THÉÂTRE
ANTOINE
VITEZ

MER 30 SEPT > VEN 2 OCT

SUPERVISION

TEXTE DE SONIA CHIAMBRETTO

PAR LOUIS DIEUZAYDE & SONIA CHIAMBRETTO

CRÉATION UNIVERSITAIRE AVEC LES ÉTUDIANTS DE LA SECTION ARTS DE LA SCÈNE

04 13 94 22 67
THEATRE-VITEZ.COM

AIX-MARSEILLE UNIVERSITÉ
LE CUBE

Aix*Marseille université initiative d'excellence
Culture
RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE
AIX EN PROVENCE
DISTRI SCENES

LES ÉTUDIANTS DU "MASTER RÉDACTEUR PROFESSIONNEL, FRANCE / QUÉBEC" (ESPE/AMU) ONT ASSISTÉ À LA REPRÉSENTATION DE SUPERVISION, CRÉATION UNIVERSITAIRE MISE EN SCÈNE PAR LOUIS DIEUZAYDE ET SONIA CHIAMBRETTO. ILS VOUS LIVRENT LES EXERCICES DE STYLE QUE CETTE EXPÉRIENCE DE SPECTATEURS LEUR A INSPIRÉS. LEUR TRAVAIL A ÉTÉ ENCADRÉ PAR MARIE-EMMANUELLE PEREIRA, CO-RESPONSABLE DU PARCOURS ET ENSEIGNANTE.

Et on est en direct dans 3, 2, 1…
Bonjour à tous et bienvenue sur « Trouve ton métier », l'émission spéciale jeunes où nous rencontrons chaque semaine une nouvelle personne qui nous explique en quoi consiste son métier. Nous nous trouvons aujourd'hui au Palace Blue Hôtel, un hôtel paradisiaque aux six étoiles bien méritées. Découvrez avec nous le poste qu'y occupe Betty : celui de femme de chambre.

- Bonjour Betty !
- Bonjour Marc !
- Merci de nous octroyer un peu de votre temps, ce sera rapide, ne vous en faites pas, juste quelques questions pour essayer d'éclairer un peu la jeunesse française.
- Oh la rapidité ça me connaît, surtout depuis que le chef a instauré la règle des 15 minutes.
- La règle des 15 minutes ?
- Oui voilà, 15 minutes pour satisfaire la demande du client.
- Dis donc, ça ne rigole pas !
- Eh non, c'est ça l'hôtellerie de luxe !
- Femme de chambre, donc. Un métier de l'ombre qui pourtant nous a tous été utile à un moment ou un autre. Pouvez-vous nous expliquer un petit peu en quoi cela consiste ?
- ***Betty ? ……. BETTY ? Tu es demandée en chambre 112, c'est urgent !***
- Excusez-moi Marc, je sais que nous sommes en direct, mais le client est roi ! Je vous laisse avec notre barman ?
- Euh… eh bien j'imagine que… La voilà partie…
- ***C'est pour « trouve ton métier » ? J'adore cette émission ! Moi c'est Paul, Barman.***
- Chers auditeurs, nous voilà confrontés à un changement de situation qui, ma foi, représente bien l'urgence du métier de femme de chambre. Bonjour Paul, voulez-vous informer la jeunesse sur le métier de barman ?
- ***Carrément ! Bah qu'est-ce que j'peux vous dire ? J'adore ce métier ! On est au contact de la clientèle, on prépare un tas de cocktails… Tenez, le cuba libre par exemple : 5cl de rhum blanc, 12cl de cola, un demi-citron pressé et pour la beauté des yeux : un citron bio ! Ensuite on secoue d'arrière en avant, le poignet toujours droit, attention ! En bas, en haut, au centre… Barman, quel bonheur !***
- Me revoilà ! Merci Paul, je prends le relais !
- Betty est de retour, chers auditeurs, et tout ça en moins de 5 minutes, quelle performance !
- Merci, merci… J'étais, je crois, sur le point de vous expliquer un peu les rouages du métier.
- C'est exact, on vous écoute.
- Femme de chambre, c'est très vaste ! Dans un petit hôtel, cela l'est certainement moins, mais dans l'hôtellerie de luxe, nous sommes très occupés. Il faut toujours veiller à…

