

LE CHEF

BONNOT (entre sur scène) : Salut! Bonjour. Que de monde! Je ne m'attendais pas à autant d'audience. Et encore moins aujourd'hui où je manque de personnel. Je suis pratiquement seul, à part mes cuisiniers qui sont en congé aujourd'hui, il y a des employées qui ont attrapé le Covid, il y a une des filles qui est partie au mariage de sa cousine germaine, l'un des assistants est en retard dû à un embouteillage pour arriver en ville... Enfin, on m'a laissé tout seul avec le resto débordé de clients! Bon, ne vous inquiétez pas, je vais me débrouiller. Je vais préparer un menu dégustation très simple pour tout le monde. J'imagine que mon maître de salle vous a déjà renseigné sur les allergies...

MAÎTRE DE SALLE 1 (entre sur scène avec une liste à la main) : Monsieur Bonnot, voici le répertoire d'allergies des clients...

BONNOT : Mais qu'est-ce que c'est que ça? C'est n'importe quoi! Il y a plein de gens allergiques à tout! Au gluten, aux œufs, aux fruits de mer, au lait, aux fruits secs, au soja, aux choux de Bruxelles! Au jambon?! Qui a dit ça?! Mais ma fille, comment pouvez-vous faire une allergie au jambon? (**Lisant**) Je ne peux manger que du jambon de Jabugo... (**Ironique**) Ah, bon?! Ben, dis donc...

MAÎTRE DE SALLE 2 : (entre avec une autre liste) Monsieur Bonnot, voici l'autre listât.

BONNOT : Alors, la fille au deuxième rang est macrobiotique... (**Descend vers le public**) Troisième rang, un, deux, trois, quatre... Cette fille-là est végétarienne tolérant les produits laitiers et les œufs, d'accord... Il y a plein de végétariens. Et plein d'apivégétariens... le miel, c'est bon alors. Beaucoup de végétaliens et autant de... Vous ne me rendez pas la tâche facile! Vous croyez que ne je vais pas y arriver, c'est ça? Vous avez tort! Vous devez savoir que j'ai travaillé avec beaucoup de cuisiniers, moi!

MAÎTRE DE SALLE 1 : Avec la plupart d'entre eux, juste un jour.

BONNOT : J'ai été à côté de Monsieur Antoine Parmentier.

MAÎTRE DE SALLE 2 : Créateur de la purée de pommes de terre.

BONNOT : Pierre de la Varenne.

MAÎTRE DE SALLE 2 : Créateur de la sauce béchamel.

BONNOT : François Vatel.

MAÎTRE DE SALLE 1 : Créateur de la crème chantilly, un grand organisateur d'événements. Pour la Grande Soirée des Trois Jours, Vatel avait préparé un gâteau de 60 mètres de longueur. Lamentablement, il avait souffert tellement de stress ces jours-là, qu'il s'est suicidé avant que le poisson soit servi.

BONNOT : Paul Bocuse.

MAÎTRE DE SALLE 1 : Considéré le père de la Nouvelle Cuisine.

MAÎTRE DE SALLE 2 : Il y en a qui disent que la Nouvelle Cuisine consiste à attendre un an et demi pour avoir une table dans un restaurant, puis payer 200 euros et en sortir mort de faim.

BONNOT : Je vous garantis que cela n'arrivera pas aujourd'hui. Quoi? Vous ne me croyez pas? Écoutez alors, en attendant que les entrées arrivent, je vais vous raconter comment je suis arrivée jusqu'ici.

Musique

SCÈNE I

Dans un restaurant, il y a une femme à table.

BONNOT : Excusez-moi, Madame, aviez-vous commandé une entrecôte?

DAME : Oui.

BONNOT : Et vous voulez l'accompagner avec un Château Lacoste?

DAME : Je l'aime comme ça. Un petit blanc, très frais...

BONNOT : Non, Madame. L'entrecôte est meilleure accompagnée d'un Petit Mouton. **(Change le vin)**

DAME : Mais je préfère le Château Lacoste... Maître! Maître!

MAÎTRE : Bonnot, venez. Voici votre paye.

BONNOT : Mais Monsieur, cette dame prenait un Château Lacoste avec son entrecôte!

MAÎTRE : Au revoir.

BONNOT : Voici, Monsieur. **(Lui sert son assiette)**

MONSIEUR : Excusez-moi, mais je vous ai commandé un plat de légumes, pas un Picasso!

MAÎTRE : Bonnot, arrêtez vos extravagances! Voici votre paye. Et là-bas, vous avez la porte.

BONNOT : Accordez-moi une autre chance!

MAÎTRE : Au revoir.

DAME : Je voudrais des côtelettes d'agneau avec des pommes de terre.

BONNOT : Madame, je vous conseille notre mousse à la citrouille et sa gelée de tomate en petits cubes.

DAME : Mais il y a des pommes de terre dedans?

BONNOT : Non, Madame. Le tout est accompagné d'un Parmentier aux betteraves.

DAME : François! Il est sorti d'où celui-ci?

MAÎTRE : Monsieur Bonnot, ceci est une brasserie. Il n'y a pas de place pour vos snobismes! Voici votre paye. Au revoir.

VOIX OFF : Au revoir! Au revoir! Au revoir!

SCÈNE II

À la maison, arrive Béatrice, la femme de Bonnot, qui est enceinte.

BÉATRICE : Alors, comment ça s'est passé aujourd'hui? **(Pause)** Non! Encore?! Est-ce qu'on peut savoir ce que tu as fait cette fois-ci? Pourquoi tu n'es pas capable de tenir un travail plus d'une semaine? Tu ne peux pas accomplir ce qu'on te dit de faire? Tu as été mis à la porte de quatre restaurants ce mois-ci. Qu'allons-nous faire d'un seul salaire? Nous serons bientôt à trois... Tu as lu cette lettre de la banque?

BONNOT : D'accord! Tu as raison. Je travaillerai où que ce soit. Peu importe où...

BÉATRICE : Peu importe où?

BONNOT : Oui, je prendrai le premier boulot arrivé et je promets de ne pas me faire virer.

