

Bouille & Tambouille (Claude Theil - Sacd 2011)

Remarque : La mise en ligne du texte est surtout destinée aux écoles ayant reçu le spectacle et souhaitant faire un travail d'exploitation de la pièce.

A la lecture, sans avoir vu la représentation, le texte peut sembler dense pour un public maternelle, mais il faut savoir que tout l'intérêt de la mise en scène et tout le talent de la comédienne résident précisément dans l'art de faire passer avec légèreté de vraies réflexions que des enfants de cet âge sont tout à fait capables de pressentir.

Chanson N° 1 :

“Menu et menuet”

Allées et venues de la Chef qui jette à la poubelle les plats qui ne plaisent pas - Voix off des enfants sur bande son.

I

Ravier de pastenade à la couleur vermeille
D'un chou trop amoureux, oint à l'essence du fruit,
Et sa liqueur amère, à la saveur pareille,
D'un raisin résigné, puis, en son fût, vieilli

Refrain :

C'est pas bon, j'aime pas ça !
J'en veux plus, j'en veux pas !

II

Galette de hachis, à coeur, juste rosée
De grasse Limousine, façon du Saint Laurent
Et belle Marabel, finement écrasée,
Au sortir de l'étuve, en accompagnement

III

Beurré, Pomme de Perse et baies en métissage
Ornées de bigarreaux, au fatras bigarré
Dans son jus de la canne, et, soit-dit au passage,
Du monarque des fruits, en rondelles, paré

Non, moi, là, franchement, je ne sais plus quoi faire Vous n'aimez rien !

J'assaisonne, je cuis, je mitonne, je rôtis, je fris, je fais revenir, à feu vif, à feu doux, et rien n'y fait.... ça revient et personne n'y a touché... On dirait la poubelle de la cantine ...

Je ne sais plus quoi faire, vous n'aimez rien....

Pourtant, c'est drôlement appétissant, tenez, goûtez-moi ça !
(plat genre cassoulet froid à 10h du matin)

Non, vraiment, sans façon ? juste un peu pour goûter... C'est plein de bonnes choses... Voyez, la maîtresse va en manger si ça peut vous rassurer... Elle va vous dire comme c'est délicieux... Non ? Ah ben c'est sûr, si les grandes personnes ne donnent pas le bon exemple ...

Je vais être obligée de rendre mon tablier, il faut que je change de métier, je ne sais plus faire à manger aux enfants...

Oui, mon métier c'est de faire à manger ... C'est ça, je suis cuisinier.... Non, pas cuisinière, la cuisinière électrique c'est l'appareil sur lequel on pose les casseroles, pour faire chauffer... Quand ça fonctionne avec le gaz, on dit gazinière... Et je ne suis pas une gazinière... Je suis Chef cuisinier, je suis "la" Chef cuisinier, si vous préférez.... Oui, bon, vous pouvez m'appeler Chef, oui, Chef, comme ça, c'est plus simple...

Mais qu'est-ce que je pourrais bien faire qui puisse vous plaire ? Quel met saurait satisfaire vos papilles délicates ? Oui, euh, je veux dire, qu'est-ce que peux vous faire à manger pour que vous finissiez votre assiette sans trop faire la grimace ? Vous aimez quoi ? Qu'est-ce que vous acceptez de manger sans discuter ?

Les Pâtes ? Les nouilles ? Le jambon ? La pizza surgelée ? ...

Oui, oui, oui, je vois très bien Pfffou C'est bien triste tout ça, c'est fade, c'est banal ...

La cuisine, ça n'est pas ça du tout... La nourriture, c'est tout autre chose... Avec la cuisine, on peut voyager, aller à la rencontre de goûts inconnus, partir à la découverte des cuisines qui ne se mangent pas toutes avec une fourchette...

Votre assiette, c'est une fenêtre sur le monde, une fenêtre ronde, comme le hublot d'un bateau, et à travers le hublot d'un bateau on peut voir passer le monde entier quand on sait naviguer ...

Et puis, avec la cuisine, on peut raconter des histoires parce qu'une assiette, c'est aussi comme une scène de théâtre où se rencontre une foule de personnages différents, avec tous ces ingrédients, ces produits variés, ces viandes, ces fruits, ces légumes, tantôt sucrés, tantôt salés, qui nous jouent la tragédie de l'amertume et nous chantent la mélodie des saveurs, qui nous enchantent par leur douceur ou au contraire qui nous font pleurer quand la sauce est trop piquante ... Ils soufflent le chaud et le froid pour ménager l'intrigue, de la soupe bouillante... à la glace glacée

Avec des nouilles et du jambon, qu'est ce que vous voulez raconter ?
"Les aventures extraordinaires de Madame la Nouille" ? Personne n'y croirait...

Oubliée la pauvre assiette de pâtes, tristes, beige clair et molles !

Oui, mesdames et messieurs, aujourd'hui, je vais vous éblouir, je vais vous en faire voir de toutes les couleurs, de tous les goûts et de toutes les couleurs ...

