

D'Stéck vum Joer 2015:

Dräi Stäre fir de Gigot de Richelieu

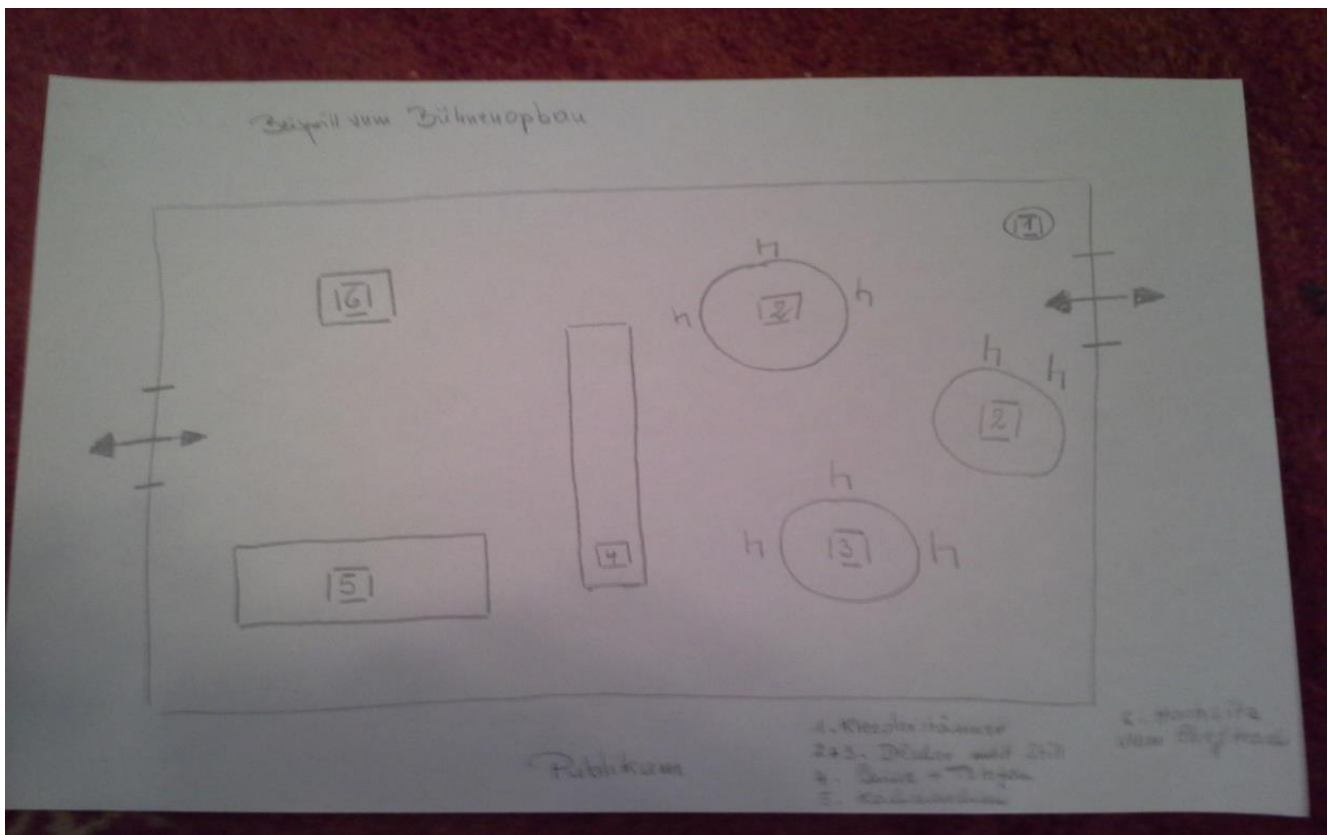
Fir méi oder manner 16 Kanner

geschriwwe vum Roland Meyer

Versioun C4 / 16 Persounen

D'Rollen:

De Chefkach:	Roger Le Boeuf de Fontenay
E Kach :	Jean-Jacques Cassoulet
Eng Kächin:	Marie-Amelie Salsifis
En anere Kach:	Ernesto di Chipolata Gratinata
De Spulljong:	Michel
D'Botzmeedchen:	Nora
D'Caissière:	Madame Mirette Savarin-Dindonneau
De Garçon:	Alex Hachis de Mouton
De Vacherin-Tester:	Edouard Jarret en Compote
De verléifte Mann:	Jérôme Pané
D'verléift Fra:	Germaine Filet-Mignon
D'Léierpersonal:	Madame Fricadelle Madame Gras-Double Madame Hareng-Roulé
Déi Adleg:	Duc Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau Duchesse Côtelette Brandade de Morue-Truffée



Szen 1:

De Vorhang ass zou.

„Dinnermusic“

De Michel an d'Nora komme virun de Vorhang geschlach a luussen duerch de Vorhang op d'Bühn.

Da wenden si sech un de Publikum.

Michel: Wow, dir gleeft net, wat mir elo just gesinn hunn!

Nora: Alles wat hei am Land iwwer de Restaurant „Le Gigot de Richelieu“ verzielt gëtt... dat stëmmt hoergenee!

Michel: D'Dëscher si perfekt gedeckt.

Nora: Oh, a wéi dat riicht!

Michel: Am léifste ging ech mech och usetze goen.

Nora: Dofir hues du keng Suen, dat kascht ze deier.

Michel: Ech fänken haut nach u mat spueren.

Nora: Alles fonkelt a blénkt!

Michel: De Buedem ass wéi geleckt.

Nora: An d'Dëppe si gutt geschruppt!

Michel: D'Geméis ass propper gebotzt.

Nora: An de Fësch (féx frësch ;-)) geschuppt...

Michel: ... d'Fleesch paréiert...

Nora: ... d'Zopp schonn ëmgeréiert...

Michel: ... an d'Zooss och preparéiert.

Nora: ... elo, kuckt, wann et iech net stéiert...

Michel: ... gëtt féx dien éischte Gang zervéiert!

Si verschwannen hannert der Bühn...

Szen 2:

De Vorhang geet op.

An der Kiche sëtzt de Chefkach op sengem Hochsitz an dirigéiert seng Equipen.

De Garçon an d'Zervös zervéieren d'Platen, déi Käch hinne reechen.

De Restaurant leeft wéi geschmiert! D'Cliente kommen a goen...

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum, nach emol! Jean-Jacques Cassoulet, ass d'Botterzooss fir d'Sole dann elo bal fërdeg!?

Jean-Jacques Cassoulet: Nach 35 an eng hallef Sekonn, oh, du grouse Chefkach Roger Le Boeuf de Fontenay. Da kënne mir zervéieren.