Entre le responsable avec du matériel de peinture.

BÉATRICE : Vas-y, ne fais pas cette tête.

BONNOT : Quelle tête? Je ne fais rien, moi...

BÉATRICE : Tu avais dit que tu travaillerais n'importe où.

BONNOT : Oui, oui.

RESPONSABLE : Voici votre uniforme et le matériel.

BONNOT : Merci.

BÉATRICE : C'est juste pour six mois. Ça va vite passer.

BONNOT : Tu sais quoi? Je crois que ça va me plaire de peindre dans cette maison de retraite.

BÉATRICE : À plus tard!

RESPONSABLE : Il faut peindre les fenêtres, toutes. Il y en a 584. Après, il faut attaquer les portes: 188 exactement. Allez, au boulot!

BONNOT : Oué... Allez, au boulot... **(à part, au public)** Pendant ce temps-là, dans un autre coin de la ville, le prestigieux cuisinier Alexandre Lagarde était réuni avec Carole, la directrice de la société qui avait acheté sa marque et qui avait donc aussi acheté tous ses restaurants.

SCÈNE III

CAROLE : Mais Alexandre, qu'est-ce que c'est que cela? Vichyssoise? Ratatouille? Cassoulet? Ce menu est complètement démodé, on n'est plus au XXème siècle. Il faut se recycler, il faut se renouveler. Il faut utiliser les produits de notre entreprise. Je ne sais pas... Commence par les surgelés et les précuits.

LAGARDE : Carole, si je me lance dans ça... je n'ai rien à faire ici!

CAROLE : Si tu utilises les produits de nos actionnaires, tout ira bien.

LAGARDE : Tu crois que je vais mettre toutes ces merdes dans mes plats juste pour satisfaire tes actionnaires?

CAROLE : Nos produits, ce n'est pas de la merde. Les produits chimiques qu'on utilise sont inoffensifs. Et sache que nous avons de grands chefs qui collaborent dans cette industrie alimentaire. Réfléchis bien à tout ça!

LAGARDE : C'est déjà réfléchi, Carole.

CAROLE : Tu vois? Tu ne corresponds pas à l'image du groupe, mais ne t'inquiètes pas, nous avons déjà trouvé un remplaçant. Il s'agit d'une fille qui vient de sortir de l'école et tiens, regarde, regarde tout ce qu'elle sait faire. **(Lui montre des photos)** Des perles nacrées au foie d'agneau, de la mousse aux calamars phosphorescents, extrait d'entrecôte effervescente... Regarde celui-ci, tu vois? Ce ça qu'on veut et c'est pour cela que je vais offrir la direction du Lagarde à cette fille. Et toi, tu repartiras pour ton restaurant à Orléans et comme ça tu pourras continuer avec ta cuisine traditionnelle.

LAGARDE : Le Lagarde porte mon nom.

CAROLE : Mais ton nom nous appartient. N'oublie pas que nous l'avons acheté et tu nous coûtes cher ici. Tu ne factures pas assez, alors... Écoute, on en finit là. La vie a changé, le monde fonctionne ainsi maintenant. Si tu me permets, je te laisse, j'ai un cours avec mon coach de spinning. **(Quitte la scène)**

BONNOT : (Au public) Vous avez vu? Le chef Lagarde, le grand Alexandre Lagarde, méprisé et remplacé par une étudiante? Vous savez, de nos jours, dans les écoles de cuisine, les élèves passent leur première année à apprendre la chimie et autres. En deuxième année, ils commencent à apprendre à faire une omelette. À l'époque, je n'étais pas au courant de tout ça, bien sûr. Je peignais mes fenêtres à la maison de retraite. Jusqu'à ce jour-là...

SCÈNE IV

Arrivent les cuisiniers de la maison de retraite.

BONNOT : Excusez-moi, comment vous faites pour préparer ce cabillaud?

CUISINIER : On dirait que le peintre veut nous dire quelque chose... Que dites-vous?

BONNOT : Le cabillaud, vous le préparez comment? Ils sont en train de le faire bouillir, mais ça ne se fait pas. Il perd son goût comme ça.

CUISINIÈRE : Mais qu'est-ce que vous voulez?

BONNOT : Excusez, mais comment le préparez-vous?

CUISINIÈRE : Ben, comme d'habitude. On le fait bouillir dans l'eau avec du sel...

BONNOT : Non. Il perd tout son goût comme ça. Il faut le faire cuire à la vapeur. Laissez-moi faire (**se met à cuisiner**)

CUISINIER : Vous savez, les gens de la maison de retraite n'aime pas trop les changements...

CUISINIÈRE : Ils savent à peine ce qu'ils mangent.

CUISINIER : Un jour, nous avons préparé du poulet et à la fin il y en a qui nous ont demandé s'ils pouvaient reprendre du poisson.

BONNOT : Si vous suivez mes conseils, nous pourrons atteindre le summum de la création culinaire.

CUISINIÈRE : Mais c'est notre travail, pas le vôtre!

BONNOT : Tenez! Servez ça (**lui donne un plat à servir. Ils attendent que le cuisinier revienne. Revient avec le plat qui a été rejeté**) Quoi?

CUISINIER : Vous voyez? Ils n'aiment pas. Ils me l'ont lancé sur la figure sans même pas l'avoir goûté. "Nous connaissons parfaitement nos goûts à nos âges" m'a dit une vieille femme.

CUISINIÈRE : Une fois, j'ai osé mettre du fromage dans une omelette et une femme m'a mordue.

BONNOT : La prochaine fois, rajoutez-y des laxatifs... Enfin, désolé. Je vais continuer ma peinture.

SCÈNE V

Bonnot continue de peindre tout en sifflant.

LAGARDE (OFF) : Bonjour. Bienvenue à une nouvelle émission de "Les recettes du marché avec Alexandre Lagarde".

CUISINIÈRE : Vous pouvez arrêter avec vos sifflements? Nous voudrions écouter ça!

BONNOT : Ah! C'est l'émission de Lagarde.

