

## **Butineur**

Une pièce de Didier Barth

Écrit dans le cadre de « Ott's Eleven »

« Dites le avec des fleurs »

Durée approximative 12/15 minutes

Pour contacter l'auteur : [didier.barth@free.fr](mailto:didier.barth@free.fr)

### **Décor :**

Salle de restaurant branché, 3 tables dressées minimum

### **4 personnages** + figurants à volonté

Serge, le patron du restaurant

Jean, le client

Claude, un ami du patron

Dominique, un ami du patron

*La salle est vide. Un client entre. Le patron arrive.*

#### **Le patron**

Monsieur, bienvenu. Une table pour une personne ?

#### **Le client**

Oui, merci. Vous servez encore à cette heure ci ?

#### **Le patron**

Oui, ne vous inquiétez pas.

*Le patron installe le client.*

#### **Le client**

Ça a bien changé ici ! J'étais venu ici il y a quelques années, avec ma femme. Ça s'appelait « Au canard dodu ». On mangeait bien, je me souviens aussi du patron, un homme fort aimable. Il n'est plus là ?

#### **Le patron**

L'ancien propriétaire est décédé, un infarctus dans la fleur de l'âge ! Vous pensez bien, le cœur, avec toutes ces graisses, il n'a pas tenu ! J'ai repris le restaurant ! La cuisine d'avant, c'est terminé !

**Le client**

C'est bien triste pour lui. Ma femme me dit tout le temps, qu'un jour je mangerai les pissenlits par la racine à force de manger trop riche ! Je lui réponds toujours de ne pas se faire de soucis, je ne déguste que la fine fleur de la gastronomie !

**Le patron**

Et c'est quoi, cette fine fleur de la gastronomie ?

**Le client**

J'aime les plats en sauce, les plats à la crème. La bonne chère quoi !

**Le patron**

La graisse ! La graisse, ce sont les chrysanthèmes à la fin ! Chez moi, ce sont les chrysanthèmes maintenant ! Il est temps de découvrir la cuisine de demain. Je suis la pour ça !

**Le client**

Et c'est quoi, la cuisine de demain ?

**Le patron**

*Lui tendant la carte qu'il avait dans les mains*

C'est ça !

*Le client regarde la carte.*

**Le client**

... Oh !

... Ha !

... Hé !

... Beurk !

... *Etc., etc., ...*

Et vous pensez vraiment attirer les clients avec tout ça ? Ça fleure bon l'arnaque gustative toutes ces propositions !

**Le patron**

Mais les clients viennent déjà Monsieur ! D'ailleurs, vous êtes bien entré ! Laissez-moi-vous guider dans votre découverte.

**Le client**

Je ne suis pas certain d'avoir envie de cette découverte, aussi fleurie soit-elle ! Je suis certes entré chez vous la fleur au fusil, mais pensant déguster un bon canard !

**Le patron**

Allez, allez ! Ne faites pas la fine bouche ! Faites moi une fleur, vous êtes là, essayez !

### **Le client**

Je lis votre carte, Monsieur ! Soupe de bégonias, veau au jus de pâquerettes, plateau de fruits de mer à la bourrache. C'est une blague ? Vous prétendez que c'est de la cuisine ça ! Vous vous moquez Monsieur ! Il ne faut pas trop charrier les bégonias !

### **Le patron**

Ce n'est pas une blague et c'est la grande cuisine de demain ! Finis les graisses et les acides gras, terminé l'infarctus pour obésité ! Non, Monsieur, ne le prenez pas de haut, laissez vous tenter ! N'envoyer pas ma cuisine sur les roses sans l'avoir testée ! On en reparlera ensuite.

*Entrent deux autres clients qui font signe au patron qui leur répond.*

... ..

... ..

### **Le client**

Pour moi, la bonne cuisine, ça restera toujours du beurre, du sucre, de la crème ! Et la graisse de canard !

... ..

... ..

### **Dominique**

On a des criquets, ça se mange cru ou cuit, des scorpions, des vers de farine, des coléoptères et des fourmis noires. On voulait essayer de se lancer dans la punaise d'eau, mais ça ne marche pas bien. Après, t'as la possibilité des insectes exotiques, mais là, faudra importer !

### **Le patron**

On va faire local. Fleurs d'ici et insectes d'ici.

*Le client mange et écoute d'une oreille*