Madame Gras-Double: Oh, quel délice! Déi Mousse de canard à la poulette ass einfach köstlech! De Roger Le Boeuf de Fontenay, de Chefkach vum Restaurant Le Gigot de Richelieu ass ee grouse maître de cuisine!

Jean-Jacques Cassoulet: Marie-Amelie Salsifis ass d'Cuisse de grenouille prête?

Marie-Amelie Salsifis: Jo, Jean-Jacques Cassoulet si ass prête! Ech setzen se op d'Théik! Garçon, d'Cuisse de grenouille ass prête, fir den Dësch 4 wann ech glift!

Germaine Filet-Mignon: Léifste Jérôme Pané, solle mir eis eng Matelotte de carpe oder léiwer e gudde Saumon à la meunière bestellen? Wat mengs du?

Marie-Amelie Salsifis: Eise Garçon, den Alex Hachis de Mouton, ass iewer och e kültiwéierte Mënsch. Hie schwätzt fënnef Sprooche fléissend, fënds du net och, Marie-Eulalie Salsifis?

Ernesto di Chipolata Gratinata: Dajee, Marie-Amelie Salsifie pass op, datt dir däi Boeuf sauté net verbrennt, am Plaz dem Alex Hachis de Mouton schéin Aen ze maachen!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ass et dann do bal roueg! Crenondizingelabum, nach emol! Am Gigot de Richelieu gëtt bei der Aarbecht net geschwat. Hunn ech mech kloer ausgedréckt?

All: Jo Chef!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Wat glift!!!!

All: Jo Chef Roger Le Boeuf de Fontenay!

Marie-Amelie Salsifis: Dien Ale geet mir op d'Nerven!

Edouard Jarret en Compote: Also wierklech, ech si regelrecht aus dem Heischen! Dat Haus hei hätt e Stär verdingt... wat soen ech, zwee Stärren, ... dräi Stärren!!

Alex Hachis de Mouton: Wann ech glift Mademoiselle Fricadelle, Är Quenelle au sel de marelle. Bon appétit!

Madame Fricadelle: Merci beaucoup, cher Alex Hachis de Mouton. Oh, wéi déi Kniddelchen am Tellerchen scho riicht... mir leeft d'Schniddelchen! *Si botzt sech d'Nues.*

Ernesto di Chipolata Gratinata: Jean-Jacques Cassoulet, kanns du mir dat schaarft Messer eriwwer reechen?

Jean-Jacques Cassoulet: Ma nee, Ernesto di Chipolata Gratinata, dat kann ech net. Ech brauch dëst schaarft Messer selwer.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Marie-Amelie Salsifis, kanns du mir dat schaarft Messer eriwwer reechen?

Marie-Amelie Salsifis: Ma nee, Ernesto di Chipolata Gratinata, ech brauch dëst schaarft Messer selwer.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Chef, Chef! Mir hunn ee schaarft Messer se man!

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: Et deet mir Leed. Et si schwéier Zäiten a keng Suen do fir scharf Messeren ze kafen!

Michel: Hei Ernesto, huel dat hei Messer. Ech hunn et elo just gespullt an och eng Kéier nogeschlaff.

Nora: Dat hues de gutt gemaach Michel. Kanns du mir mäin Torschong wann ech glifft eng Kéier auswäschen? En ass ganz knaschdeg.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ass et dann do bal roueg! Crenondizingelabum, nach emol! Am Le Gigot de Richelieu gött bei der Aarbecht net geschwat. Hunn ech mech kloer ausgedréckt?

All: Jo Chef!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Wat glift!!!!

All: Jo Chef Roger Le Boeuf de Fontenay!

Marie-Amelie Salsifis: Dien Ale geet mir op d'Nerven!

Den Telefon schellt. D'Madame Mirette Savarin-Dindonneau hieft op.

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: Jo, hei ass de Restaurant gastronomique Le Gigot de Richelieu, Mirette Savarin-Dindonneau um Apparat; wat kann ech fir Iech maachen? ... Jo, da waart, ech kucke grad no. ... Nee, do si mir complet. ... Dach do hunn ech nach een Dësch. ... fir véier Persounen, ... de Numm? ... Bécasse en Salmis ... d'accord, Monsieur Bécasse en Salmis, bis dann, à bientôt!

Alex Hachis de Mouton: S'il vous plaît, Monsieur Pané, votre Selle de sanglier de la mère Jeanne. Bon appétit!

Jérôme Pané: *zu senger Nopesch* Ei, ei, ei, léift Germaine Filet-Mignon, Wëld ass mäi Lieblingsiessen. Do ginn ech ëmmer esou... esou ...

Madame Hareng-Roulé: Garçon, wann ech glift, wiert Dir esou fein a gíngt mir nach de Chefkach, eise léiwe Roger Le Boeuf de Fontenay ruffen. Mir all wëllen him gratuléieren zu senger grouse Kachkënschten.

Alex Hachis de Mouton: Monsieur Roger Le Boeuf de Fontenay, d'Madame Hareng-Roulé wolt iech zu Äre grouse Kachkënschte gratuléieren.

*De Chefkach klëmmt vu sengem Stull a geet déck zefridde bei d'Dëscher.
All d'Gäscht klappen him a ruffe Bravo.*

All: Bravo! Bravo!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Merci, merci villmools fir de Luef. Mee dien hunn ech jo och verdingt. Crenondizingelabum, nach emol! Deeglaang stinn ech hannert der Kachmaschinn, fir Iech all déi exquisit Platen ze preparéieren an nuechtelaang sëtzen ech hannert mengem Schreifdësch fir mir all déi Recetten a Menuen auszedenken. An dat maachen ech alles ganz alleng, ... also ganz alleng fir Iech.

All: Ee grouse Bravo fir de Chef!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Wat glift!!!!

All: Ee grouse Bravo fir de Chef Roger Le Boeuf de Fontenay!

Marie-Amelie Salsifis: Dien Ale geet mir op d'Nerven!

De Chef geet vun Dësch zu Dësch a léist sech luewen...

Duc Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Garçon, Garçon s'il vous plaît, bréngt mir d'Addition.

Duchesse Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Ah, mon cher, et huet mir esou gutt geschmaacht, ech kréien de Knapp vu menger Blouse bal net méi zou!

De Garçon bréngt d'Rechnung vun der Caissière bei den Dësch.

Duc Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Hei sinn d'Suen, an de Rescht ass fir Iech, wëll et eis esou gutt geschmaacht huet. Ee grouse Bravo fir de Chef!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Wat glift!!!!

All: Ee grouse Bravo fir de Chef Roger Le Boeuf de Fontenay!