- **BETTY ? On te demande dans le hall !**
- Marc, excusez-moi, vous savez ce que c'est ! Je vous laisse avec Dylan, notre réceptionniste.
- Très occupée, ça, elle l'est ! J'ai bien l'impression, chers auditeurs, qu'il va falloir nous y faire ! Heureusement pour nous, nous sommes accompagnés de Dylan, réceptionniste. Quelques mots pour nos auditeurs ?
- **Hm. Être réceptionniste, c'est… c'est… c'est fatiguant, si vous voulez mon avis ! Voilà, c'est dit. Moi j'en peux plus de répéter les même phrases 100 fois par jours, de devoir ennuyer les clients pendant 15 minutes parce que le grand patron a décrété qu'on devait vendre tous les services de l'hôtel sans exception. Ils savent que l'hôtel est grand et qu'on propose des services, sinon ils ne seraient pas là ! Vous voulez un conseil, les jeunes ? J'vais vous en donner un : fuyez !**
- MAIS NON, ne fuyez pas ! Merci Dylan, merci beaucoup ! Désolée Marc, me revoilà !
- Ouf !
- N'écoutez pas Dylan, il est sur les nerfs parce qu'il avait prévu de travailler dans un hôtel hors de la France, dans les îles, mais ça n'a pas marché pour lui… Au contraire, travailler dans l'hôtellerie de luxe, c'est un pur bo-nheur ! Les clients sont ravis et ils vous le font sentir. Quoi de mieux que de voir des mines renfrognées se transformer en sourires radieux après quelques nuit chez nous ?
- BETTY ? Vite, chambre 218 !
- Alors c'est sûr que pour avoir des sourires, il faut être réactif. J'y vais, je vous laisse avec l'une de nos serveuses !
- Chers auditeurs, c'est votre jour de chance : un métier de plus exploré aujourd'hui, le service en restauration ! Bonjour mademoiselle.
- Bonjour à tous ! Que dire, à part que tout me plaît dans le service ! Je ne me vois pas faire autre chose ! C'est comme une chorégraphie : le serveur exécute les ordres du chef de rang, lequel exécute les ordres du maître d'hôtel. Le rythme est soutenu, c'est vrai, surtout depuis le changement de chef en cuisine. Maudit Karl Koi… Il nous traite comme des moins que rien. Ça fait 5 ans que je fais ce métier et que je le fais bien. Pourtant, il serait capable de changer la donne. Vous vous rendez compte ? Nous faire envoyer des plats brulants, alors que les assiettes nous sont données à même la main ? Nous hurler dessus, à longueur de temps ? « EXÉCUTION ! CHAUD DEVANT – CHAUD ! PRÉPAREZ LES TABLES ! DRESSEZ LE COUVERT ! INSTALLEZ LES CLIENTS ! » Pourtant, TOUT me plaît, dans le service ! Je ne me vois pas faire autre chose ! J'y pense, mais non… Revoilà Betty, je vous laisse !
- Betty, avant que vous ne soyez rappelée autre part, pouvez-vous au moins nous dire quelques mots sur votre métier ? Pourquoi avoir choisi celui-ci ?

- Eh bien Marc, par passion ! On travaille dans l'ombre, mais regardez le résultat : des clients heureux, reposés, qui laissent des avis satisfaits sur internet. L'hôtellerie et toutes ses facettes, c'est une passion. Il faut s'accrocher, c'est vrai, mais ça vaut le coup. Les études sont sévères, mais c'est la loi du métier. Et quel beau métier ! Si vous voulez bien m'excuser, on me dit dans l'oreillette que je dois trouver une barbe à papa pour la petite de la chambre 402, ce qui risque de ne pas être facile en 15 minutes… Merci de votre attention, et au plaisir de vous retrouver au Palace Blue Hotel !

Quelle émission particulière, chers auditeurs ! Quatre métiers pour le prix d'un, c'est dire la diversité de l'hôtellerie ! Comme toujours, pour en savoir plus sur les métiers explorés, rendez-vous sur notre site web, www.tr0uvetonmetier.com. Je vous dis à la semaine prochaine pour découvrir le métier de comptable !