LAGARDE (OFF) : Aujourd'hui, nous allons présenter les menus de printemps et nous commencerons par une crème aux poireaux avec du miel.

BONNOT : Mais il est tout seul. Ils sont où ses assistants de cuisine?

CUISINIÈRE : Apparemment, ils ont été envoyés s'occuper d'autres restaurants et ils l'ont laissé complètement seul.

LAGARDE (OFF) : Nous coupons les poireaux en brunoise, seulement la partie blanche, de cette façon.

BONNOT : Alexandre... Il a l'air bizarre.

LAGARDE (OFF) : Nous faisons revenir des oignons.

BONNOT : On ne met pas d'oignons dans cette recette. S'il en met, c'est qu'il hésite de ce qu'il fait, il n'a pas l'air sûr de lui. Il doit avoir des soucis.

CUISINIÈRE : Mais comment vous savez ça? Vous le connaissez?

BONNOT : Bien sûr que je le connais! Quand je n'avais pas un sou, je volais ses livres de cuisine.

RESPONSABLE : Vous n'avez pas encore fini par ici?

BONNOT : Oh, pardon, vous savez... J'étais juste...

RESPONSABLE : Allez-y, il y a encore du boulot à faire!

BONNOT : Oui, j'y vais, j'y vais!

SCÈNE VI

LAGARDE (au téléphone) : Mais j'ai besoin d'assistant, moi! **(Pause)** Je ne peux pas m'occuper de l'émission tout seul. **(Pause)** Oui! **(Pause)** Et vous n'avez trouvé personne pour l'instant, c'est ça? **(Pause)** D'accord. Au revoir! **(Raccroche)** Salut, Paulette. J'ai de gros ennuis avec ta fille Carole.

PAULETTE : Chaque année, tu viens à moi avec la même histoire. À chaque fois, tu crois que tu vas perdre une de tes étoiles. Tiens! Goûte-moi ça!

LAGARDE : Non, écoute-moi, sérieusement. Elle veut que je mette des gélifiants, de l'azote et d'autres produits chimiques dans mes plats. Elle a envoyé tous mes assistants ailleurs s'occuper de mes restaurants. Elle m'a laissé tout seul.

PAULETTE : Tiens, goûte ça!

LAGARDE : Elle veut m'envoyer à Orléans et mettre à la tête du Lagarde à une...

PAULETTE : Oh, tiens, goûte-moi ça!

LAGARDE : (goûte le plat) Mais... Incroyable!

PAULETTE : Oui, monsieur. Ça c'est le mot exact!

LAGARDE : C'est ma mousse aux crevettes, ma recette de 1996!

PAULETTE : Exacte, mais cette recette est à moi.

LAGARDE : Qui a cuisiné ça?

PAULETTE : Qui a cuisiné ça...?

LAGARDE : Oui, réponds. Qui a fait ça?

PAULETTE : Le peintre.

LAGARDE : Le peintre?

PAULETTE : Oui, le garçon qui peint les fenêtres.

LAGARDE : Excusez-moi, monsieur le peintre. Excusez-moi de vous déranger. Nous pouvons parler un instant? Êtes-vous le responsable d'avoir recréé ma recette de mousse aux crevettes de 1996?

BONNOT : Non, 1997. La mousse aux crevettes a été créée en 1997. En 1996, vous aviez fait la mousse au crabe.

LAGARDE : Vous en êtes sûr?

BONNOT : Bien sûr que oui! Cette recette est pour moi l'égal de David de Michel Ange.

LAGARDE : Ah, intéressant... À vrai dire, j'aurais besoin d'un assistant. Ça vous dirait de passer une petite période d'essai avec moi?

BONNOT : Mais j'aurai un contrat de travail, non?

LAGARDE : Ben, c'est juste une période d'essai, comme un casting.

BONNOT : Mais pour combien de temps?

LAGARDE : Ce que dicte la loi, je ne sais pas... Un mois ou deux.

BONNOT : Désolé, mais ce ne sera pas possible alors.

LAGARDE : Pardon?

BONNOT : Ici, j'ai un contrat pour six mois. Et, vous savez, j'avais promis à ma femme de conserver le travail. Nous sommes en état d'attente, vous comprenez... Elle est enceinte.

LAGARDE : Vous n'avez qu'à lui dire. Elle comprendra.

BONNOT : Oh, non! Elle ne comprendra pas.

LAGARDE : Mais qui refuserait un possible poste de travail chez Lagarde? Êtes-vous un imbécile?

BONNOT : Non, monsieur Lagarde. J'aime ma femme. C'est tout.

LAGARDE : Mais, ça c'est du n'importe quoi! Ça dépasse les limites de ma patience! Allez, au revoir. **(S'apprête à partir)**

BONNOT : Monsieur Lagarde, attendez! J'accepte votre proposition.

LAGARDE : D'accord! Demain, à 8 heures au restaurant. **(Part)**

BONNOT : Il a raison. Je vais tout expliquer à ma femme, elle va comprendre. Je vais juste quitter un poste de travail pour une période d'essai non rémunérée. Ça ne devrait pas être si difficile à comprendre...

SCÈNE VII

Bonnot porte un bouquet de fleurs pour sa femme.

BONNOT : Salut!

BÉATRICE : Qu'est-ce que c'est que ça?

BONNOT : Ben, des fleurs.

BÉATRICE : Je vois... Qu'est-ce qui se passe?

BONNOT : Rien!

BÉATRICE : Tu as été viré?

BONNOT : Tu veux tes fleurs? Sinon, je peux les offrir à quelqu'un d'autre...

BÉATRICE : Non, non. Ça va. Elles sont belles.

BONNOT : Tu sais ce qui s'est passé aujourd'hui?

BÉATRICE : Tu vois? Je savais qu'il se passait quelque chose!

BONNOT : On m'a félicité... C'était Alexandre.

BÉATRICE : Qui?

BONNOT : Alexandre, le directeur de la maison de retraite, il veut que je peigne aussi la salle à manger...

SCÈNE VIII

BONNOT : Bonjour, Monsieur Lagarde, je suis Jacky Bonnot.

