

Le resto chic :

Un serveur, bien habillé, apporte une assiette à une table : « Lotte aux haricots verts et sont canapé de brocoli » il fait une pause (écoute ce que lui dit la cliente) et dit : « A oui madame, c'est de la cuisine nouvelle », nouvelle pause : « mais bien sûr... », il sort une loupe : « là vous avez la lotte, là le haricot vert et là le canapé de brocoli, bon appétit ». Il s'éloigne de 2 pas : « Et vous madame, vous avez fini ? », il sort la loupe et dit : « ah, vous n'avez pas encore commencé, excusez moi. »

Le resto breton :

Un serveur avec une longue écharpe, un pull, parlant lentement : « bonjour, bienvenue à la crêperie... alors je vous propose différentes crêpes, alors on a la Woudstock, la Bangladesh, oui alors là c'est une crêpe avec rien dessus, c'est un hommage quoi. Et puis on a aussi la Katmandou on vous donne de l'herbe et vous la roulez vous-même. D'accord alors 3 Katmandou et 3 bolets de cidre alors comme le cidre a été tout bu alors on vous apporte directement les pommes ».

Le resto italien :

Plusieurs serveurs, parlant fort vite et avec les mains, des mots italiens qui fument (expresso, etc.), un serveur fait une addition : « allora, doce touti quanti, deux cent cinquante francs », il s'éloigne et se retourne comme si les clients le rappelait : « comment, cent cinquante franc, a excusez moi suis italien », deux serveurs aident des clients à partir : « le manteau de madame, *le manteau de madame*, le capelo de monsieur, *le capelo de monsieur*. », ils regardent les clients partir et le serveur sort quelque chose de sa poche, un peu en dessous de la taille : « la carte bleue de monsieur, les bijoux de madame ».

Le resto crade :

un serveur arrive en se mouchant dans le torchon qu'il remet sur son avant bras. « bienvenu à la grande gerbe, je vous propose une entrée : filet de hareng pomme à l'huile, filet de thon pomme à l'huile, filet de sardine sans pommes mais à l'huile. Pas d'entrée, d'accord. Alors en plat je vous propose des saucisses frites, mais je ne vous conseille pas les frites, elles sont un peu grasses. », en disant ça, il se gratte la tête. « Deux steaks tartare, je vous les prépare (il se met les doigts dans le nez), non, vous les préparez vous même, d'accord. ». Pendant tout ce temps, il se gratte un peu partout (dans les limites du raisonnable).

Le resto antillais :

une serveuse arrive, morte de rire. « Bonsoir, (vers les cuisines) tais toi, laisse moi passer la commande, (vers les clients), excusez moi c'est les cuisines, on rigole on rigole, on s'amuse dans la joie et la négresse, alors y'avait 2 ti-punch, un Colombo d'agneau, (rigole et se tourne vers les cuisines) arrête (vers les clients), mais décontractez vous monsieur, c'est les Antilles, et 2 petits boudins, d'accord ». Elle se retourne prend des trucs qu'elle met ensuite sur la table en disant : « ça c'est le tabasco pour la sauce, ça c'est les piments pour les boudins et ça c'est le pain, pour le feu de la bouche. ». part en rigolant.

Le resto chinois :

un serveur arrive, portant un plateau et disant : « le canard aux 5 parfums c'est pour qui, le canard aux 5 parfums. », le plateau se renverse, il ramasse, et dit : « le canard aux 6 parfums, c'est pour qui ? ». Il trouve la table, dépose le plat en souhaitant bon appétit. Il s'approche d'une table pour prendre la commande : « bonjour messieurs, dames, qu'est ce que je vous sert. Nos rouleaux de printemps sont très frais, oui oui, ils sont au frigo depuis 6 ans. En plat je vous conseille le tchin-so, c'est une viande de chez nous, c'est cuit à la vapeur avec des nouilles, alors 3 tchin-so, d'accord », un chien aboie et le serveur dit en regardant vers le sol (direction du chien imaginaire) : « tchin-so, viens ici. »

Le macdo :

d'abord un seul serveur : « alors un big mac et une grande fritte », deux autres serveurs arrivent et s'en suis une cacophonie de bip de touches et de paroles confuses.