveur* Vous n'auriez pas une coupe de crème dessert de pays ou une salade fromagère de table pour le porto ?

Serveur: Il nous reste quelques flans aux œufs, liquoreux, très courts en bouche.

Femme: Non, je n'ai pas envie de flan.

Serveur: Il doit me rester en cave un melon domaine Cavaillon et son fromage blanc. Ou, si vous préférez, je peux aussi vous décanter un poulet auvergnat ? C'est un grand cru !

Femme: Le poulet ça se mange avec le porto ?

Homme: Oui parfaitement.

Femme: Bon. Eh bien, ouvrez-moi un poulet alors.

Serveur: Un poulet pression aux bleus d'Auvergne pour Madame.

Femme: Attendez voir, il y a du bleu dedans ?

Serveur: Oui du bleu cépage d'Auvergne.

Femme: Ah zut.

Serveur: C'est un très bon bleu d'Auvergne demi-sec, vieilli dans nos caves, naturellement persillé. Idéal avec le porto.

Homme: Demi-sec ? Le bleu d'Auvergne, c'est plutôt sec non ?

Serveur: Non, demi-sec.

Homme: Le bleu d'Auvergne, demi-sec ? Ah bon ?

Serveur: Oui Monsieur, le bleu de Bresse est sec, mais le bleu d'Auvergne est demi-sec comme la fourme d'Ambert.

Femme: Je n'aime pas la fourme d'Ambert.

Homme: De toute façon bleu d'Auvergne ou de Bresse, elle n'aime pas les fromages forts. Secs ou demi-secs d'ailleurs.

Femme: *au Serveur* Non, ce n'est pas que je n'aime pas en fait... Ça me fait tourner la tête... Après je suis toute pompette...

Serveur: Sinon, il y a aussi le melon domaine Cavaillon dont je vous ai parlé.

Homme: Ben voilà, c'est très bien ça. Hein, tu prends un melon ?

Femme: *Au serveur* C'est bon le melon machin ?

Serveur: Le melon domaine Cavaillon et son fromage blanc ?

Femme: Oui

Serveur: C'est un produit d'exception. Le fruit est rafraîchissant, le fromage blanc qui l'accompagne est légèrement sec et aligoté.

Homme: sec ?

Serveur: légèrement sec.

Homme: Bon

Serveur: Et aligoté.

Homme: Bon.

A suivre...

Cette pièce est éditée dans le recueil collectif

«In Vino Veritas» chez ABS Editions.

*Vous pouvez commander cet ouvrage chez votre libraire habituel
ou par internet chez amazon.fr par exemple.*