



A PLAY : Le Café du Port

Cast :

- **Narrator/Translator**
- **John Brown**
- **Mrs Brown**
- **Cafe Owner**
- **Cafe Owner's wife**
- **Chef**

Scene one

Setting: *A fish restaurant in Calais. A table is laid with gingham cloth, wine bottles and set for two. Several menus on table. The cafe owner and his wife stand by the table. The Browns enter.*

John Brown: Bonjour messieurs dames. Vous êtes le Café du Port n'est-ce pas? Quelle sorte de nourriture servez-vous ?

Cafe Owner: Bonjour messieurs dames. Toute sorte de nourritures !

John Brown: Est-ce que vous servez du poisson?

Cafe Owner Wife : *[acting out to emphasise her reply]* Bien sûr que nous servons du poisson. Ceci est le Café du Port. Nous attrapons du poisson, nous préparons du poisson, nous cuisinons du poisson et nous servons du poisson.

Mrs Brown : Quel genre de poissons servez-vous?

Cafe Owner : *[with emphasis]* Toutes sortes de poissons. Les poissons de mer, les poissons d'eau douce, le flétan, le bar commun, le hareng, la sardine, le thon, la truite, le saumon, la morue, le cabillaud, la raie, l'églefin, le merlan, la sole, le filet de plie, le turbot et du maquereau - par exemple. *[Translator produces cards with the English equivalent fish list and proceeds to toss each one to the floor as the cafe owner speaks]*

Mrs Brown: Et les coquillages et les crustacés?

Cafe Owner's Wife : Oui, bien sûr, les moules, les crevettes, les crevettes roses, les langoustines, les huîtres, les coques, les coquilles Saint-Jacques, le crabe, le homard et la pieuvre et le calamar aussi.

[Translator produces cards with the English equivalent fish list and proceeds to toss each one to the floor as the cafe owner's wife speaks]

Cafe Owner : Il n'est pas vrai que nous attrapons tout notre poisson localement bien sûr. Comme dans n'importe quel bon restaurant notre poisson vient de toutes les parties du monde, des rivières du Vietnam à l'Antarctique et aux lacs écossais. De l'océan Atlantique, l'océan Pacifique, l'océan Indien, l'Arctique, la Mer du Nord, la Manche et les Antilles.

[Translator points to or inserts pins into places on a world map as each one is listed – map is resting on an ease]

Mrs Brown: Comment vous les cuisinez?

Chef : *[enters wearing large moustache]* Je suis le chef ici. C'est le café où les pêcheurs mangent ! Nous pouvons les faire cuire au four, les griller, frire, bouillir ou les cuisiner à la meunière. Nous pouvons les servir crus si vous le souhaitez - ou, puisque vous êtes Anglais, même dans une boîte ou avec des frites dans du papier journal!

[Translator produces cards with the English equivalent of the cooking methods and proceeds to toss each one to the floor or points to the cooking utensils as the chef speaks]

John Brown: Pourrais-je voir votre menu s'il vous plaît?

Chef: *[passing JB and his wife a menu from table]* Oui. Voilà ! La spécialité de la maison est la Tarte Fine au Crabe et Saint-Jacques.

John Brown: Puis-je réserver une table pour douze personnes s'il vous plaît pour douze heures pour le douze décembre?'

Cafe Owner's Wife: *[puzzled]* Douze personnes à douze heures pour le douze décembre?'

John Brown: Oui et nous voudrions la spécialité de la maison.

Cafe Owner : Oui. Bien sûr Monsieur ! A bientôt ! *[all exit]*

Scene two

Narrator: [*pointing to the clock which has replaced the world map on the ease*] Le douze décembre à deux heures de l'après-midi.

All cast enter

John Brown Je suis John Brown. J'ai une réservation pour deux personnes.

Cafe Owner : Non Monsieur Brown.'

John Brown: Mais si, j'ai réservé une table pour deux personnes pour deux heures cet après-midi.'

Cafe Owner's Wife : Non, Monsieur, vous aviez réservé une table pour douze personnes pour douze heures - c'est à dire midi! Ou est-ce que vous avez appris votre français Monsieur ?'

John Brown: A l'université du troisième âge!

Cafe Owner : Alors, vous ne savez pas distinguer entre douze et deux [*translator points to clock*] donc vous avez créé un problème au café et vous avez dérangé Raymond, le chef cuisinier. Il était furieux. Il avait préparé sa spécialité, la Tarte Fine au Crabe et Saint-Jacques pour douze personnes pour douze heures.

Chef : [*pushing past Cafe Owner. Angry, holds up big knife*] Le déjeuner est maintenant raté. Je me suis coupé le pouce, j'ai cassé mon plat favori, je vais fermer le café, je vais rentrer chez moi, je vais casser ma voiture et c'est la dernière fois que je prépare de la nourriture pour un anglais!
[*storms out*]

Cafe owner/ Cafe Owner's wife : Répétez après moi Monsieur – douze et deux : Douze heures et deux heures –

Cafe Owner's Wife : – et continuez deux cents fois avant de redemander à dîner ici !

John Brown/Mrs Brown : Douze heures et deux heures... Douze heures et deux heures..etc

Original story by Bernard Mouzer ©2009. Review by Patrick Buda. Arrangement by Margaret Clarke.