Marie-Amelie Salsifis: Dien Ale geet mir op d'Nerven!

Klassesch Musik.

D'Gäscht verloossen de Restaurant. De Chefkach begleet si virun d'Dir, de Garçon bréngt hinnen hir Garderobe...

Och d'Personal pakt seng Saachen zesummen a mécht Feierowend.

Just de Michel spullt nach weider, d'Madame Mirette Savarin-Dindonneau zielt d'Suen an d'Nora botzt de Restaurant.

Szen 3:

Musik aus.

De Chefkach kënnt nees eran.

D'Nora an de Michel maache wéi wa se Loft wieren, lauschteren iewer iwwer dem Schaffen alles gutt no.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ah, Madame Mirette Savarin-Dindonneau, meng trei Caissière. Crenondizingelabum, nach emol! A wat hu mir dann haut schéins an der Caisse?

Mirette Savarin-Dindonneau: O, Monsieur Roger Le Boeuf de Fontenay, elo hutt Dir mech iewer zerguddst erféiert. Ech war esou verdéift an d'Suenzielen.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ma dat kann ech mir gutt virstellen. Et ginn och ëmmer méi dier Schäinercher, gell d'iert!?

Mirette Savarin-Dindonneau: Jo, et sinn der schonn nees méi wéi déi lescht Woch.

Roger Le Boeuf de Fontenay: An Dir wäert gesinn, déi nächst Woch ginn et der nach méi.

Mirette Savarin-Dindonneau: Et kommen ëmmer méi Leit...

Roger Le Boeuf de Fontenay: ... an déi Leit, déi kommen, sinn ëmmer méi dichteg Leit.

Mirette Savarin-Dindonneau: Dir mengt ëmmer méi räich Leit?

Roger Le Boeuf de Fontenay: Genee, léif Madame Mirette Savarin-Dindonneau, mat ëmmer méi Suen.

Mirette Savarin-Dindonneau: An déi ginn dann och ëmmer méi Suen hei am Restaurant aus.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Dienen ass et egal, wat et kascht. Déi kommen heihinner wëll et esou gutt schmaacht.

Mirette Savarin-Dindonneau: A wëll esou vill aner dichteg Leit hei sinn. Wësst Dir, léiewen Roger Le Boeuf de Fontenay, dichteg Leit zéien aner dichteg Leit un.

Roger Le Boeuf de Fontenay: A mir ginn ëmmer méi räich. Geschwë gehéiere mir och zu dienen dichtege Leit.

Mirette Savarin-Dindonneau: An da kënne mir wäit Reese maachen.

Roger Le Boeuf de Fontenay: An a schéinen, deieren Hotelle wunnen.

Mirette Savarin-Dindonneau: An eis e grousst Appartement kafen.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Mat engem décken Auto, am beschten enger dichteger, mega-fetter Jeep. Crenondizingelabum, nach emol! Hutt Dir dat och scho gemierkt, Madame Mirette Savarin-Dindonneau, all déi dichteg Leit fueren haut zu daags mat enger dichteger Jeep.

Mirette Savarin-Dindonneau: Wa mir eis eng dichteg Jeep kafe wëllen, da musse mir iewer ganz vill Suen hunn.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Genee, dofir hunn ech haut decidéiert, eisem Personal de Loun ze kierzen. Déi verdinge vill ze vill.

Mirette Savarin-Dindonneau: Ma dat ass emol eng gutt Iddi. Dir sidd dach die gousse Kach hei, léiwe Roger Le Boeuf de Fontenay, Dir musst Iech em alles bekëmmen, Dir musst Äert Personal kommandéieren, fir datt si wëssen, wat se ze maachen hunn.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Dir hutt jo esou Recht. Vu mar u kréien si manner - a mir méi.

Mirette Savarin-Dindonneau: An da kritt Dir bestëmmt geschwënn dräi Stäre fir Äre Restaurant.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Bestëmmt. Crenondizingelabum, nach emol! An da komme nach méi Leit heihinner.

Mirette Savarin-Dindonneau: Da kommen déi dichteg Leit aus dem ganze Land heihinner.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Jo, aus dem ganze Land kommen déi dichteg Leit mat hieren dichtege Jeepen heihinner fir bei eis z'iessen an hier Sue bei eis auszeginn.

Mirette Savarin-Dindonneau: An da kënne mir eis geschwënn och eng dichteg Jeep kafen.

Roger Le Boeuf de Fontenay: A mir zwee, Madame Mirette Savarin-Dindonneau, mir zwee fueren dann zesummen mat eiser dichteger Jeep an d'Vakanz a ginn do an een Dräi-Stäre-Restaurant iessen.

Mirette Savarin-Dindonneau: Dat gött schéin!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Jo, dat gött schéin...

Si maache Feierowend a ginn hirer Wee.

Szen 4:

De Jérôme Pané an d'Germaine Filet-Mignon dauchen op. All Persoun, déi nach op der Bühn ass, bleift am Freeze.

Jérôme Pané: Esou kann et goen, fir et emol kloer ze soen

Germaine Filet-Mignon: Déi eng kréien ëmmer méi

Jérôme Pané: An déi aner ëmmer manner

Germaine Filet-Mignon: Dienen engen deet dat net wéi

Jérôme Pané: Déi aner leiden Honger

Germaine Filet-Mignon: Gerecht ass dat am Prinzip ni

Jérôme Pané: Mee quand-même, c'est la vie

Germaine Filet-Mignon: En décken Auto an eng dënn Madame

Jérôme Pané: Dat ass den Dram vu ville Männer

Germaine Filet-Mignon: En dënnen Auto an eng déck Madame

Jérôme Pané: Ass d'Realiteit a ville Länner

Germaine Filet-Mignon: Dien Dram vu Räichtum, Villa, Strand a Mier

Jérôme Pané: Bréngt esou Munchen em Verstand a Gehier

Germaine Filet-Mignon: A wann et net vum selwe geet

Jérôme Pané: Da gëtt e niddeträchtege Plang gemeet

Szen 5:

Aus dem Freeze eraus.

Michel: Nora?

Nora: Jo, Michel.

Michel: Bass de och nach do?

Nora: Natierlech, soss kënt ech jo net mat dir schwätzen.

Michel: A jo! So, hues du dat do och héieren?

Nora: Jo, déi zwee wëllen eis Peie kierzen.

Michel: Net nëmmen eis Peien, mee och déi vun de Kachbrigaden: vun der Entréesbrigade, vun der Haaptplatsbrigade an vun der Dessertsbrigade. Dat ass dach onerhéiert.

Nora: A bestëmmt och déi vum aarme Garçon. An hues de scho gesinn, wat die muss die ganzen Dag lafen, hin an hier, an all déi schwéier Plate schleefen, an alles verhalen, wat d'Cliente bestellen...

