

La chimie c'est épatant de 7 à 77 ans ... et plus

Lycée Louis Vincent Metz

ANNEXE

Scénario du sketch : Au restaurant « le petit chimiste »

E. Antonot

Acteurs

3 acteurs : 1 serveur et 2 clients (dont un avec accent anglais) + professeur pour voix off (présentation) et mise en place avec des élèves chargés de l'intendance des réactifs au fur et à mesure du déroulement du sketch.

Scène 1 : l'installation

Les 2 clients entrent dans la salle de restaurant et se trouvent près d'une table sur laquelle figure un écriteau : Au restaurant « Le petit chimiste » ainsi qu'un oiseau buveur (**Manipulation 1**).

Voix off (prof) : « Vous êtes rentrés dans ce restaurant car son nom vous intriguait mais vous n'êtes pas au bout de vos surprises et d'ailleurs cela commence dès l'entrée. »

Serveur : « Voulez-vous me donner vos vestes ? » Il accroche les vestes des clients au porte-manteau et leur fait enfiler à chacun une blouse et porter une paire de lunettes de sécurité avant les installer à leur table. Remarque : le serveur met également une blouse et des lunettes de protection.

Scène 2 : le menu

Le serveur amène une feuille sur laquelle est lisible uniquement « MENU DU JOUR » (**Manipulation 2**) en demandant « Désirez-vous un apéritif ? ».

Client 1 : « Un whisky s'il vous plaît » (variante : « Un icetea s'il vous plaît » en école primaire)

Client 2 (accent anglais) : « One pastis please »

Le serveur s'apprête à partir.

Client 1 : « S'il vous plaît, il n'y a rien sur votre carte ! »

Serveur : « Oh, veuillez m'excuser, ce n'est effectivement pas très lisible. ».

Il prend alors un vaporisateur comme s'il voulait nettoyer la feuille de menu et fait apparaître le menu complet : Œuf sur le plat Boisson Dessert (**Manipulation 2 – suite**)

Scène 3 : l'apéritif

Le serveur revient tout d'abord avec un verre de whisky (variante : un flacon d'icetea en école primaire) et un seau à glaçons.

Le client 1, trouvant son whisky ou son icetea un peu chaud, ajoute un glaçon : la solution devient incolore (**Manipulation 3**). Le client 1 s'étonne : « Mais je n'ai pas demandé d'eau ! »

Le serveur revient ensuite en apportant au client 2 un verre contenant du pastis avec très peu d'eau et une carafe semblant contenir de l'eau. Lorsque le client 2 verse l'eau dans son pastis, le trouble disparaît et une coloration marron claire apparaît. (**Manipulation 4**)

Etonnement du client 2 qui dit à son voisin : « Finalement c'est peut-être votre whisky mais dans le doute, je me passerai d'apéritif ! »

Scène 4 : la boisson

Le serveur revient et demande : « C'est terminé pour l'apéritif ? »

Les 2 clients répondent oui.

Serveur : « Que désirez-vous comme boisson ? »

Client 1 : « Un verre de vin rouge et une carafe d'eau »

Client 2 : « Un verre de rosé »

Le serveur repart en emportant les 2 verres de l'apéritif, le saut à glaçons et la cruche. Il revient en apportant au client 1 un verre contenant une solution bleue (**Manipulation 5**) et au client 2 un verre contenant une solution incolore. (**Manipulation 6**) et pose sur la table une cruche semblant contenir de l'eau et un récipient avec quelques glaçons (glace pilée)

Les 2 clients s'étonnent auprès du serveur en indiquant qu'ils n'ont pas ce qu'ils ont commandé !

Serveur s'adressant au client 1 : « Pas de problème, c'est notre cave à vin qui est un peu trop chaude ! ». Il ajoute un petit glaçon dans le verre du client 1 dont le contenu devient rose violacé. (**Manipulation 5 – suite**)

Serveur s'adressant au client 2 : « C'est une cuvée spéciale de rosé qui nécessite une petite dilution. Il prend la carafe semblant contenir de l'eau, en verse un peu dans le verre du client 2 et fait apparaître une solution rosée. (**Manipulation 6 – suite**)

Scène 5 : le plat

Le serveur amène sur 2 assiettes transparentes un œuf sur le plat de taille normale (**Manipulation 8**) qu'il dépose devant le client 1 et un œuf sur le plat très petit qu'il dépose devant le client 2 (**Manipulation 7**) ainsi qu'un petit récipient contenant un solide blanc semblant être du sel et une petite cuiller.

