**Estéban et le chef pâtissier**

Le soleil était à son point culminant. Il était midi et les collégiens revenaient tranquillement de la plage. La séance de sport leur avait donné faim. Le temps du midi était leur préféré. Pendant une heure trente, ils étaient complètement libres. Pas un adulte pour les reprendre sur telle ou telle attitude. Aucune contrainte, aucun défi à relever. Simplement s’asseoir dans un fauteuil confortable en attendant que les serveurs-robots leur apportent leur commande. Une dizaine de plats possibles, du jus de fruit ou des sodas à volonté et les desserts ! Les desserts ! On ne trouvait pas ailleurs une telle variété de desserts. Tous plus sucrés les uns que les autres. Le paradis ! Enfin, en principe, car aujourd’hui le paradis ne semblait pas au rendez-vous. Les robots étaient de mauvaise humeur. Comment, me direz-vous, un robot peut-il être de mauvaise humeur ? Ne sont-ils pas programmés pour être d’égale humeur et pleinement dociles ? Toujours est-il qu’aujourd’hui les portes du self claquèrent. Les volets roulants se refermèrent, masquant la lumière du soleil. Les néons de lumière vive et froide s’allumèrent. Les murs noirs et blancs, sans aucune autre décoration, finirent de compléter le tableau déprimant de cette journée particulière. Les haut-parleurs grésillèrent et la voix métallique du robot-chef-de-cuisine résonna entre les tables.

« Chers petits trublions, vous êtes priés de rester assis dans le calme et de ne pas quitter le self jusqu’à nouvel ordre…

Toujours dans le self, le robot chef poursuivait son discours : « Je décide d’organiser un concours du meilleur gâteau : si je trouve un gâteau exceptionnel, je vous libérerai tous ».

Estéban, qui se faisait sans cesse harceler, trouva là une occasion d’exprimer sa créativité : pour pâtisser, il mit son tablier, se lava les mains et prépara ses ingrédients devenus rares depuis la crise de 2030 : deux yaourts nature, quatre pots de sucre en poudre, quatre pots de farine, 120 g de beurre fondu, 1 sachet de sucre caramélisé vanillé, 1 demi sachet de levure chimique, 3 cuillères de Nutella, du colorant alimentaire rouge, bleu, jaune, du beurre salé et de la farine pour le moule et pour le glaçage, 150 g de sucre glace, un blanc d’œuf et 1 demi-citron.

Soudain la sonnerie retentit, le robot chef obligea les petits marmitons à emporter leur pâtisserie. Il termina par celui d’Estéban. Après avoir gouté son gâteau, le patron émerveillé demanda à tous les élèves de quitter le self. Tout le monde se sauva, sauf la plus belle fille des 5e qui se dirigea vers Estéban, et lui avoua ses sentiments. Surpris, lui avoua aussi qu’il l’aimait. Tous deux partirent de l’établissement.

Cela aurait pu constituer une belle fin, seulement à ce moment-là, un titan colossal surgit d’une grotte, et se dirigea vers nos deux élèves…

**Nora, Emma, Abd Al Wahhab, Gabriel et Mylan.**