Michel: Jo, an dien agebilden Roger Le Boeuf de Fontenay sëtzt just déi ganzen Zäit op sengem Stull a kommandéiert all déi aner. An déi mussen sech da ploen a midd maachen. Nëmme datt hien a seng Madame Mirette Savarin-Dindonneau sech eng dichteg Jeep kënne kafen!

Nora: Also ech fannen dat net gerecht.

Michel: Do hues de Recht. Dat ass wierklech net gerecht! Kuck dech dach nëmme selwer: du muss e ganzen Dag hei botzen, die schwéiere Botzeemer schleefen, iwwe de Buedem krauchen an de Plafon schrappen. An déi dichteg Madame Mirette Savarin-Dindonneau dann, déi sëtzt wéi e Pohunn hannert hierer Caisse a seckelt d'Suen an.

Nora: Iergenteppes klappt hei net...

Michel: Iergenteppes ass faul.

Nora: Mir musse schwéier schaffen a mir mussen de Mond halen a gi kommandéiert.

Michel: Mee mir kréien iewer vill méi eng kleng Pei wéi de Chef an d'Cheffin, déi vill manner schaffen an déck Téin späizen däerfen.

Nora: Du hues Recht. Un dier Saach ass eppes net an der Rei: mir kréie kee Luef, keng Unerkennung an däerfe net matschwätzen.

Michel: An elo kréie mir och nach manner an der Pei.

Nora *denkt schaarf no* : Mir missten emol mat dem Chefkach an der Caissière schwätzen. Mir missten hinnen erklären, datt si eppes falsch maachen.

Michel: Nora, ech weess net, ob dat e Wäert huet.

Nora: Wann een näischt seet, ännert sech och näischt.

Michel: Ech weess net, ob si iwverhaapt verstinn, wat s du hinne soe wëlls.

Nora: Si wëllen et net verstoen. Mee ech soen et trotzdem. De Mond halen ass ëmmer ... feig!

Michel: Nora...

Mee do ass d'Nora scho fort. De Michel geheet säi Spullduch rosen a verzweifelt op de Buedem a mécht och Feierowend.

D'Luuchte gin aus.

Musik.

Szen 6:

Dien anere Mueren kënt Personal an de Restaurant a fänkt un, alles ze preparéieren.

De Chef an Caissière sinn nach net do.

Nora *gutt haart* : Gudde Moien!

Jean-Jacques Cassoulet: Nora, jo moien... stéier mech elo net. Ech hu vill ze preparéieren.

Nora: Also, ech wollt...

Ernesto di Chipolata Gratinata: Nora, muss dat grad elo sinn? Kuck, ech muss den Zocker weien.

Marie-Amelie Salsifis: An ech muss de Bouillon kachen.

Jean-Jacques Cassoulet: Ech muss de Peffer muelen...

Marie-Amelie Salsifis: ... an ech de Schwäizer Kéis rappen.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Wou ass d'Kachsatz, ech fannen et net.

Marie-Amelie Salsifis: Huet gëschter een d'Rahm gebraucht. Déi wäert dach elo net ëm sinn?

Ernesto di Chipolata Gratinata: Kanns du mir emol d'Äppel schielen.

Jean-Jacques Cassoulet: Soll ech déi gring oder déi rout wielen?

Alex Hachis de Mouton: Ass d'Wäikaart scho prett geluecht? A sinn d'Zervéiten aus der Botzerei bruecht?

Jean-Jacques Cassoulet: Ech brauch de Kachläffel, wou ass en dann?

Ernesto di Chipolata Gratinata: Kënt dann elo Botter oder Margarinn hei drann?

Jean-Jacques Cassoulet: Huet een de Mëskot haut scho gesinn?

Ernesto di Chipolata Gratinata: Wie wees wou d'Essegfläsche stinn?

Jean-Jacques Cassoulet: Sinn d'Eeër nach ëmmer gutt?

Marie-Amelie Salsifis: An 'lo gött de Brot zesummegebutt.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Pasta, Pasta, wou ass meng Pasta.

Jean-Jacques Cassoulet: Dat ass mir egal, an domat basta!

Marie-Amelie Salsifis: Wou leien d'Nëss, ech wees et net.

Alex Hachis de Mouton: Wat dat haut een Duercherneen nees gött.

Marie-Amelie Salsifis: Sou, elo ass alles an der Rei.

Michel: An de Restaurant gesäit nees aus wéi nei.

Nora: *jäizt esou haart wéi et nëmme kann.* Kann dann emol ee mir no-lausch-te-ren!?

An diem Moment kommen de Chef an d'Caissière eran.

Roger Le Boeuf de Fontenay: A wat ass dann hei fir ee Gebrëlls, Crenondizingelabum nach emol!? Ass et dann elo bal roueg. Et versteet ee jo seng eege Wierder net méi. Roueg! Elo direkt!! Hunn ech mech kloer ausgedréckt?

All: Jo Chef!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Wat glift!!!!

All: Jo Chef Roger Le Boeuf de Fontenay!

Marie-Amelie Salsifis: Dien Ale geet mir op d'Nerven!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Huet do nach een eppes gesot?

All: Nee Chef!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Wat glift!!!!

All: Nee Chef Roger Le Boeuf de Fontenay!

Marie-Amelie Salsifis: - *hieft just d'Schëlleren*

Roger Le Boeuf de Fontenay: Gutt, ma da lauschtert elo emol all gutt no. Mir, dat hescht ech an d'Madame Caissière Mirette Savarin-Dindonneau, mir mussen Iech eppes soen.

Mirette Savarin-Dindonneau: Mir, also ech an de Monsieur Chefkach Roger Le Boeuf de Fontenay, mir hu gëschter owend nogerechent, a mir hunn erausfond, datt et dem Restaurant Le Gigot de Recheliu schlecht geet.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ganz genee, Crenondizingelabum nach emol, et geet em ganz schlecht, an dofir verdingt dir vun haut un all manner. Mir musse spueren a kënnen iech är déck Peien net méi bezuelen.

All: Spueren?

Roger Le Boeuf de Fontenay: Jo, spueren. Soss musse mir um Enn eise Restaurant zoumaachen. An da verléiert dir all är Plazen.

Alex Hachis de Mouton: Ma et kommen dach esou vill Leit heihinner iessen.

Ernesto di Chiopolata Gratinnata: An déi bezuelen dach all esou vill Suen.

Jean-Jacques Cassoulet: Do kann et dem Restaurant dach net schlecht goen!?

Mirette Savarin-Dindonneau: Huet de Chefkach sech net kloer ausgedréckt?

