

## Vidéo 1 – Le chef Etchebest découvre un restaurant en piteux état !

**Philippe Etchebest :** J'arrive à Marignas-Sur-Jalle, une petite commune de Gironde dans le Sud-Ouest de la France. Alors, une région que je connais bien puisque c'est la mienne. Aujourd'hui, c'est un restaurant italien qui a fait appelle à mes services. Je vais aller leur rendre une petite visite. Ils ne s'attendent pas à me voir, alors bonne ou mauvaise surprise ? On va vite le savoir.

Je ne suis pas très fan de la devanture. Cela me fait penser à un restaurant sur une aire d'autoroute.

Alors on est sur une base de restaurant italien, donc avec des pizzas forcément ! Si je regarde, je pense qu'il y a une bonne trentaine de pizzas différentes. Il y a quinze entrées, six viandes, huit sortes de pâtes, c'est très fourni ! Là, si j'y trouve pas mon compte !

**Audrey :** Il est là...

**Christophe :** Qui ?

**Audrey :** Il est là, le chef Etchebest.

**Christophe :** C'est vrai ?

**Audrey :** Je te jure sur la vie de ma mère.

**Christophe :** Nan !

**Audrey :** Je te jure.

**Christophe :** Ah oui, c'est bien lui.

Quand je vois que le chef Etchebest est là, le coeur s'emballe un peu. Je monte un peu en pression. Je m'inquiète sur le sort que je vais avoir.

**Philippe :** Ah, j'ai une pizza hot dog : merguez, oignon, pomme de terre, sauce blanche, fromage. C'est vrai qu'avec les pizzas on peut tout faire, on peut tout imaginer. On peut tout mettre sur une pâte à pizza. Apparemment c'est ce qu'ils font ici. En tous cas, il fait pas rêver quand même... Aller !

**Audrey :** Bonjour chef !

**Philippe :** Bonjour !

**Audrey :** Je suis heureuse de vous voir.

**Philippe :** Vous vous appelez comment ?

**Audrey :** Audrey.

**Philippe :** Audrey. Enchanté. Vous n'allez pas vous mettre à pleurer maintenant.

**Audrey :** Non mais je suis soulagée que vous êtes (soyez...) là.

**Philippe :** Ah oui ? J'ai rien fait encore ! Rien fait du tout.

**Audrey :** Quand j'ai vu le chef arriver, ça m'a de suite touchée parce que c'est quand même un grand monsieur ce chef. Ça vous redonne de l'espoir. Ça me fait relever les bras (*la tête...*) déjà.

**Christophe :** Je vais dire bonjour au chef... Bonjour chef.

**Philippe :** Bonjour.

**Christophe :** Christophe.

**Philippe :** Christophe ! Ça va Christophe ?

**Christophe :** Ça va.

**Philippe :** C'est vous qui m'avez appelé. C'est ça ?

**Christophe :** Tout à fait. C'est moi-même.

**Philippe :** Ben voilà, je suis là.

**Christophe :** Ben, bienvenue. Voilà.

**Philippe :** Merci de me recevoir.

**Christophe :** Monsieur Etchebest vient d'arriver et j'ai peur moi, mais ça y est, il est là en chair et en os.

**Philippe :** Bon, je vais m'installer.

**Audrey :** Je vous en prie, installez-vous.

**Philippe :** Putain, oh la déco ! Oh la la ! C'est vert, c'est vert ! On met rarement du vert dans un restaurant parce que ce n'est pas très appétissant. Ça donne pas envie de manger. Alors c'est bien quelques plantes effectivement, mais là... On se croirait vraiment dans la forêt amazonienne.

En plus, il n'y a pas un chat ! Ou plutôt, pas un singe... Oh putain... Je vais me mettre torse nu et me jeter, traverser le restaurant sur une liane avec ma peau de bête, ça va être génial.

**Audrey :** Bonjour !

**Client :** Bonjour !

**Audrey :** Vous allez bien ?

**Client :** Pas trop mal.

**Audrey :** Bon, ça va. Je vous installe ?

**Client :** Je veux bien oui.

**Audrey :** Aller ça marche.

**Philippe :** J'aurai un copain.

Là on a un concept qui n'existe plus je crois depuis quelques années, c'est la carte sous le verre. Oh ! Il y a tellement de choses que je sais pas quoi prendre.

**Audrey :** Vous avez choisi peut-être chef ?

**Philippe :** Euh, euh, euh... alors. J'ai envie de goûter plusieurs choses forcément parce qu'il y en a beaucoup, donc je suis curieux.

