

Serveur maladroit, serveur gaffeur, faux seueur

## DÉROULEMENT TYPIQUE

Dissimulé parmi le personnel hôtelier, véritable catastrophe ambulante, Hervé Plante se promène de groupe en groupe, offre des canapés qu'il goûte au passage, empile les verres vides dans un équilibre précaire, diminue ou monte l'intensité de l'éclairage sans s'en rendre compte, s'accroche dans un sac à main, s'amuse avec un micro resté ouvert, attrape le hoquet, perd un soulier, lance un bon mot...

### Le Serveur-Gaffeur?

#### **Drôle, efficace et apprécié... du cocktail au dessert!**

Voici quelques exemples des 'gaffes' que j'exécute lors de la soirée, entendu que certaines se font en improvisation et/ou selon le moment, le lieu, l'opportunité, etc.

Plus subtil et «awkward» au début, je dose mes interventions en fonction de la «réponse» des gens, du déroulement de la soirée : discours ou autres activités prévues, présence d'autres artistes, etc.

À mesure que la soirée avance, il y a un crescendo et les «gaffes» deviennent de plus en plus spectaculaires, comme dans tout bon spectacle!

## Lors du COCKTAIL

- Au début, je me promène avec une étiquette de *prix à rabais* sur le derrière de mon pantalon; (un vrai serveur – avec qui je me suis entendu –vient rapidement me l'enlever ou me prévenir)

- J'offre des canapés mais m'éloigne avant que les gens n'aient eu le temps de se servir;

- Quand les gens me demandent de quoi il s'agit, je leur réponds que ce sont des «*canapés*»...

- Les dames ayant souvent leur sac à main à l'épaule, je m'accroche dans la sangle de l'une d'elle et met du temps à me dépêtrer...

- Il m'arrive d'offrir des canapés sans me rendre compte que mon cabaret est vide...

## Lors du SOUPER

- J'offre le vin au début, (blanc et rouge) en avertissant les gens que le rouge est moins froid... (Au moment de verser la bouteille, on se rend compte qu'elle n'est pas débouchée)

- Je sers les assiettes du mauvais côté

- Dès le début, et devant les clients attablés, je demande à un autre serveur à quelle heure on prend notre *break*...

- Au moment de servir l'entrée, je reçois un texto, et oublis que j'ai une assiette dans les mains... et un(e) client(e) qui attend !!!

- J'échappe mes pourboires (grosse poignée de monnaie) par une poche percée. Plus tard j'échappe un petit cabaret en métal qui fait un tintamarre d'enfer

- Lors du repas principal, les gens ont généralement le choix entre le saumon, le poulet ou une viande rouge; je sers donc les clients en fonction de ce qu'ils ont commandé. Ex : au client qui a pris le saumon, je demande : *Le poisson... c'est vous?* Généralement, c'est son voisin de table qui s'empresse de répondre à sa place : «*Oui! Mets en que c'est lui le poisson* »

- J'échappe une partie d'un seau à glace sur le plancher de danse et tente de remettre les cubes (glissants) à l'intérieur : hommage à un numéro de Jerry Lewis.

## Au moment de DESSERVIR

- Je choisis une personne qui a « presque » fini son entrée (ou plat principal) et lui demande si c'est *terminé*. Généralement, elle répond « presque », je m'éloigne alors à quelques pas et attends, dans son dos, qu'elle finisse.

- Je fais un numéro en 2 temps, très *slapstick*, avec un trépied (que j'accroche accidentellement dans la sangle d'une sacoche (idéalement je choisis la même victime qu'au Cocktail) après quoi je tente de replacer une nappe sur l'une des tables à cocktail pendant 2 minutes

## FINALE

Je plante avec un grand cabaret (Torpille) rempli de pichets et théières en métal, au centre de la salle, et reste coincé dans le trépied, suite à quoi le M.C. / D.J, ou responsable, m'annonce généralement.

## IMPRO

Devant passer entre les gens, je n'ai parfois pas le choix de lever mon cabaret, auquel cas je fais exprès de frôler la tête de quelqu'un : un *sure shot* qui ne rate jamais son effet!

Selon le degré de ventilation, il m'arrive de porter une pile de serviettes en papier sur un cabaret qui, sous l'effet du vent ou de l'air ambiant, déferle en cascade derrière moi sans que je m'en rende compte;

## **LES VICTIMES DÉSIGNÉES**

Plusieurs responsables me demandent de cibler certaines personnes en particulier, cela est possible mais toujours sous certaines réserves, soit : selon le moment (opportunité), selon que cela ne me dévoile pas et où est approprié.

## **COLLABORATION DU PERSONNEL**

À cet égard, je sais que certains(es) restaurateurs / traiteurs ont parfois des réticences ou des inconforts face à ce concept.

D'autres craignent pour leur réputation, ce qui tout à fait légitime, car ils ont eu de mauvaises expériences dans le passé, avec des faux serveurs qui n'étaient pas nécessairement des «professionnels».

Ce n'est pas mon cas. Je suis comédien professionnel de métier (et de formation), membre UDA depuis 1986 et cela fait 20 ans que je fais le Faux Serveur.

Vous pouvez donc rassurer la personne responsable de la salle, si tant est qu'elle a des «réserves» à l'effet qu'aucune gaffes, aucuns bris de verre, etc. n'est prévu au menu : entendu que je ne suis pas 100% à l'abri d'un véritable «accident», tout comme les vrais serveurs, mais cela ne m'est jamais arrivé à date!

Par ailleurs, bien que l'idée repose sur le fait d'être maladroit lors du Service, je ne suis jamais dans les jambes des autres serveurs et n'interfère en rien (ou le moins possible) avec le déroulement du Service.

À cette fin, j'insiste pour être présent lors du staff briefing qui précède normalement le début du service, afin de m'entendre avec le responsable de la salle et sur le déroulement -et le degré de collaboration souhaité- mais surtout pour m'assurer que le personnel comprend bien le «concept» et ne va pas, accidentellement, me trahir... en rigolant trop, ce qu'ils ne feraient pas en temps normal.

Il peut arriver, plus rarement et malgré toutes les précautions, que les convives se rendent compte avant la fin du souper, qu'il s'agit d'un faux serveur, bien qu'un doute subsiste dans leur esprit. Le cas échéant, j'adapte le jeu en conséquence, mais cela ne diminue en rien le plaisir des spectateurs, qui se montrent simplement plus décomplexés, jouent le jeu eux aussi ou essaient de me faire avouer.

Enfin, vous pouvez rassurer la / le propriétaire quant à la «réputation» de son établissement, puisque nous annonçons à la fin que je n'appartiens pas à la Maison: j'en profite toujours à ce moment-là pour prendre la parole et remercier le personnel pour sa collaboration remarquable, et je le fais de façon humoristique. Voilà!