All: Dach Chef!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Wat glift!!!!

All: Dach Chef Roger Le Boeuf de Fontenay!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ma dann ass jo alles am Botter. Crenondizingelabum nach emol. Sou an elo séier jiddereen u seng Aarbecht. Mir hu schonns genuch Zäit verluer a geschwë kommen déi éischt Clienten! Allez, allez!

Nora: Also, ech wollt dozou nach soen...

Roger Le Boeuf de Fontenay: Nora, hunn ech mech net kloer ausgedréckt!!

Nora: Dach Chef!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Wat glift!!!!

Nora: Dach Chef Roger Le Boeuf de Fontenay!

Szen 7:

D'Aarbecht fänkt un. D'Gäscht kommen eran a ginn zervéiert.

D'Personal ass iewer elo onzefridden, an decidéiert, eppes ze ënnerhuelen.

Jean-Jacques Cassoulet: Nach manner an der Pei! Mir verdingen jo scho bal näischt.

Marie-Amelie Salsifis: Wann ech manner kréien, da kann ech d'Scholde bei der Bank net méi bezuelen an da muss ech mat menger Famill aus dem Haus plënneren.

Jean-Jacques Cassoulet: A wat gött dat nëmmen. Ëmmer op déi kleng. Et geet vir an hannen net op.

Edouard Jarret en Compote: Ah, déi Zopp hei ass wonnerbar. Kann ech nach e Löffel nokréien.

Alex Hachis de Mouton: Wann ech glift Monsieur. Loost Iech se gutt schmaachen.

Marie-Amelie Salsifis: Mir kënnen eis dat do net méi laang gefale loossen. Mir mussen elo eppes ënnerhuelen.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Ganz genee, esou laang wéi mir nach Zäit hunn mussen mir handelen.

Marie-Amelie Salsifis: Die mécht mat eis wat e wëllt. Hei banne mussen mir kuschen a follegen an elo solle mir och nach manner verdingen.

Jérôme Pané: Léif Joffer Germaine Filet-Mignon, solle mir eis nach esou e gudde Pudding diplomate aux fruits rouges leeschten.

Germaine Filet-Mignon: Ma nee, ma nee, ech platze geschwënn. Ech huele just nach eng ganz liicht Crème bavaroise au Chocolat. Déi rutscht nach dozwëschen.

Alex Hachis de Mouton: Ass notéiert Monsieur-Dame, Är Desserte kommen direkt.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Mir misste kënnegen. Mir missten einfach eiser Wee goen.

Jean-Jacques Cassoulet: Dat ass liicht gesot. Mee dann hu mir keng Aarbecht méi.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Keng Aarbecht, a keng Pei. Dat geet net. Mir mussen eis eppes anescht afale loossen.

Madame Fricadelle: A Madame Gras-Double, et kënnt een ëmmer nees gär an den Le Gigot de Richelieu.

Madame Gras-Double: Jo, jo, Madame Hareng-Roulé, et ësst een am beschten am Le Gigot de Richelieu

Madame Hareng-Roulé: Genee, Madame Fricadelle. A wann een erausgeet, läit engem d'Iessen och guer net um Mo. Et fillt een sech ëmmer esou liicht.

Den Telefon schellt. D'Madame Mirette Savarin-Dindonneau hieft op.

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: Jo, hei ass de Restaurant gastronomique Le Gigot de Richelieu, Mirette Savarin-Dindonneau um Apparat; wat kann ech fir Iech maachen? ... Jo, dat waart, ech kucke grad no. ... Nee, do si mir complet. ... Hutt Dir mech net gutt verstan, Monsieur, ech sot, do si mir COMPLET! ... Jo ... ah ... asou ... jojo, ... dach dach, ech hat net richtig verstanen, ... also ech hat Äre Numm net richtig verstanen, Här Duc. ... Genee, dach do hu mir nach Plaz, jo, selbstverständlech kritt Dir do nach en Dësch Här Duc, selbstverständlech Här Duc, e schéinen Dësch. Jo, bis dann. Au revoir et merci beaucoup Monsieur Duc.

Ee Moment kuckt si viru sech... da jäizt si esou haart, wéi se kann.

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: ROOOOOOOOOOGER!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Jo Mirette, Crenondizingelabum nach emol, ma da brëll dach net esou haart! Mengs du ech ging net méi gutt héieren? Wat ass da nëmme geschitt?

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: Roger, du gleefs et net!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ma da so, Mirette, wat soll ech net glewen?

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: Du gleefs net, wien elo just ugeruff huet.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ma da so mir, ma da so mir et séier. Span mech net esou op d'Folter.

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: Den Duc Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau kënnt mar mat senger Duchesse Côtelette Brandade de Morue-Truffée bei eis an de Gigot de Richelieu iessen.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol! Den Duc Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau kënnt mat senger Duchesse Côtelette Brandade de Morue-Truffée.

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: Genee dien! Mar um 12 Auer pile!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Da si mir elo gemaachte Leit. Wann déi mam bloe Blutt, déi Adleg, bis bei eis iesse kommen, da kann et just nach de Bierg op goen. Allez, komm Mirettchen, mir ginn!

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: A wouhinner gi mir dann?

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol! Eng dichteg Jeep kafen. Wëll elo si mir dichteg Leit!

Agebillt ginn déi zwee aus dem Restaurant.

Ernesto di Chipolata Gratinata: A mir kënnen hei bleiwen a weider schaffen!

Marie-Amelie Salsifis: Fir datt si sech eng dichteg Jeep kafe kënnen.

Jean-Jacques Cassoulet: Fir datt si mat dienen dichtege Leit kënnen spadséiere fueren.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Mee dat loosse mir eis net bidden!

Jean-Jacques Cassoulet: Nee elo ass d'Faass voll!

Marie-Amelie Salsifis: De Krou geet esoulaang bei de Pëtz bis e brécht.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Ma die léiwen Duc Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau a seng léif Duchesse Côtelette Brandade de Morue-Truffée...

Marie-Amelie Salsifis: ... wäerte mar um 12 Auer pile e Menu zevéiert kréien, dien se esou bal net wäerte vergiessen.

3

Jean-Jacques Cassoulet: A wa se aus dësem Restaurant erausginn, ...

Ernesto di Chipolata Gratinata: ... da wäerten se sech hei ni méi weisen. Mir wäerten hinnen e „wonnerbare Kascht“ zervéieren.

Alex Hachis de Mouton: A si verzielen dann all Mënsch, wéi et hinnen hei geschmaacht huet. Da kann eisen dichtege Chef a seng dichteg Caissière sech mat hierer dichtege Jeep mengen!