**Audrey :** Oui, c'est vrai.

Philippe : Mais il est tout seul en cuisine ou quoi ?

**Audrey :** Oui.

**Philippe :** Impossible avec tout ça.

**Audrey :** Lui, il gère sa carte parce qu'elle a vingt-sept ans quoi.

**Philippe :** La carte a vingt-sept ans ?

**Audrey :** Oui, ça a toujours été cela la carte.

**Philippe :** C'est exactement la même ?

**Audrey :** Oui.

**Philippe :** Vingt-sept ans... Putain, bravo. En terme de longévité, c'est exceptionnel. C'est pour ça que c'est comme ça, présenté sous verre ? C'est vrai que c'est un moyen de bien protéger le papier. C'est bien conservé !

**Audrey :** Le chef Etchebest, il m'a fait déjà une réflexion sur la carte. Mais bon après la carte, elle a vingt-sept-ans, la déco, elle a vingt-sept ans, l'établissement à vingt-sept ans. Il faut du renouveau, c'est trop vieux !

## Vidéo 2 – On dirait du vomi !

**Christophe :** Tiens !

Donc voilà, le deuxième plat est parti, mais là avec encore moins de conviction !

**Philippe :** Aller ! J'espère que l'escalope de poulet aux cèpes va relever le niveau !

**Audrey :** Vous voulez un peu de parmesan pour les pâtes ?

**Philippe :** Oh putain ! Ah ! C'est (*ce sont...*) les cèpes ça ?

**Audrey :** Oui, c'est la sauce aux cèpes qu'il a fait (*faite...*).

**Philippe :** Ah ! On dirait du vomi ! Regarde... On dirait du vomi ! Non, ah bah, je peux pas... Je peux même pas le goûter quoi !

**Audrey :** Alors le plat du jour, ça ressemblait à du vomi. En tant que serveuse, t'as honte, parce que c'est toi en plus qui te prends les réflexions, alors que c'est pas toi la cuisinière. Puis il faut savoir quoi répondre aussi... et là je savais pas quoi lui dire... à part « oui t'as raison ».

**Philippe :** Alors c'est pas toi qui va lui ramener, c'est moi qui vais lui ramener. D'accord ?

**Audrey :** Ok.

**Philippe :** Aller !

Il sert ça au client le patron... et il se demande pourquoi elle ne marche pas son affaire ? Non, mais sans déconner ! Il se moque de moi là !

Alors, Christophe, j'ai quand même un soucis là. Je suis désolé, mais ça c'est le plat du jour ? On m'annonce une sauce aux cèpes... elle est où la sauce aux cèpes ? Comment on peut servir ça ? J'ai demandé une volaille avec de la sauce aux cèpes... J'ai une espèce de purée épaisse qui ressemble à du *gerbos*, présentée n'importe comment, avec une feuille de salade crevée, avec un bout de tomate ! Tu t'es pas posé la question une minute ?

**Christophe :** Si. J'essaie de faire des choses, mais voilà... il faudrait que je parte avec des formations ou trouver du personnel. J'en sais rien...

**Philippe :** Je vais pas t'apprendre à cuisiner en cinq jours mon gars ! Moi je vais pas t'apprendre à faire la bouffe, hein, je te le dis ! Vue de là où on démarre... parfois j'essaie de rattraper, parfois je peux aider, mais là, je sais pas ce que je peux faire !

**Audrey :** J'ai entendu le chef gueuler un peu sur Christophe et que Christophe ne réagissait pas, il restait calme. J'étais surprise parce que moi je croyais qu'il allait monter en tension, crier aussi avec lui. Christophe n'a pas donné la vraie image de lui.

**Philippe :** La cuisine italienne, il faut savoir la faire. C'est une vraie cuisine. Ça demande un savoir-faire. Mais moi je te le dis, tu l'as pas !

**Christophe :** Ah ben non.

**Philippe :** Tu l'as pas du tout !

**Christophe :** Ça fait depuis 2009 que je cherche des chefs désespérément. J'en trouve pas.

**Philippe :** T'en as eu combien de chefs ?

**Christophe :** J'en ai eu, je sais pas... huit peut-être... sept, huit.

**Philippe :** Huit chefs en vingt-sept ans, et le dernier chef ?

**Christophe :** Alors le tout dernier, il est resté un mois.

**Philippe :** Tu le trouvais comment ?

**Christophe :** Je le trouvais intéressant. On sentait quand même qu'il avait du savoir-faire. Mais venir pour trois, quatre couverts voilà... il voyait pas l'intérêt de venir. Ça reste quand même problématique.