

# Moyenne calorifique (\*)

de Sylvain BRISON



Pour demander l'autorisation à l'auteur : [sylvain@kava.fr](mailto:sylvain@kava.fr)

Durée approximative : 5 minutes

## Personnages

- A, homme ou femme
- B, homme ou femme

## Synopsis

Ajouter une sauce légère sur un plat gras en diminue la moyenne calorifique, c'est bien connu...

## Décor

Une table de restaurant.

## Droits

Ce texte est protégé par le droit d'auteur. Cette pièce ne peut pas être jouée sans autorisation préalable de l'auteur. Pour obtenir une autorisation, rendez-vous sur le site [www.kava.fr](http://www.kava.fr)

(\*) Ce texte est issu du recueil « Dialogues de sourds ».

**B-** Avez-vous choisi, monsieur ?

**A-** J'aurais bien pris une tourte aux oignons, mais j'ai peur qu'elle soit un peu trop grasse.

**B-** Trop grasse ?

**A-** J'essaie de manger léger vous comprenez.

**B-** Les oignons ne sont pas gras, monsieur.

**A-** Les oignons effectivement.

**B-** Peut-être, pour certains, sont-ils tout juste indigestes.

**A-** En effet.

**B-** Quoi que... Mais ils ne sont pas gras.

**A-** Pas gras non. Mais la tourte elle-même, à part les oignons, ne risque-t-elle pas d'être un peu grasse quand même ?

**B-** Si ce n'est que ça, je peux vous rajouter une sauce à la ciboulette par-dessus.

**A-** Qu'est-ce que ça va changer ?

**B-** C'est une sauce à la ciboulette légère.

**A-** Je vois bien, mais, même si la sauce est légère, comme vous le dites...

**B-** Je n'ai pas dit ça.

**A-** Quoi donc ?

**B-** Que la sauce était légère !

**A-** À l'instant.

**B-** Absolument pas; c'est la ciboulette qui est légère, pas la sauce.

**A-** Pas la sauce ?

**B-** Bien sûr que non, monsieur, c'est une sauce au beurre, elle n'a rien de léger, bien au contraire.

**A-** Alors, pourquoi me proposer d'en mettre sur la tourte ?  
**B-** Parce que la ciboulette est légère !  
**A-** Je ne comprends pas.  
**B-** C'est évident.  
**A-** Pour vous peut-être.  
**B-** Vous souhaitiez une tourte aux oignons.  
**A-** Oui.  
**B-** Que vous craignez trop grasse, je crois.  
**A-** Voilà.  
**B-** C'est bien cela ?  
**A-** Tout à fait.  
**B-** C'est pourquoi je vous ai proposé de rajouter une sauce à la ciboulette pour alléger l'ensemble.  
**A-** C'est bien ce que j'ai compris.  
**B-** Alors ?  
**A-** Alors quoi ? Que voulez-vous me dire ? Que la ciboulette aurait un effet sur les matières grasses ?  
**B-** Aucun.  
**A-** Il me semblait bien.  
**B-** Cela se saurait...  
**A-** Bien sûr que cela se saurait. Et cela se saurait aussi s'il suffisait de couvrir une tourte d'une sauce légère pour la rendre moins grasse.  
**B-** Vu comme cela, bien sûr.  
**A-** Comment voulez-vous le voir autrement ?  
**B-** Monsieur, vous raisonnez en termes de calories. Voilà pourquoi vous ne comprenez pas.  
**A-** Effectivement, je ne comprends pas.  
**B-** Eh bien ! Vous devriez essayer de raisonner en termes de « moyenne ».  
**A-** Cela ne changera rien.  
**B-** En termes de « moyenne » la ciboulette rend la sauce au beurre beaucoup plus légère !  
**A-** Absolument pas.  
**B-** Si vous rajoutez de l'eau dans le vin, ça le rend moins fort ?  
**A-** Oui. Oui, dit comme cela.  
**B-** C'est pareil pour la sauce à la ciboulette. Vous ajoutez de la ciboulette, et ça rend la sauce moins forte.  
**A-** En goût, peut-être. Mais la sauce reste aussi grasse.  
**B-** Eh bien non. La quantité moyenne de calories par quantité de sauce est diminuée.  
**A-** Donc ?  
**B-** Donc, je vous l'ai dit, en ajoutant un ingrédient léger à un plat gras, la moyenne de calories diminue.  
**A-** Je commence à comprendre...  
**B-** Vous voyez c'est comme le vin dans l'eau. Si vous remplacez la moitié du vin par de l'eau, votre verre passe de 12% à 6%.  
**A-** Bon d'accord, je veux bien, sur le principe. Mais pour votre tourte, on passe de combien à combien en ajoutant de la ciboulette ?  
**B-** 150 calories au lieu de 500.  
**A-** C'est formidable.  
**B-** C'est mathématique.  
**A-** Oui, évidemment...  
**B-** Grâce à cette méthode, nous sommes le seul établissement à proposer des couscous royaux à moins de 100 calories.  
**A-** En ajoutant des sauces allégées ?  
**B-** Oui monsieur. Mais pas seulement...  
**A-** Formidable !  
**B-** Nous servons le couscous accompagné de sa carafe d'eau minérale; 2 litres d'eau. Ça descend la moyenne calorifique à 100 calories.  
**A-** Je comprends. Mais dites voir, c'est tout de même une forme de tromperie que de faire croire ainsi que le plat de couscous est à 100 calories.