All: „Crenondizingelabum nach emol“!

Paus

Szen 8:

D'Jofferen alleng op der Bühn.

Madame Fricadelle: Ei, ei, ei, elo ass et gläich esou wäit

Madame Gras-Double: Ei, ei, ei, 'lo gëtt et décke Sträit

Madame Hareng-Roulé: Den Duc kënnt heihin an wëllt gutt baffen

Madame Fricadelle: Mee d'Personal huet net wëlles vill ze schaffen

Madame Gras-Double: Si späitzen hinnen an d'Zopp

Madame Hareng-Roulé: Wat gëtt dat ee Flopp

Madame Fricadelle: Si versalzen de Brot

Madame Gras-Double: Dat gëtt Zodi am Stot

Madame Hareng-Roulé: Si verbrennen de Botter

Madame Fricadelle: D'Duchesse bleift kaum locker

Madame Hareng-Roulé: De Chefkach die kräischt

Madame Gras-Double: Mee dat alles hëlleft näischt

Madame Fricadelle: An d'Caissière déi klot

Madame Gras-Double: Et ass eng grughelech Dot

Madame Hareng-Roulé: Ei, ei, ei, elo ass et gläich esou wäit

Madame Fricadelle: Ei, ei, ei, 'lo gëtt et décke Sträit

Si laachen sech futti a gi vun der Bühn.

Szen 9:

Op der Bühn ass de Chef, d'Caissière an d'Personal.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol! Sou, sou, dir fläisseg Leit hei am Gigot de Richelieu. Dir wësst jo, wien elo kënnt.

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: Den Duc Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau kënnt mar mat senger Duchesse Côtelette Brandade de Morue-Truffée bei eis an de Gigot de Richelieu iessen.

Roger Le Boeuf de Fontenay: An da wësst dir jo, wat dir do ze dinn hutt. Nëmmen dat allerbescht kënnt op den Teller, nëmmen déi schéinsten Zervéiten an Nappe kommen op den Dësch, nëmmen déi bescht Manéieren gi gewisen an all Wonsch, hutt der verstanen, all Wonsch gëtt erfëllt.

All: Jo Chef!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Wat glift!!!!

All: Jo Chef Roger Le Boeuf de Fontenay!

Marie-Amelie Salsifis: Dien Ale geet mir op d'Nerven!

Madame Mirette Savarin-Dindonneau: Sou, da komm elo Roger, mir hu Rendez-vous an der Garage.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol, Mirettechen, mir warden nach just bis den Duc an Duchesse do si fir moien ze soen, an da gi mir séier eis nei dichteg Jeep an d'Garage sichen.

Ernesto di Chipolata Gratinata *ironesch* : Ma Dir kënnt eis dach net alleng loossen, wann esou dichteg Leit an de Restaurant kommen.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Allez, allez, allez, Crenondizingelabum nach emol! Am Eescht, dir wëst dach besser wéi ech, wat do ze maachen ass.

Die Moment kommen den Duc an d'Duchesse zu der Dir eran.

De Roger Le Boeuf de Fontenay leeft direkt bei si a gëtt hinnen d'Hand.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Bonjour groussen Duc Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau a grouss Duchesse Côtelette Brandade de Morue-Truffée. Wëllkomm am Le Gigot de Richelieu, Crenondizingelabum nach emol.

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Bonjour, ah, endlech si mir do. Wéi laang scho sollte mir an Äre berühmte Restaurant schmaache kommen, léiwe Roger Le Boeuf de Fontenay.

Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Oh, wat sinn ech hongerech! J'ai tellement faim mon cher grandissime chef. Allez hopp, vite dans la cuisine et préparez nous un bon menu.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Duchesse, Duc, Crenondizingelabum nach emol, leider muss ech Iech elo schonns Äddi soen. D'Madame Mirette Savarin-Dindonneau an ech mir hunn e wichtege Rendez-vous an der Garage fir eis dichteg Jeep ze kafen.

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Ah, mon très cher Roger Le Boeuf de Fontenay, da sidd Dir excuséiert. Wann et hei am Land em eng dichteg Jeep geet, da soll keen opgehale ginn.

Mirette Savarin-Dindonneau: Eist Personal wäert sech virbildlech an exklusiv em Iech këmmen. Da komm Roger, tschautschau et bon appétit!

Déi zwee ginn.

Szen 10:

Den Duc an d'Duchesse stinn am Restaurant, wéi bestallt an net ofgeholl, kee këmmert sech em si.

All déi aner Gäscht ginn zervéiert, mee no hinne kuckt keen!

Michel *flüstert an der Kichen*: Dat kënnst dir net maachen! Dir kënnst déi aarme Leit dach net einfach esou stoe loossen.

Marie-Amelie Salsifis: Esou aarm sinn déi elo grad net, oder?

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Hallo, hallo, ass keen do? Wou solle mir eis dann hisetzen? Wéi een Dësch ass fir eis reservéiert?

Alex Hachis de Mouton: Sëtzt Iech wou Der wëllt. Dir sidd jo grouss an al genuch fir selwer ze gesinn, wéi eng Dëscher nach fräi sinn.

Nora *rosen* : Ech wollt just schwätzen, ech wollt déi Leit do net péngchen. Déi kënne jo och fir näischt.

Jean-Jacques Cassoulet: Du wäers gesinn et schued hinne näischt...

Marie-Amelie Salsifis: An iwwerhaapt, op wem senger Säit stitt dir zweeeigentlech, du an de Michel? Op eiser oder um Chef senger?

Déi Adlech ieren e bëssen hin an hier a sëtze sech schliesslech op een Dësch. Elo sëtzen si do, mee et kënnst kee mat der Menuskaart.

Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Victor-Emmanuel, mon petit Cochonet, ech hunn elo iewer ganz vill soif.

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Bizarre, bizarre, ma chère petite Côtelette. Attends, je vais appeler le garçon. - Garçon! Garçon!

Hie klappt an Hänn rífft e puermol, mee et kënnst keen. Op dier anerer Säit an der Kichen steet Personal a bekuckt sech. Schliesslech kënnst de Garçon bei den Dësch.

Alex Hachis de Mouton: Mengt Dir mech?

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Bien sûr, ech hunn Iech geruff! Ech hu Garçon geruff.

Alex Hachis de Mouton: Hachis de Mouton, ass mäin Numm, Alex Hachis de Mouton. Ech heesche net „Garçon“.

Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Monsieur Hachis de Mouton, ech hu vill soif. Kënnt Dir eis s'il vous plaît, wann ech glift, een Apéritif brengen!

Alex Hachis de Mouton: Ma da kucken ech emol wat sech maache léist...