LAGARDE : Vous êtes en retard.

BONNOT : Il est huit heures deux.

LAGARDE : Vous avez eu un retard de deux minutes. Allons en cuisine.

BONNOT : Attendez, s'il vous plaît. **(Sort un petit papier de sa poche et lit)** Je voudrais vous dire que je suis tout à fait conscient de l'opportunité que vous m'accordez aujourd'hui. Depuis que j'étais enfant, vos recettes étaient...

LAGARDE : En cuisine! Tout de suite!

BONNOT : Oui, oui...

LAGARDE (sort une assiette) : Vous allez goûter ce plat et vous allez me dire quels sont les ingrédients dont il est composé.

BONNOT : Il faut que je bande mes yeux?

LAGARDE : On n'est pas dans un cabaret ici, Monsieur Bonnot.

BONNOT (goûte le plat) : C'est un confit de merlu, crème aux tomates sèches, et il y a aussi du céleri. J'aurais rajouté un peu de poivre...

LAGARDE : D'accord. Passons maintenant à celui-ci (**change l'assiette**)

BONNOT (goûte le plat) : Ça c'est du canard laqué, il y a des oranges et des aubergines... Des aubergines qui sont trop cuites.

LAGARDE : Voyons voir... C'est vrai que les aubergines sont un peu trop cuites. Bon, aujourd'hui vous allez voir comment nous travaillons ici et demain, vous allez diriger les deux services en cuisine.

BONNOT : Cela veut dire que je vais avoir un contrat de travail?

LAGARDE : Nous allons attendre un peu pour ça. Il y en a qui quittent le poste avant la fin du premier service.

BONNOT : Pas Jacky Bonnot, en tout cas.

LAGARDE : On verra ça.

SCÈNE IX

Ils font le service. On les retrouve juste après.

LAGARDE : Félicitations. Suivez-moi.

BONNOT : On va où?

LAGARDE : Au plateau de télévision.

BONNOT : Oh, non, non, non! Je ne peux pas apparaître à la télévision. Béatrice ne peut pas me voir...

LAGARDE : Béatrice?

BONNOT : Ma femme.

LAGARDE : Béatrice doit être au travail, elle ne vous verra pas, ne vous inquiétez pas (**commence le générique de l'émission**) Bonjour, bienvenue à une nouvelle émission "Les recettes d'Alexandre Lagarde". Aujourd'hui, j'ai le plaisir de vous présenter mon nouvel assistant, Monsieur...

BONNOT : Bryant.

LAGARDE : Bryant. Bon, aujourd'hui nous allons préparer un coq au vin.

BONNOT : Le coq au vin au style Alexandre Lagarde, bien sûr. Nous aurons besoin d'un poulet fermier, des oignons, des champignons, du vin.

LAGARDE : De l'huile d'olive, du laurier, de l'ail et du persil.

BONNOT : Non, pas de persil.

LAGARDE : Mais, qu'est-ce que vous...? C'est ma recette.

BONNOT : Je ne plaisante pas avec la nourriture. Alors, au revoir le persil!

LAGARDE : On y mettra donc de la ciboulette.

BONNOT : Pas de ciboulette. N'essayez pas de changer notre chef-d'œuvre. La seule chose qui irait bien dans notre recette c'est le thym.

LAGARDE : Du thym? Mais nous n'en avons pas.

BONNOT : Dommage!

LAGARDE : Nous faisons cuire pendant 20 minutes...

BONNOT : 30. 30 minutes et votre coq au vin sera prêt. Voyons voir... (**goûtent le plat**)

LAGARDE : Mmmm, très bon.

BONNOT : Délicieux! Mais il aurait été meilleur avec du thym.

LAGARDE : Mesdames et messieurs, bon appétit! À la semaine prochaine... (**on coupe l'émission**) Ne refaites plus jamais ça.

BONNOT : Je défendais votre recette.

CAROLE : Très bien! Bravo! Quel spectacle honteux! Écoute, j'ai relu ton contrat. Regarde, juste ici, tu vois ce qui est marqué là? Si tu perds encore une étoile, adieu!

LAGARDE : Je ne perdrai aucune étoile.

CAROLE : Je ne sais pas si tu es au courant que je travaille maintenant côte à côte des actionnaires des guides des restaurants. Vous aurez la visite d'un critique chez Lagarde aujourd'hui et j'ai l'impression que tu vas perdre une étoile cette fois-ci. Ah! J'oubliais! Si tu perds un restaurant, tu perdras aussi ta maison... Allez, bonne journée à vous deux!

BONNOT : Allez, tout ira bien!

LAGARDE : Arrêtez de faire l'idiot et partez vite au restaurant.

BONNOT : Oui, oui, tout de suite.

SCÈNE X

LAGARDE (au téléphone) : Allô, Martin? C'est Lagarde, je t'appelais pour une commande... Comment? Tu n'as plus rien à me fournir? Martin? Martin! (**Raccroche et rappelle**) Évelyne? C'est Lagarde, je voudrais faire une commande...? Évelyne? Elle a aussi raccroché. (**Raccroche et rappelle**) Gabrielle? Ici Lagarde. Vous ne pouvez plus rien me vendre? Mais qui a décidé ça? Carole? Carole, bien sûr! Gabrielle, tu te rappelles tout ce que j'ai fait pour toi? (**Raccroche et sonne le téléphone**) Oui? Allô? Comment? Une critique du restaurant? Oh! Monsieur Bonnot a changé la recette? Mais pour qui il se prend, lui? J'arrive! (**Raccroche**) Je vais le tuer, celui-là!

SCÈNE XI

LAGARDE : Comment allez-vous Madame?

DAME : Tiens! Monsieur Alexandre Lagarde! Vous savez? J'avais déjà essayé cette recette, mais elle est meilleure maintenant. Très bonne idée d'y avoir rajouté de la cannelle.

LAGARDE : Oui, oui, la cannelle, j'ai considéré que...

DAME : Ceci confirme que ce n'est pas vrai ce que l'on dit sur vous...