[Camille GRAU]

L’ombre d’une étoile

Le soleil se lève doucement sur le Palace Blue Hôtel. Sous les rayons encore timides, les mains laborieuses s’agitent promptement. Tapies dans l’ombre de leur maître, elles attendent les ordres. Leurs doigts raidis se délient alors avec une telle souplesse, une telle vitesse qu’il en devient difficile de saisir tous leurs mouvements. Le temps leur est compté. Elles servent et s’usent sans relâche. Par souci de précision, elles se courbent, se heurtent les unes aux autres.

Dans la salle de réception, vingt petites mains disposent généreusement l’argenterie. La rigueur de leurs gestes donne un spectacle inouï. Les phalanges dansent au rythme du tic de la pendule dorée. Au contact de l’argent, un léger frisson parcourt leur dos, mais leur conduite ne laisse rien paraître. Justesse exquise du bout des doigts ! Aucune erreur ne sera tolérée. Minutieuses et appliquées, les mains de service subliment la pièce. Ces petites fées de l’ombre virevoltent au-dessus des tables, sautillent de cristal en cristal. Dans la volée, elles replacent discrètement un couvert égaré. Voilà que leur service est terminé. Alors qu’elles cessent de valser, d’autres mains plus expérimentées entrent dans la cour.

Serties de gants blancs, ces dernières scrutent et soulignent les détails imparfaits. Certains index accusateurs se dressent. Quelques doigts couverts de soie interviennent ici et là. Une fois les corrections apportées, la salle de réception est fin prête. Les mains gantées quittent silencieusement la pièce et se glissent en coulisses, où l’agitation est extrême.

C’est l’heure ! Les rideaux tirés laissent entrer les invités, ces mains nonchalantes et manucurées. Attirées par tant de beauté, elles s’empressent de caresser tout objet à proximité. Rebord de nappe. Repose-couteau. Composition florale. Tout est touché et souillé. Leur appétence est si démesurée. Pauvres petits doigts de fées. Un court instant, les étoiles brillaient à vos côtés. Mais n’ayez crainte, à chaque besogne achevée, vous vous élevez.

[Caroline VOMERO]

Palace Blue Hôtel

Cuisine notée 4 sur Tripadvisor

Bruits de pas.

Ses pieds lourds entrent dans la cuisine. La chambre froide s'ouvre, le second entre. Sa tête ne me revient pas.

Tout chez lui est pesant et bruyant. Ce n'était pas le cas avec le Chef Simon — mes parents ont eu la chance de travailler en sa compagnie. Quel homme, quel talent ! Les crevettes m'ont raconté qu'il a fait virevolter l'une d'entre elles jusqu'à la voie lactée ! Rien à voir avec ce petit trublion et ses yeux de carpe frits.

KARL KOÏ

(second de cuisine)

Faire CHAUFFER !

HUILER la plancha !

À le voir hurler seul dans sa cuisine, il paraît légèrement fou.

KARL KOÏ

COUPER le calmar,

en bracelet.

Le calmar, quelle familiarité celui-là. Décidément, sa grosse tête ne me revient pas ! Et puis, la lame froide sectionnant mon pauvre corps invertébré me fait horreur. Ah ! Je suis persuadé qu'avec un bon squelette, je ne serais pas de ces mets qu'il faut trancher.

KARL KOÏ

SALER !

POIVRER !

Si le Chef Simon pouvez voir cela. Aucune origi… Keuf, keuf… nalité. Oh, ce poivre ! Qu'est-ce qu'il me fait tousser.

KARL KOÏ

Oignon ÉMINCÉ !

Échalote CISELÉE !

Ail ÉCRASÉ et RÉSERVÉ !

*Et voilà, toujours pareil. Encore une persillade. Veuillez m'excuser pour le langage, mais ça me fatigue, ce manque d'idée ! Être embauché dans un six étoiles, pour me frapper encore de l'ail écrasé. Ça me fait c**** !*

KARL KOÏ

MÉLANGER,

Laisser COLORER

Doucement

Il ne faut décemment pas cracher dans la persillade, il est vrai que j'apprécie particulièrement ce moment SPA. La chaleur, les huiles. J'en ressors chaque fois plus détendu.

KARL KOÏ

Jus de citron JAUNE,

DÉGLACER !