*Hie geet an d'Kichen.
An der Kichen ass schonns alles virbereed.*

Jean-Jacques Cassoulet: Hei ass de Schampes. Ee Glas fir den Duc an eent fir d'Duchesse.

Marie-Amelie Salsifis: An hei sinn d'Mécken. Eng an d'Glas vum Duc an eng an d'Glas vun der Duchesse.

Jean-Jacques Cassoulet: A jo, Alex, hei vergiess déi zwou Spannen net!

Nora *erschreckt* : Nee, maacht dat net...

Michel: Ze spéit!

*De Garçon hëllt alles, geet eraus an zervéiert d'Glieser mat de Mécken drann.
Déi zwee wëllen sech zouprosten, mee da gesi si d'Méck.*

Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Oh, mon Dieu, Garçon... a mengem Champagne schwëmmt eng Méck.

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Onerhéiert! Jo, a mengem och!!!

Alex Hachis de Mouton: Da weist emol; tatsächlech, Dir hutt Recht. Mee waart, déi Mécken hu net fir laang. E setzen einfach nech eng Spann dobäi.

*Hie setzt an all Glas eng Spann laacht genëschelt a geet zrëck an d'Kichen.
Do gött grad d'Zopp präparéiert.*

Ernesto di Chipolata Gratinata: Sou, hei den Teller Zopp fir den Duc an hei den Teller fir d'Duchesse.

Jean-Jacques Cassoulet: An hei eng Méck an dem Duc seng Zopp!

Marie-Amelie Salsifis: An eng Méck an der Duchesse hier Zopp!

De Garçon dréit d'Telleren op den Dësch.

Alex Hachis de Mouton: Hei Är Consommé aux mouches, Duchesse, Duc. Bon appétit!

Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Eeeeeeeeeeeeeeeeeeh, c'est dégueulasse! Victor-Emmanuel, regarde, il y a une mouche dans ma soupe!

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Tu as raison, ma Côtelette. A wat maachen déi Mécken an eisen Zoppen.

Alex Hachis de Mouton: *hieft d'Schëlleren, béckt sech erof iwwer d'Telleren a kuckt ganz genee* Ma ech ging emol mengen, datt se Réckeschwammen üben.

Den Alex Hachis de Mouton dréit sech em a geet mat de Schampesglieser zréck an d'Kichen.

Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Garçon, Garçon... revenez vite!

Den Alex Hachis de Mouton kënnt bei den Dësch.

Alex Hachis de Mouton: Hachis de Mouton, ass mäin Numm, Alex Hachis de Mouton. Ech heesche net „Garçon“.

Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Monsieur Hachis de Mouton, kuckt hei, iwwerall Flecken op eiser Nappe. Déi ass wierklech onappetitlich.

Alex Hachis de Mouton: Ëntschëllegt, Duchesse, ech wousst net, datt Dir d'Dëschelduch matiesse wollt.

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Sot, Dir maacht jo iever net de Geck mat eis. An hei, kuckt, Monsieur Hachis de Mouton, hei ass esouguer e fatzegt Lach an der Nappe.

Alex Hachis de Mouton: Da waart eng Minutt, mon grand Duc, ech bréngen Iech direkt d'Bitzgeschier.

Den Alex Hachis de Mouton geet mat den Telleren zréck an d'Kichen.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Ha, déi hu mir gutt kritt. Elo dauert et net méi laang, da lafen se fort.

Jean-Jacques Cassoulet: Fir d'éischt kréien se iever nach den Haaptplat: ee Filet de boeuf à la sauce au poivre vert.

Marie-Amelie Salsifis: An an d'Zooss kënnt nach séier e fette Mued! Esou, elo gesäit

een en och gutt.

De Garçon dréit d'Telleren op den Dësch.

Alex Hachis de Mouton: Hei Ären Haaptplat, Duchesse, Duc. Bon appétit!

Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Victor-Emmanuel, ech mengen, ech mengen, ... oh, mon Dieu, je tombe dans les pommes!

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Esou eppes lieft dach net... an der Zooss sëtzt tatsächlech en décke Mued.

Alex Hachis de Mouton: *hieft d'Schëlleren* Dir hutt Recht, de Kach entschëllegt sech, mee et ware leider keng Mécke méi do!

De Garçon dréit sech em a geet mat den Tellern zréck an d'Kichen.
Déi zwee sprangen op!

Côtelette Brandade de Morue-Truffée: Victor-Emmanuel, on s'en va! On s'en va directement! Hei kann ech net bleiwen, hei ass et net schéin!

Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau: Jo, ma chère Côtelette, mir ginn! An dir kënnt Ärem Chef ausriichten, datt mir ni méi, ni ni ni méi de toute notre vie, an dëse Restaurant affreux, terrifiant, horrible, moche zréck komme wäerten!

Côtelette Brandade de Morue-Truffée & Victor-Emmanuel Tournedos de Mirabeau:
Au revoir!

All: Äddi a gutt fort!

A fort si se...

Madame Fricadelle: Sot Madame Gras-Double, waren dat do net eisen Duc a seng Duchesse?

Madame Gras-Double: Jo, jo, Madame Hareng-Roulé, si waren et. Mee se waren iewer guer net zefridden. Ech mengen, déi komme net méi esou séier erëm.

Madame Hareng-Roulé: Genee, Madame Fricadelle. An esou maache mir et och elo. Mir kommen emol eng Zäitchen net méi heihinner zréck. Maach wéi d'Leit, da geet et der wéi de Leit!

All verloossen se de Restaurant.
Just nach d'Kicheleit sinn do.

Szen 11:

Nora a Michel, d'Kicheleit sinn am Freeze.

Michel: A scho läit d'Kand am Pätz

Nora: Intelligent war dat do keng Grätz

Michel: Wéi soll dat do 'lo weidergoen

Nora: Dat ass 'lo wierklech schwéier soen

Michel: Eng Méck, eng Spann an och ee Mued

Nora: Dat war zevill, an dat ass Schued

Michel: Rose sinn den Duc a seng Madame

Nora: An dese Restaurant kommen déi net méi 'ran

Michel: Dat war ze schlëmm, war iwverdriwwen

Nora: An et gouf dofir mol keng Rechnung geschriwwen

Michel: Mir si gespaant, dir sidd gespaant

Nora: Mir wéisste gär, wéi dat 'lo weidergeet

Michel: A wat de Chef zu all diem Chaos seet

Si verschwannen. De Freeze gött opgehuewen.

Szen 12:

Die Moment kommen de Chef an d'Caissière an d'Kichen.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol! Wat hutt dir mat hinne gemaach!?!?!