LAGARDE : Et qu'est-ce qu'on dit sur moi?

DAME : Que vous semblez stagner, que vous n'êtes plus créatif... que des mensonges! Vous êtes toujours à la pointe, croyez-moi!

LAGARDE : Merci!

DAME : Au fait, j'ai appris qu'un critique vous rendra visite le jour de la présentation du menu de printemps.

LAGARDE : Merci de m'en avoir averti.

DAME : Ce sera Madame Sauvignon. Elle déteste la cuisine traditionnelle, je vous conseille donc d'innover: cuisine moléculaire, du nitrogène liquide...

LAGARDE : Moléculaire... oui, je vois.

SCÈNE XII

LAGARDE : Bonnot! Jackie Bonnot!

BONNOT : Oui?

LAGARDE : Qu'est-ce qui s'est passé là? De la cannelle? De la cannelle dans le ragoût d'agneau? Mais qui oserait faire un truc pareil?

BONNOT : Alexandre Lagarde. Je connais bien comment il travaille, Alexandre Lagarde.

LAGARDE : Mais Alexandre Lagarde, c'est moi!

BONNOT : Excusez-moi, mais j'ai toujours suivi Alexandre Lagarde depuis qu'il a commencé dans le domaine et je peux vous assurer que l'Alexandre Lagarde d'antan est meilleur que l'actuel.

LAGARDE : Quoi?

BONNOT : Depuis que vous vous êtes séparé de votre femme, vous avez stagné, vous ne prenez plus de risque...

LAGARDE : Mon ex-femme n'a rien à avoir avec ma façon de cuisiner!

BONNOT : Vous êtes triste! Le poète triste écrit des poèmes et vous fait pleurer. Le peintre triste peint des tableaux et vous émeut. Le musicien triste compose des chansons et vous fait chanter. Mais le cuisinier triste devrait être interdit de cuisiner.

LAGARDE : Mais pour qui vous prenez-vous? C'est fini le stage! Vous êtes viré!

BONNOT : Vous me mettez à la porte? D'accord, au revoir! (**S'apprête à partir**)

LAGARDE : Monsieur Bonnot! (**Sort une assiette**) Comment croyez-vous qu'Alexandre Lagarde finirait ce plat?

BONNOT (enlève quelque chose de l'assiette et en rajoute une autre) : Voilà!

LAGARDE (goûte le plat) : Mmmm, c'est ça, vous l'avez trouvé!

BONNOT : Mais pour qui me prenez-vous? Les meilleurs plats sont les plus simples.

LAGARDE : Cuisinons alors? Mais pourquoi vous faites cette tête d'idiot?

BONNOT : Parce que c'est la première fois que je suis réadmis après avoir été mis à la porte.

Ils commencent à cuisiner. Musique.

SCÈNE XIII

Le téléphone sonne.

BONNOT : Excusez-moi... Allô, Béatrice? Qu'est-ce qu'il y a?

BÉATRICE : Peut-on savoir où tu es?

BONNOT : Où suis-je? Ben, où veux-tu que je sois? À la maison de retraite. Je peins mes fenêtres...

BÉATRICE : Dans quelle maison de retraite?

BONNOT : La maison de retraite habituelle...

BÉATRICE : Et elle est où exactement cette maison de retraite? Parce qu'on vient de me dire ici même que tu avais quitté ce travail il y a longtemps.

BONNOT : Tu sais, Béatrice...

BÉATRICE : Au revoir! (**Raccroche**)

BONNOT : Elle a raccroché.

SCÈNE XIV

BONNOT : Non, elle n'est plus à la maison. Elle ne répond pas.

LAGARDE : Ne vous inquiétez pas, tout ira bien.

BONNOT : Elle ne me pardonnera jamais, je lui ai menti.

LAGARDE : D'ici quelques jours, arrivera la critique gastronomique...

BONNOT : Vous allez vous en sortir, vous allez voir.

LAGARDE : Je ne crois pas. On dit que Madame Sauvignon est accro à la cuisine moléculaire.

BONNOT : Ben, dis donc! Attendez, je crois qu'il y a quelqu'un qui pourrait nous donner un coup de main. Je crois avoir gardé son numéro de téléphone... (**appelle**) Ursula? C'est Jackie Bonnot, je travaille maintenant pour Alexandre Lagarde et nous aurions besoin de tes connaissances. Dès que tu peux, appelle-moi. C'est urgent. (**Raccroche**)

LAGARDE : Si j'arrive à conserver mes étoiles grâce à vous, je vous promets que...

BONNOT : Oui! Écoutez, Béatrice est partie chez ses parents, à Nevers. Je devrais y aller...

LAGARDE : Mais attendez, vous y allez comment?

BONNOT : Je ne sais pas...

LAGARDE : Je vous y emmène dans ma voiture. Allez!

SCÈNE XV

BONNOT : C'est ici. J'ai besoin que vous lui disiez pour mon contrat de travail.

LAGARDE : D'accord! Mais attendez, vous allez y aller comme ça?

BONNOT : Mais comment? Qu'est-ce que vous voulez dire?

LAGARDE : Les mains vides! Même pas un bouquet de fleurs, un petit cadeau...

BONNOT : Vous avez raison. Attendez (se met à préparer des petits gâteaux. Entre Camille)

CAMILLE : Jackie, qu'est-ce que tu fais là?

BONNOT : C'est une surprise pour Béatrice. Ne dis rien, s'il te plaît.

CAMILLE : Très bien. Tu sais que tu es chez toi ici.

BONNOT : J'imagine que tu connais monsieur Alexandre Lagarde, n'est-ce pas? Monsieur Lagarde, voici Camille, la propriétaire du restaurant.

CAMILLE : C'est un honneur.

LAGARDE : Non, Madame. L'honneur est pour moi.

CAMILLE (séductrice) : Quelle coïncidence, je n'aurai plus de maître de cuisine à la fin du mois.

LAGARDE : Si cela vous convient, je pourrais essayer.

CAMILLE : Oh, monsieur Alexandre, vous êtes trop cher pour moi!