**B-** Le plat n'est pas à 100 calories. C'est la part de couscous qui est à 100 calories.

**A-** La part ? C'est encore pire.

**B-** Et ce sont des petites parts... Une fourchette de semoule, un pois chiche et un pilon de poulet. C'est la part de base.

**A-** Et ça, c'est à 100 calories ?

**B-** Ça dépend.

**A-** Faut lire les petites lignes.

**B-** Pardon ?

**A-** Non, rien. Allez-y.

**B-** Si vous mangez votre part de couscous toute seule, c'est beaucoup plus, mais si vous l'accompagnez de l'eau que nous offrons, la moyenne descend à 100 calories.

**A-** Donc pour résumer, 100 calories c'est une moyenne calculée sur une fourchette de semoule et 1 verre d'eau.

**B-** Plus exactement c'est la fourchette et la carafe. La carafe est prévue pour une part de couscous.

**A-** C'est ingénieux. Mais une part ce n'est pas grand-chose. Si votre client reprend plusieurs parts ? Dans ce cas, il aura consommé beaucoup plus que 100 calories.

**B-** Quand on aime on ne compte pas... Mais, entre nous, vous savez avec 2 litres d'eau dans l'estomac rares sont les téméraires qui finissent leur assiette. C'est pour ça aussi que toutes nos formules sont « à volonté ».

**A-** Dites-moi, comment vous est venue cette idée ?

**B-** C'est en étant observateur. Tenez, est-ce que vous lisez les étiquettes des bouteilles que vous achetez ?

**A-** Parfois. Mais je ne vois pas le rapport.

**B-** Pourtant il est clair. Sur les étiquettes, les valeurs calorifiques sont toujours des moyennes calculées pour 10 cl. Quand je sers une bière à un client, elle fait 33cl pas 10cl ! Alors, à quoi bon marquer sur la bouteille le nombre de calories pour 10 cl ? C'est trompeur n'est-ce pas ? Trompeur, mais légal. Et plus que légal, c'est obligatoire ! C'est là que m'est venue l'idée d'adapter ce concept à ma carte.

**A-** C'est ingénieux.

**B-** Merci.

**A-** Eh bien écoutez vu comme ça je vais la prendre cette tourte aux oignons avec la sauce ciboulette qui va bien avec.

**B-** Parfait Monsieur.

**A-** Mettez pas mal de ciboulette je ne voudrais pas prendre trop de poids.

**B-** Un fromage, un dessert ?

**A-** Et pourquoi pas ! Je prendrai le plateau de fromages.

**B-** Le plateau à 2 calories.

**A-** Parfait ! Puis réservez-moi la crème dessert au chocolat et ses beignets sans calorie.

**B-** C'est noté Monsieur.

**A-** Sans calorie vraiment ?

**B-** Sans moyenne calorifique.

**A-** C'est formidable.

**B-** Merci.

**A-** Pour ce dessert, nous vous demanderons de bien vouloir vous installer à la table du fond s'il vous plaît.

**B-** Ah bon ?

**A-** Cette table-ci est trop étroite...

**B-** Dommage je m'y plaisais bien.

**A-** Il n'y a pas la place pour y servir l'accompagnement de votre dessert.

**B-** L'accompagnement ?

**A-** Les 3 barriques d'eau Monsieur.

- Fin -