Que ça pique ! J'ai lu dans le dernier magasine Lifestyle*, que le citron est très bon pour la ligne. Il faut souffrir pour être comestible.*

KARL KOÏ

Fin de cuisson.

AJOUTER persil !

MÉLANGER !

Allez, c'est ma scène. Il faut le dire tout de même, servir dans ce cadre est plaisant. Quand je pense que j'aurais pu servir dans un boui-boui de plage. J'en ai une sainte horreur ! Je n'aurais

pas supporté les grains de sable venant s'agglutiner à mes tentacules. La poêle au tiers brûlée trop chaude qui m'aurait affublée d'un goût cramé.

KARL KOÏ

Goute d'huile d'OLIVE,

Perles de YUZU.

DING. DING. DING. (sonnette de service)

SERVICE !

CHAUD ! SERVICE !

C'est parti. Ciao grosse tête ! Et merci pour les perles, elles relèvent ma tenue à merveille.

[Emeline FONTANA]

Ode à la Sophistication

Le palace spacieux et somptueux se révèle :

Lumières tamisées, lits soignés, couverts dressés.

Les effluves encensent à en perdre haleine :

La gastronomie suave exalte la véracité.

Le sentiment de félicité me subjugue le cœur.

L'éminence du luxe règne en ouverture.

Prestance, courtoisie, bonne humeur :

Polir le discours et affermir la posture.

En hôtellerie le luxe ordonne l'excellence,

Ballet successif et continu d'opulence.

La supervision requiert l'ordre et la vivacité :

Le raffinement, l'exactitude, la dextérité.

Le livre de maximes rangé dans une veste :

A la lecture de quelques versets bibliques,

La sophistication suprême touche la voûte céleste.

Elle me parcourt, et y dépose un émoi extatique.

Maître d'hôtel à l'accueil du palace,

Summum du prestige et de la grâce.

Le rang remarquable a sa ferveur,

Dont les étoiles sont le témoignage d'honneur.

[Charles-Emmanuel PALFRAY]

Louise : Julie c'est ça ? Est-ce que je peux t'emprunter un briquet ?

Julie acquiesce en lui tendant son briquet.

L : Merci, moi c'est Louise, c'est mon premier jour. Je ne connais pas grand monde pour le moment, mais l'équipe a l'air super ! Depuis combien de temps tu travailles ici ?

Julie (sans même lever les yeux) : Assez longtemps pour savoir que ce que tu viens de dire n'est pas vrai.

L : Ah bon ? J'dois me méfier de qui ?

J : Si tu restes à ta place, que tu cries « Chaud devant » à chaque fois que tu passes la porte de la cuisine et que tu ne réponds pas aux avances du barman, alors tu n'auras pas de problème.

L (interloquée) : C'est-à-dire « à ma place » ? Je n'ai pas de problème pour signaler ma présence mais quel est le problème avec le barman ? Il m'a paru chaleureux.

J (en soupirant) : Certaines personnes ici n'aiment pas qu'on les reprenne, pourtant elles le mériteraient. Le problème du barman c'est justement qu'il est trop chaleureux, tu vas vite t'en rendre compte. Je l'ai affronté à plusieurs reprises justement, et il a compris, pas comme d'autres. C'est ton premier jour, je ne voudrais pas te faire fuir, mais toute l'équipe n'est pas aussi super que tu le penses.

L : Fuir ? Alors cette personne-là pourrait carrément me faire fuir ? Je ne comprends pas.

J : Tout ce que je dis c'est qu'entre les services on ne peut pas se mélanger, on ne peut pas parler et encore moins suggérer quoi que ce soit. Les choses sont faites d'une certaine manière, tout le monde l'approuve, mais ce n'est pas parce que c'est lui qui les a décidées qu'il faut prendre la grosse tête.

L : Qui a pris la grosse tête ?

J : Le chef, notre super chef a pris la grosse tête. C'est même à se demander s'il n'a pas toujours eu la grosse tête. Avec lui, on n'a pas le droit de dire autre chose que « Chaud devant ». Il reste dans sa cuisine et nous envoie faire des allers-retours. Tout ce qu'il faut faire c'est suivre les ordres et c'est tout !