BONNOT : Pardon, je croyais que nous étions venus pour Béatrice.

LAGARDE : Béatrice? Ah, oui, oui!

SCÈNE XVI

COMÉDIEN/COMÉDIENNE : Bon, là, nous aurions besoin de la collaboration du public. Béatrice est à table avec ses parents. Nous aurions donc besoin que quelqu'un monte sur scène pour jouer les rôles des parents de Béatrice. **(Les comédiens descendent dans le public et choisissent deux élèves. Ils seront assis à table avec Béatrice. Lagarde les présente)**

LAGARDE : Bon soir. Monsieur, Dame, excusez-moi pour cette interruption. Moi, je suis...

PARENTS : Alexandre Lagarde.

LAGARDE : Voilà. Et je voudrais dire à cette demoiselle que tout est de ma faute.

BÉATRICE : Merci d'être venu, mais vous pouvez lui dire que je ne veux plus jamais le revoir.

LAGARDE : Mais ne dites pas cela. Si tout va bien, il sera embauché dans mon restaurant.

BÉATRICE : Il est insortable. Et il n'est qu'un menteur!

LAGARDE : Oui, c'est vrai.

BÉATRICE : Ce n'est qu'un irresponsable!

LAGARDE : Vous avez raison aussi. J'ai dû le licencier une fois...

BONNOT : Excusez-moi, monsieur Lagarde. Mais vous n'étiez pas de mon côté? **(Aux élèves)** Salut, Armand, Salut, Mathilde. Je vous ai apporté ça **(Pose un plat sur la table)** et je voulais profiter de la présence de tes parents pour te demander... Veux-tu m'épouser?

BÉATRICE : Jackie, je ne veux rien venant de toi. Tu m'as menti! (**Se lève**) Ça ne marchera pas tout ça! (**Part**)

LAGARDE : Bon, il vaudra mieux que nous partions aussi. Monsieur Armand, Madame Mathilde, si vous voulez nous excuser... Ah! Ceci est pour vous! (**Leur donne ce que Bonnot avait préparé auparavant et les fait descendre de scène**)

SCÈNE XVII

CAMILLE : Alors? Comment ça s'est passé?

LAGARDE : Très bien. Elle l'aime. Vous vous appelez Camille, c'est ça?

CAMILLE : Oui.

LAGARDE : Moi, c'est Alexandre.

CAMILLE : Oui, je sais...

LAGARDE : Je vous en prie, laissez-moi essayer pour le poste de maître.

CAMILLE : D'accord, comme vous voulez.

LAGARDE : Parfait! Je dois partir là. À bientôt!

SCÈNE XVIII

BONNOT : Asseyez-vous, asseyez-vous monsieur Lagarde. Elle, c'est Ursula Camacho, une artiste de la cuisine moléculaire.

URSULA : Enchantée. Qu'est-ce que vous en pensez? (**Lui sert une assiette**)

LAGARDE : Qu'est-ce que c'est?

URSULA : Confit de canard à la sauce d'oranges et oignons caramélisés.

LAGARDE : Et tout est là-dedans? Le canard aussi?

URSULA : Oui.

LAGARDE : Et vous avez fait ça comment? Vous voulez que je serve ça?

BONNOT : Je vous l'avais dit. Une vraie artiste.

URSULA : Il est temps de le goûter.

Bonnot le goûte.

LAGARDE : Alors?

BONNOT : Quand est-ce que je dois arrêter de mâcher?

URSULA : Pas encore.

BONNOT : Ça a un goût de poisson!

URSULA : Ça doit être à cause de condensateur. J'en prends note. **(Sort un autre plat)** Goûtez maintenant le vrai bœuf Bourguignon.

LAGARDE (le goûte) : Je ne sais pas... Ça a le goût de fraise.

URSULA : Bien. Nous allons continuer avec une tarte Tatin.

LAGARDE : Non, j'en ai assez de toutes ces bêtises.

URSULA : Mais comment osez-vous? La cuisine moléculaire n'est pas une bêtise. Mais bon, comme vous voulez. Concentrons-nous maintenant sur la cuisine osmotique.

LAGARDE : Non, c'est fini! Pas de cuisine osmotique!

URSULA : Vous êtes un peu trop susceptible, monsieur Lagarde!

LAGARDE : Dehors! Sortez! Hors de mon restaurant!

URSULA : D'accord, je m'en vais. Je vous laisse avec votre ancienne cuisine rétrograde datée du Jurassique.

LAGARDE : Au revoir!

Ursula part.

SCÈNE IXX

LAGARDE : Assez! C'est fini, je laisse tomber!

BONNOT : Non, vous ne pouvez pas vous rendre maintenant! Vous m'avez promis un contrat. Allons jeter un coup d'œil au restaurant de Carole en cachette. Nous y allons, nous mangeons ce qu'ils proposent et nous réinventons.

LAGARDE : Et comment prétendez-vous faire tout ça? Carole peut facilement me reconnaître.

BONNOT : J'ai une idée. Dans un théâtre, il y a toujours une armoire remplie de costumes et un vieux coffre avec des accessoires. Suivez-moi!

Ils quittent la scène. Carole arrive, elle est au téléphone. Elle prépare une table. Lagarde et Bonnot arrivent déguisés.

CAROLE : C'est un énorme plaisir de vous recevoir dans notre restaurant ce soir, Votre Excellence monsieur l'Ambassadeur du Japon et votre femme. S'il vous plaît **(Les assoit et leur emmène de petites assiettes et des verrines)** Excusez-moi, Votre Excellence, mais on dirait que je vous connais. Ce n'est pas la première fois que vous venez, n'est-ce pas?

LAGARDE : Mais si, c'est la première fois.

BONNOT : Nous avons l'habitude d'aller chez Lagarde.

CAROLE : Chez Lagarde? Non!

BONNOT : Mais si!

CAROLE : Mais c'est épouvantable! Entre nous, Votre Excellence, Alexandre Lagarde est un peu dépassé par la cuisine actuelle, il est un peu démodé, une pièce de musée. De plus, il a apparemment à ses côtés un nouvel assistant de cuisine un peu particulier, un peintre de fenêtres... Mais bon, si vous me permettez, je vous laisse là. Je dois m'occuper de la table des critiques gastronomiques. À tout de suite.

