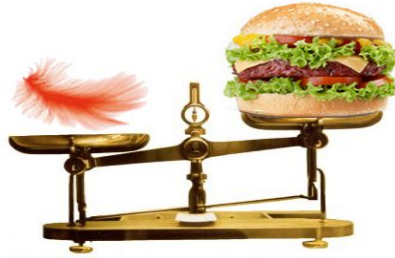


Moyenne calorifique (*)

de Sylvain BRISON



Pour demander l'autorisation à l'auteur : 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

(*) 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 -