Mirette Savarin-Dindonneau: Mir hu se dobausse begéint!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Jo, begéint hu mir se virun der Dir vum Restaurant, wéi ech meng dichteg nei Jeep grad wollt parken.

Mirette Savarin-Dindonneau: A wéi mir aus der dichteger Jeep wollte klammen, hu se eis gesot, si kéime ni, ni, ni méi erëm.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ni méi an de Gigot de Richelieu, wëll si wiere net gutt zerwéiert ginn.

Mirette Savarin-Dindonneau: Net gutt zerwéiert an an hierem Iessen an an hierem Gedrénks wiere Mécke geschwommen.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Mécken an déck fett Mueden!!! Crenondizingelabum nach emol!

Mirette Savarin-Dindonneau: Ass dat den Dank? Ass dat den Dank!

Alex Hachis de Mouton: Chef...

Roger Le Boeuf de Fontenay: Eraus, eraus mat iech hannerhältegem Pak.

Mirette Savarin-Dindonneau: Entlooss sidd heimadder!

All: Chef...

Roger Le Boeuf de Fontenay: Knapps dréint een iech de Réck...

Mirette Savarin-Dindonneau: ... a schonn erlieft een eng Iwwerraschung!

All *méi haart* : Chef...

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol! Ech wëll näischt méi heieren, allez, dir hannerhältege Pak eraus mat iech.

All ausser dem Nora an dem Michel verloossen se d'Kichen.

Do schellt den Telefon.

D'Mirette Savarin-Dindonneau hieft op.

Mirette Savarin-Dindonneau: Jo, hei ass de Restaurant gastronomique Le Gigot de Richelieu, Mirette Savarin-Dindonneau um Apparat; wat kann ech fir Iech maachen? ... PARDON!!!! ... Edouard Jarret en Compote ... Jo ... Restauranttester vum Guide Vacherin ... Jo, Monsieur Jarret en Compote ... Natierlech Monsieur Jarret en Compote ... A toute à l'heure Monsieur Jarret en Compote ... jo, bis geschwënn, Monsieur Jarret ...

Konsternéiert leet si den Hörer op.

E Moment „bedrohlech“ Rou...

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol ... Mirettechen, Mirettechen, wat ass ... geschitt?

Mirette Savarin-Dindonneau: Roger... ech kann et net a Wieder faassen!

Roger Le Boeuf de Fontenay: War et de Monsieur...?

Mirette Savarin-Dindonneau: Jo, Roger!

Roger Le Boeuf de Fontenay: War et de Monsieur Edouard Jarret en Compote?

Mirette Savarin-Dindonneau: Jo, Roger!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Die berühmte, gefaarte, strenge Restauranttester vum Guide Vacherin?

Mirette Savarin-Dindonneau: Jo Roger!

Roger Le Boeuf de Fontenay: A wéini kënt en?

Mirette Savarin-Dindonneau: Elo Roger ... elo an 10 Minuten.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol! A wat maache mir elo?

Mirette Savarin-Dindonneau: Roger...

Roger Le Boeuf de Fontenay: Jo, Mirette...

Mirette Savarin-Dindonneau: ... ech ... wees ... et ... net!

Nach ee Moment bedrolech Rou...

Nora: Monsieur Roger?

Roger Le Boeuf de Fontenay: Ah, Nora, bass du nach net fort?

Mirette Savarin-Dindonneau: Nora looss de Chef mat Rou. Hie muss nodenken.

Nora: Mir hëllefen Iech!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol, a wéi wëllt dir eis dann hëllefen.

Nora: De Michel an ech, mir schaffen elo schonns esou laang bei Iech, datt mir alles wëssen, wat hei geschitt a wéi et fonktionnéiert.

Mirette Savarin-Dindonneau: Wéi mengs du dat, mäi Kand?

Michel: Jo, d'Nora huet Recht: ech kachen, an hatt zerwéiert.

Roger Le Boeuf de Fontenay: A wéi soll dat da goen? Du bass de Spulljong an d'Nora ass d'Botzmeedchen.

Mirette Savarin-Dindonneau: Dir kënt dat net: dir kënt net kachen an dir kënt net zerwéieren.

Nora: Dach mir hunn dat geléiert... wëll mir et all Dag gesinn hunn. Dir traut eis et just net zou.

Michel: Dir sot direkt: Déi kënnen dat net, mee dir hutt et nach ni probéiert...

Et klappt un der Dir.

Roger Le Boeuf de Fontenay: Aaahhhhh, 'lo ass en do!!!!

Mirette Savarin-Dindonneau: A wat gött dat nëmmen?!?!?!?

Nora: Allez, jiddereen op seng Plaz.

Michel: Chef op de Juck, Madame Savarin-Dindonneau an d'Caisse, d'Nora an de Restaurant an ech an d'Kichen. Elo wäert die berühmte Monsieur Jarret en Compote vum gefaarte Guide Vacherin emol eppes erliewen!

Szen 13:

Bei enger Musik, déi ëmmer méi séier gëtt, gëtt den Test vum Monsieur Edouard (pantomimesch) duergestallt. De Michel an der Kichen, d'Nora am Zerwiss, de Chef op sengem Hochsitz an d'Mirette an der Caisse an um Telefon maachen alles tiptop, piccobello, an dem Tester, engem Mann mat engem risege Bauch, gesäit een of, datt e méi wéi zefridden ass. No dem Dëssert, dem Kaffi an der Drëpp, déi op d'Haus geet, steet hien op, hieft säi Glaass, a proklaméiert d'Resultat vum Test.

Edouard Jarret en Compote: Dräi Stäre fir de Gigot de Richelieu!

All: Dräi Stäre fir de Gigot de Richelieu!

All prosten se sech zou!

Roger Le Boeuf de Fontenay: Crenondizingelabum nach emol, ee gudde Restaurant huet och gutt Personal!

Mirette Savarin-Dindonneau: A mir hunn dat allerbescht!

Roger Le Boeuf de Fontenay: E grouse Bravo fir eise Kach, de Michel!

Mirette Savarin-Dindonneau: E gousse Bravo fir eis Zervös: d'Nora!

Szen 14:

Vun iwwerall kommen elo déi entloossen fréier Ugestallten op d'Bühn.

Jean-Jacques Cassoulet: Wat hu mir do héieren? De Gigot de Richelieu huet dräi Stären am Guide Vacherin kritt?

Marie-Amelie Salsifis: Dräi Stären an e neie Chefkach gött verzielt.

Ernesto di Chipolata Gratinata: Ma da wëlle mir och nees heihinner schaffe kommen.

Allen 3: Chef, däerfe mir?

Hei kënnt Dir dien integralen Text gratis bestellen:

meyerr@gms.lu