LAGARDE : Si elle ose revenir, elle va se prendre un coup de pied. Allez!

BONNOT : Attendez! Prenons d'abord quelques ingrédients pour les étudier plus tard à la maison.

Une musique japonaise démarre. Bonnot danse pendant qu'il vole quelques ingrédients.

BONNOT : J'en ai pris pas mal. Nous pouvons partir maintenant.

CAROLE : Vous nous quittez déjà?

BONNOT : C'est que... Monsieur L'Ambassadeur ne se sent pas très bien.

CAROLE : Dommage! Vous n'avez pas pu goûter au dessert. Nous nous verrons peut-être chez Lagarde la prochaine fois. Il sera bientôt à moi et nous aurons un nouveau chef.

LAGARDE : Vous savez où vous pouvez vous mettre ce foutu dessert?

CAROLE : Non.

BONNOT : 'Vaut mieux 'pas le savoir! **(Partent)**

SCÈNE XX

Lagarde et Bonnot cuisinent sans arrêt.

LAGARDE : Monsieur Bonnot, vous aviez raison. Nous devons bien profiter de chaque jour et bien le partager. Aujourd'hui, ma fille présente sa thèse à la Sorbonne et je ne peux pas rater ça.

BONNOT : Comment?

LAGARDE : Ne vous inquiétez pas, vous allez vous débrouiller. Au fait, Mademoiselle Carola a réussi à ce que nous ne soyons pas fournis en produits. Les réfrigérateurs et les placards sont vides.

Lagarde quitte la scène. Carole arrive.

CAROLE : Vous êtes tout seul? Il est où Lagarde?

BONNOT : Il est... Il revient plus tard.

CAROLE : Vous pouvez lui dire de m'appeler?

BONNOT : Oui.

CAROLE : Vous aimeriez travailler pour moi?

BONNOT : Merci, mais Alexandre m'a fait confiance et il m'a promis un contrat de travail.

CAROLE : Oui, s'il arrive à conserver ses étoiles... Mais qu'allez-vous faire sans lui là? Avec des réfrigérateurs vides? Des sandwiches jambon beurre?! Laissez la place aux professionnels et rentrez chez vous, monsieur Bonnot **(Part)**

Le téléphone sonne.

BONNOT : Salut, Béatrice.

BÉATRICE : Salut, Jackie.

BONNOT : Je suis très content de t'entendre. Je suis désolé, vraiment désolé. Je t'ai menti. Je t'ai menti et ça n'a servi à rien.

BÉATRICE : À rien?

BONNOT : Le critique culinaire vient au restaurant aujourd'hui et nous n'avons rien dans les réfrigérateurs.

BÉATRICE : Tu cuisines beaucoup mieux quand il n'y a rien dans le frigo.

BONNOT : Non, non! Il n'y a vraiment rien dans le frigo. J'arrête. Je suis sûr que la cuisine n'est pas faite pour moi.

BÉATRICE : Tu as toujours des excuses pour tout! Tu ne finis jamais rien. Tout ce que tu as cuisiné pour moi était délicieux.

BONNOT : Cuisiner pour toi c'est très facile, parce que je t'aime.

BÉATRICE : Cuisine donc pour moi et pour ta fille.

BONNOT : Quoi? J'ai une fille!?! J'arrive tout de suite.

BÉATRICE : Non, finis ce que tu as à faire avant et tu nous rejoins après.

BONNOT : Tu en es sûre?

BÉATRICE : Ne t'inquiètes pas, nous t'attendrons là.

BONNOT : À plus tard! (**Raccroche**) Je suis papa! Je suis papa!

SCÈNE XXI

BONNOT : Ok! Tout le monde est prêt? Y a-t-il un supermarché dans le coin? Un Carrefour?

CUISINIERS : Non, chef.

BONNOT : Un Mercadona?

CUISINIERS : Non, chef.

BONNOT : Un Condis? Lidl? Dia? Caprabo? Eroski?

CUISINIERS : Non, chef! Non, chef! Non, chef!

CUISINIER 1 : Il y a juste une petite superette pakistanaise 24 heures pas loin, au coin, chef.

BONNOT : Très bien! Nous avons deux heures pour créer la nouvelle carte. Vous êtes prêts?

CUISINIERS : Oui, chef!

BONNOT : Allons-y donc!

CUISINIERS : Oui, chef!

SCÈNE XXII

COMÉDIEN : Maintenant, nous allons au petit supermarché du coin et Jackie dit à l'épicier qu'il voudrait acheter tous les produits du magasin.

COMÉDIEN : L'épicier lui dit: Vous êtes un envoyé de Dieu!

COMÉDIENNE : Maintenant, nous repartons en cuisine et Jackie Bonnot donne des ordres.

COMÉDIEN : Maintenant, Mademoiselle Carole et la critique, Madame Sauvignon, arrivent au restaurant et s'assoient à table.

COMÉDIENNE : Maintenant, des plats sortent de cuisine. Des plats incroyables.

COMÉDIEN : Maintenant, Alexandre Lagarde arrive, mais il n'entre pas en cuisine. Il regarde la situation. Il laisse que son équipe s'occupe du service.

COMÉDIENNE : Maintenant, Madame Paulette, la mère de Carole, arrive aussi. Elle reste à côté d'Alexandre.

COMÉDIEN : Oh, Paulette, tu es venue!

COMÉDIENNE : Elle arrive quand cette présentation du menu?

COMÉDIEN : Tenez, le voilà votre peintre!

COMÉDIENNE : Maintenant, la critique goûte les plats et dit : Il faut féliciter Alexandre Lagarde, il n'avait jamais été aussi subtile. Et quelle concentration d'émotions!

COMÉDIENNE : Maintenant, Carole s'exclame.