L (écrasant sa cigarette) : Pour la grosse tête je n'en sais rien, mais n'est-ce pas justement ça le métier de chef et de serveur ? Qu'il prépare des super plats dans sa cuisine pour nous envoyer par la suite les servir ?

J : Peut-être que c'est ce qui nous est demandé, mais il est impossible de discuter avec lui. Monsieur le chef refuse d'envisager qu'un serveur puisse suggérer quoi que ce soit, et en échange il nous fait servir des assiettes bouillantes.

Elle écrase frénétiquement sa cigarette.

L : D'accord, donc si je comprends bien je reste loin du barman, je n'oublie pas de crier « Chaud devant » et je n'essaie pas de discuter avec le chef ?

J (jetant sa cigarette dans un cendrier) : Exact, et tu ne laisses pas traîner tes mégots.

[Clémence AILHAUD]

Au Palace Blue Hôtel découvrez un personnel aussi chaud bouillant que les assiettes de leur restaurant.

[AILHAUD Clémence]

Les invisibles des grands hôtels de luxe sont mis sous les projecteurs dans la pièce « Supervision ».

[AILHAUD Clémence]

Le début de la haine

Ma tendre Maman,

Voilà plusieurs mois que je ne t'ai pas écrit. Les journées au palace sont bien remplies. Tu sais ce que c'est ! À bien y réfléchir, je ne suis pas certain. Le service est tellement différent du reste tellement… particulier. Rassure-toi, ce n'est pas une énième missive qui loue les métiers du service que je t'expédie aujourd'hui Maman. Bien mal m'en prendrait.

Je me sens perdu Maman. J'enchaîne les déconvenues. D'abord mon expérience insulaire. Je ne t'en ai jamais vraiment parlé dans le détail. J'étais à la rue tel un mendiant, le service ne payait pas malgré le bénéfice qu'ils tiraient de ma sueur et de mes rêves. Je n'ai pas tenu, je suis rentré à la maison, la queue entre les jambes comme un chien en recherche de protection.

Tu m'as tenu à bout de bras Maman pour me relever… Et tout ce que j'ai trouvé à faire, c'est de m'exiler loin de toi… Encore. Comme si la première fois ne m'avait pas suffi. À des centaines de kilomètres de ta bienveillance, je me suis moi-même jeté dans la gueule du loup.

Le service en palace n'est pas si atroce que ça Maman ! Je te vois déjà en train de préparer ton sac à main et tes clefs de voiture pour venir me chercher et tirer les oreilles de ces vilains qui me persécutent. C'est ce que tu fais quand tu t'inquiètes. Tu me rejoins, et tu remues ciel et terre pour rendre la justice. Un véritable ange gardien.

Je me suis trouvé un petit appartement pas trop loin du palace. Une collocation plus qu'un appartement à vrai dire. Nous sommes tous dans le service. Bientôt six mois que je vis avec eux, et c'est à peine si je ne crierai pas au cambrioleur en les voyant chez moi ! Enfin, chez nous…

Je suis triste Maman. Tu connais mon parcours, tu sais combien l'école était difficile pour moi, combien mes professeurs me rabaissaient, moi qui ne comprenais pas ce qui leur semblait si simple et accessible. Tu sais que, malgré mes réticences à perdre mon identité, être dans le service m'a sauvé. J'aurais pu mal tourner Maman, tu l'as bien vu. Je sais qu'il y a quelques années, tu avais trouvé ce petit sachet d'herbe dans ma chambre, planqué entre les chaussettes, les caleçons et quelques magazines. Quelques jours plus tard, je posais ma candidature pour cette école de prestige qui forme les meilleurs éléments en termes de service. Majordome, femme de chambre, serveur, cuisinier, commis de cuisine, barman… Tout y passe. Et j'y suis passé au point d'en trépasser maintenant.

Cette école, ce travail… Ils m'ont autant sauvé que tué Maman. C'est tellement dur si tu savais… J'aurais aimé que tu voies la manière dont on nous traite. « *Contrat dans le service* » que j'ai signé… Contrat de servitude plutôt oui ! Qui me paie ? Le groupe ! À qui dois-je mon toit ? Le groupe ! Pour qui je fais des heures sup' non payées ? Le groupe ! Le groupe, le groupe, le groupe… ! C'est une vraie secte, où nous sommes tous tirés à quatre épingles, à recevoir baffes et injures des clients avec le sourire parce que le service, au fond, c'est ça. C'est souffrir avec le sourire, et en redemander docilement. Tendre l'autre joue. Les jeux sadomasochistes me paraissent attrayants en comparaison : eux au moins procurent du plaisir.