Client 2 : « It's too small !! »

Serveur : « Salt, vous voulez du sel ? » (Remarque : prononcer « salt » à l'anglaise !) Il verse un peu du solide blanc sur le jaune d'œuf : il ne reste plus que du blanc ! (**Manipulation 7 - suite**). Le client 2 est très mécontent !!

Le client 1 déguste avec précaution un peu de blanc et s'étonne : « Mais cela sent la vanille ! » puis un peu de jaune « Mais c'est de l'abricot » (faire contrôler si possible à l'odeur à un des spectateurs) (**Manipulation 8 - suite**)

Les 2 clients mécontents font venir le serveur pour commander le dessert.

Scène 6 : le dessert

Client 1 : « Pour moi, ce sera une compote de pommes »

Client 2 : « For me, milk please »

Le serveur repart en emportant les 2 assiettes, les verres, le récipient avec le solide semblant être du sel puis il revient en apportant au client 1 une coupe transparente contenant de la compote de pommes + un flacon verseur semblant contenir du sucre (**Manipulation 9**) et au client 2 un verre contenant une solution noire (**Manipulation 10**).

Client 2 : Je n'ai pas commandé de coca!

Serveur : Pas de problème, il faut ajouter un peu de notre sirop à l'ancienne. Il le fait et une coloration blanche très pâle apparaît. Il ajoute ensuite un glaçon pour rafraîchir la boisson et une coloration blanche semblable à du lait apparaît (**Manipulation 10 – suite**) Le client 2 est très surpris...

Le client 1 goutte sa compote (du bout des lèvres !), la trouve trop acide et veut rajouter du sucre : la compote se met à mousser !! (**Manipulation 9- suite**)

Scène 7 : l'addition

Les 2 clients appellent le serveur, lui demandent un verre d'eau et l'addition.

Le serveur repart en emportant les 2 verres, la compote et le flacon verseur semblant contenir du sucre.

Le client 1 dit au client 2 : celui qui fera tourner cet objet le plus longtemps chacun dans un sens, ne paiera pas l'addition ! (**Manipulation 11**)

Le client 1 essaye de faire tourner l'objet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : pas de problème, rotation rapide et durant longtemps.

Le client 2 essaye de faire tourner l'objet dans le sens des aiguilles d'une montre : l'objet s'arrête tout de suite puis se met à tourner en sens inverse. (**Manipulation 11-suite**)

Le serveur revient en disant : « Cela fera 20 euros. Pour qui est l'addition ? ».

Le client 2 répond : « Pour moi ! »

Il dépose devant chaque client un verre semblant contenir de l'eau mais en réalité il dépose devant le client 2 (qui doit payer) un verre contenant de l'éthanol et devant le client 1 un verre contenant un mélange « eau-éthanol » (**Manipulation 12**)

Le client 2 qui a perdu le tirage au sort alors un billet de 20 euros (morceau de papier sur lequel est écrit 20 euros) et le laisse malencontreusement tomber (en totalité) dans son verre.

Le serveur accourt avec une pince, ressort le billet du verre, s'écarte du verre et dit « Pas de problèmes, je vais le sécher ». Il approche la flamme d'un briquet et brûle le billet ! (**Manipulation 12-suite**).

Le client 1 dit « Ce n'est rien, je vais payer ». Il sort à son tour un billet de 20 euros (morceau de papier sur lequel est écrit 20 euros) et le laisse malencontreusement tomber (en totalité) dans son verre.

Le serveur accourt à nouveau avec une pince, ressort le billet du verre, s'écarte du verre et dit « Pas de problèmes, je vais le sécher ». Les clients protestent mais le serveur approche la flamme d'un briquet et sèche le billet ! (**Manipulation 12-fin**). Les clients sont soulagés !

Scène 8 : Conclusion

Le serveur revient avec une assiette sur laquelle se trouvent des madeleines (vertes) et dit : « Veuillez nous excuser de ces désagréments et accepter ces gâteaux de la part de la direction ».

Client 1 : « Mais elles sont vertes ! Est-ce encore une manip de chimie ou bien les avez-vous oubliées trop longtemps dans un placard? »

Serveur : pas d'inquiétude, elles sont fraîches mais faites