COMÉDIENNE : Ça ne me surprend pas chez Alexandre. C'est vrai qu'on ne dit pas du bien de lui, mais j'ai toujours pensé qu'il était le meilleur. Toujours. C'est une évidence! Maintenant, Carole entre en cuisine: Jackie, où est Alexandre? La critique voudrait bien lui parler mais on ne le voit nulle part.

COMÉDIEN : Dites-lui qu'il est occupé, il sera là plus tard.

COMÉDIENNE : Ses nouveaux plat sont magistraux, j'en suis émerveillée.

COMÉDIEN : Maintenant, Alexandre et Paulette entrent en cuisine. Bonjour tout le monde!

TOUS : Bonjour, chef!

COMÉDIEN : Maintenant, Alexandre goûte un plat. Alors, vous avez préparé tout ça avec les produits du magasin pakistanais du coin?

COMÉDIEN : C'est ça! Nous avons pris tout ce qu'il avait, l'épicier!

COMÉDIENNE : Maintenant, Carole prend Alexandre dans ses bras. Alexandre, félicitations! Quel bonheur! Vas dans la salle, tout le monde t'attend. Je voudrais que tu conserves le restaurant. Ton restaurant. On y va?

COMÉDIEN : Maintenant, Alexandre entre dans la salle. Tout le monde l'applaudit. Mesdames et messieurs, vous avez aimé mon menu de printemps et je vous en remercie, mais aujourd'hui je n'ai pas été là, j'ai été à la présentation de la thèse de ma fille, à la Sorbonne, et elle en a obtenu une mention honorable. Jackie, viens, viens, s'il te plaît. Mesdames et Messieurs, je vous présente Jackie Bonnot, le créateur du nouveau menu de printemps. Un très fort applaudissement pour lui. Il sera désormais le nouveau chef du Lagarde. Vous êtes d'accord, Carole?

COMÉDIENNE : Oui, oui.

COMÉDIEN : Ça fait longtemps que je cherchais un remplaçant et le voici. Mes félicitations!

COMÉDIENNE : Et qu'allez-vous faire maintenant?

COMÉDIEN : Il le saura bientôt. Alexandre offre un anneau à Jackie Bonnot. Tenez, donnez ça à Béatrice (**lui donne une petite boîte**) Bonne chance. Au revoir.

COMÉDIENNE : Maintenant, Carole présente Jackie Bonnot en tant que sa carte maîtresse.

COMÉDIEN : Mademoiselle Carole.

COMÉDIENNE : Oui?

COMÉDIEN : Pourrais-je avoir un contrat de travail?

COMÉDIENNE : Là, tout de suite?

COMÉDIEN : Oui, j'ai besoin d'un contrat, vous savez.

COMÉDIENNE : Maintenant, Paulette dit à sa fille Carole de lui faire un contrat. Tu attends quoi pour le faire?

COMÉDIEN : C'est fantastique! Vous savez, je suis un peu pressé, je viens d'être papa.

COMÉDIENNE : Oh, félicitations! (**Signe le contrat**)

COMÉDIEN : Béatrice! Tout s'est bien passé! Regarde! (**Lui montre le contrat**) Et ce n'est pas tout. Béatrice, veux-tu m'épouser? (**Lui montre l'alliance**)

COMÉDIENNE : Et maintenant, Béatrice répond : Oui, je veux.

SCÈNE XXIII

LAGARDE : Bonjour à toutes et à tous! Bienvenue à cette nouvelle émission hebdomadaire " Les recettes d'Alexandre..."

BONNOT : "et Jackie". Nous préparerons un classique aujourd'hui: Entrecôte à la provençale.

LAGARDE : Oui, car aujourd'hui c'est un grand jour.

BONNOT : Oui, monsieur!

LAGARDE : Le guide gastronomique vient de paraître et grâce à Jackie, le restaurant Lagarde conserve ses trois étoiles. Félicitations, chef.

BONNOT : Merci, merci beaucoup. Trois étoiles que vous aviez déjà obtenues et que vous aviez su conserver toutes ces années grâce à votre travail.

LAGARDE : Merci, merci.

BONNOT : Au fait, vous ne travaillez plus chez Lagarde. Comment se fait-il que vous soyez parti travailler dans un restaurant à Nevers?

LAGARDE : Parce que Nevers est très jolie.

BONNOT : Oui, c'est ça. Et ça n'a rien à avoir avec une restauratrice qui habite là-bas?

LAGARDE : Mais que dites-vous?

BONNOT : Mesdames et messieurs, je vous présente Camille Morel (**entre Camille**)

CAMILLE : Bonjour.

BONNOT : Alors, le chef Alexandre travaille maintenant dans votre restaurant, c'est ça?

CAMILLE : Oui, tout à fait! Et il a réussi à y retrouver des émotions (**l'embrasse et part**)

BONNOT : Regardez-moi ça. Qu'est-ce que ça l'air bon, cette entrecôte.

LAGARDE : Bonnot, regardez ce que j'ai apporté.

BONNOT : C'est du thym? Et qu'est-ce que vous voulez faire avec ça?

LAGARDE : Je vais l'ajouter à l'entrecôte.

BONNOT : Non! Ce n'est même pas la peine!

LAGARDE : Pourquoi pas?

BONNOT : On ne met pas de thym à l'entrecôte.

LAGARDE : Vous plaisantez, n'est-ce pas?

BONNOT : Pas du tout! Je ne vous permettrai pas de gâcher mon entrecôte...

Ils continuent de se disputer. La musique augmente.

SCÈNE XXIV

BONNOT : Et voilà comment je suis devenu le responsable du Lagarde et une star de télévision!

COMÉDIENNE : Monsieur Bonnot, la commande est arrivée.

BONNOT : Bien, nous allons attaquer notre menu dégustation.

COMÉDIEN : Le président De Gaulle avait dit: Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 246 variétés de fromage?

COMÉDIENNE : C'est vrai, mais Brillant Savarin avait dit aussi : La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

BONNOT : Mesdames et messieurs, c'est bon. Nous avons du travail à faire. Êtes-vous prêts?

COMÉDIEN/COMÉDIENNE : Oui, chef!

BONNOT : Allons-y donc!

NOIR