Je ne me reconnais plus Maman. Je suis là, à l'accueil de ce grand hôtel six étoiles, engoncé dans un jean trop petit et une chemise tellement blanche qu'elle en ferait pâlir le Monsieur Propre de tes produits de ménage. Bretelles et nœud papillon obligatoire pour les garçons, les cheveux toujours bien peignés… C'est bien connu, un chien doit se faire beau pour son maître, et remuer la queue quand il lui donne un susucre. Oui Maman, je sais, je suis cynique, sarcastique… Mais c'est tout ce qui me reste.

Je ne me reconnais plus Maman. Je débite des mots qui n'ont plus de sens, ou du moins, qui n'en ont plus aucun pour moi. Regarde ne serait-ce que comment je t'écris ! Putain. Tu es ma Maman, ma Mamounette… et je t'écris comme si j'avais un balai là où je pense. Sans âme, juste des beaux mots qui s'enchaînent. J'ai perdu la flamme. Mon supérieur me le dit, Jacques me le dit, tous me le disent. « Prends un break ! On dirait le calamar que fait cuire le chef tous les midis ! » Je te le ferai bouffer moi ton calamar ! Bien sûr que je suis tout patraque. J'ai l'impression d'être mort dedans.

Je déteste ce que je suis devenu. Ce rêve que je chérissais tant est en train de me bouffer. Une paie, un boulot, un lieu où vivre… Et c'est tout ? Que faire de la passion ? Du bonheur ? De la vie ? Je déteste ce que je suis devenu Maman, je ne me reconnais plus. Le matin dans ma glace, je ne vois plus qu'un pantin à la solde d'un groupe qui l'exploite jusqu'à ce qu'il craque… Je suis leur jouet, et je n'ai plus envie de continuer la partie. Le sous-chef a craqué il y a quelques semaines. Il est passé d'un palace six étoiles à un petit restaurant familial. *La Cigale*, qu'il s'appelle le restaurant. Je l'ai eu au téléphone il n'y a pas si longtemps que cela. Il est de nouveau heureux, de nouveau lui. Tu aurais entendu le bonheur dans sa voix Maman ! C'était magique.

Je me déteste Maman. Je me hais de m'être fait cela… Et je me hais encore plus de ne pas avoir le courage de faire ce qu'il a fait : partir.

Maman, aide-moi, je t'en prie. Tu m'as élevé, appris à marcher, à courir, à aimer… Tu m'as appris à vivre, et j'ai oublié comment faire. Le service m'a tué. La servitude légalisée m'a tué. Sauve-moi Maman. Réapprends-moi à marcher. Réapprends-moi à vivre… Je ne veux pas mourir. Je ne veux plus mourir…

Ton petit poussin, ton *pollito*

[Océane MARTIN]

Porte ouverte des métiers de l'ombre. Pour le meilleur et pour le pire, la pièce « Supervision » donne une voix à ceux qu'on ne voit pas.

[Emeline FONTANA]

Bienvenue au Palace Blue Hôtel, où le luxe est le privilège des uns et la servitude des autres !

[Caroline VOMERO]

Université. Service. Luxe. Témoignage. Immersion totale.

[Océane MARTIN]

Les coulisses de l'hôtellerie de luxe, servies sur un plateau d'argent.

[Camille GRAU]

Supervision : des hommes et des femmes de l'ombre qui luttent pour servir.

[Caroline VOMERO]

La restauration vous manque ? Vous vous demandez que font vos serveurs préférés ? Dirigez-vous vers la pièce « Supervision » au théâtre Vitez ! À coup sûr, vous les trouverez.

[Emeline FONTANA]

Satisfaire sa satisfaction en satisfaisant les insatisfaits. Voilà ce que c'est de travailler dans un palace.

[Caroline VOMERO]

Entrez dans le monde du service de luxe comme une cigarette : sans filtre.

[Océane MARTIN]