Chanson N° 2 :

Papilles et mirettes

Midi et soir dans les assiettes
ça chante, ça danse, ça fait la fête
ça danse et ça chante à tue-tête
Midi et soir dans les assiettes

Midi et soir dans les assiettes
ça chante, ça danse, ça fait la fête
ça danse et ça chante à tue-tête
Midi et soir dans les assiettes

Papilles et mirettes
Pour le spectacle prêtes / Qui n'aiment pas la diète
Papilles et mirettes
N'en perdent pas une miette

Midi et soir dans les assiettes
ça chante, ça danse, ça fait la fête
ça danse et ça chante à tue-tête
Midi et soir dans les assiettes

Les papilles en noeud papillon
Et les mirettes tout en rond
Les papilles en noeud papillon
Les mirettes en rond de serviette

Coda : Midi et soir dans les assiettes
Hum, hum, hum (ad lib)

Mais commençons par le commencement ... Pour apprécier un plat, pour déguster avec plaisir un bon petit plat, il faut avoir un peu faim, il faut avoir envie de manger, il faut avoir de l'appétit ...

Rien n'est plus triste que de devoir faire quelque chose dont on n'a pas envie ... C'est triste et puis c'est difficile aussi ... Se mettre à table quand on n'a pas faim, c'est comme , je ne sais pas moi, c'est comme faire la sieste l'après-midi à l'école quand on n'a pas sommeil... Oui, les Petits voient très bien ce que je veux dire...

Et puis, avec la nourriture, c'est qu'il faut se mettre en appétit plusieurs fois par jour...

Avoir sommeil l'après-midi et avoir sommeil le soir, passe encore, mais c'est qu'il faut avoir envie de manger 4 fois par jour... oui c'est ça, c'est bien 4 fois...

Le matin, il faut de l'appétit pour le petit déjeuner... Au réveil, ce n'est pas toujours facile d'avoir un grand appétit mais ça tombe bien, il est petit ce déjeuner-là, alors un petit appétit suffit ...

Le midi il faut avoir envie de bien manger pour attaquer le grand déjeuner... Enfin, on dit seulement le déjeuner, tout le monde sait bien que c'est le grand...

Après le déjeuner c'est le goûter ... Enfin pour les enfants surtout... En général, les grandes personnes ne goûtent pas ... Il y a des vieilles dames parfois qui veulent goûter, elles appellent ça "l'heure du thé" et elles remplacent les petits Princes par des macarons de toutes les couleurs, pour pas qu'on confonde et qu'on ne dise pas qu'elles sont redevenues des enfants....

Et le soir, c'est le dîner ...

Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, 4 fois par jour, il faut avoir de l'appétit, 4 fois par jour il faut se mettre à table avec plaisir et envie

Et comme ça n'est pas toujours facile, les grandes personnes qui ont toujours réponse à tout et une solution à chaque problème, ont inventé "l'apéritif"

L'apéritif, c'est fait pour se donner de l'appétit.... *(Enfin, pour le déjeuner ou pour le dîner parce qu'on ne prend pas l'apéro avant le petit-déjeuner... Peut-être que certains le font, mais ils ne le disent pas en tout cas ...)*

A l'apéritif, on boit et on mange des chips, des cacahuètes, des olives, des cubes de fromage ... Autant qu'on veut... Et on en mange beaucoup parce qu'un apéritif c'est toujours très long, les grandes personnes discutent, souvent de plus en plus et de plus en plus fort, alors il n'y a rien d'autre à faire qu'à grignoter les chips, les cacahuètes, les olives et les cubes de fromage ...

On grignote tellement pendant tellement longtemps qu'on n'a plus faim du tout et qu'on ne peut plus rien avaler quand le repas arrive.... Et c'est dommage, parce que le plus souvent, quand il y a un apéritif, c'est que c'est un repas de fête et qu'il y a plein de très bonnes choses prévues après ... Mais avec l'apéritif, rien à faire, on n'a plus faim ...

Alors, c'est sûr, c'est pas bien malin

Pourtant je connais des enfants qui prennent l'apéritif toute la journée... Toute la journée ils sirotent des sodas, ils grignotent des gâteaux, des bonbons, des chips ou du chocolat et quand vient l'heure de passer à table, ils n'ont plus faim, ils chipotent, ils discutent, ils trient, ils tergiversent, ils tournicotent avec la fourchette, ils ne finissent pas leur assiette ... Hum.... Oui, vous voyez ce que je veux dire

Après le repas, comme ils n'ont rien mangé, du coup, ils ont un petit peu faim, alors bien sûr, ça leur donne envie de grignoter un petit gâteau, une petite chips, un petit morceau de chocolat, un cube de fromage... Eh

Vous savez quoi ? ça me rappelle l'histoire de la petite souris ... Si ...

Chanson N° 3 :

La dent de la petite souris

La petite souris, elle a la dent
Elle grignote, elle grignote, elle grignote
Tout c'qui craque et croque sous la dent
Qui craque et croque sous la quenotte

Quand vient le p'tit déjeuner
Elle peut plus rien avaler
Elle discute, elle chipote
Autour du plat tournicote
Mais comme le prédisent ces Messieurs
Elle aura bientôt un petit creux

La petite souris elle a la dent
Elle grignote, elle grignote, elle grignote
Tout c'qui craque et croque sous la dent
Qui craque et croque sous la quenotte

Quand vient l'heure du déjeuner
Elle peut plus rien avaler
Elle discute, elle chipote
Autour du plat tournicote
Mais comme le prédisent ces Messieurs
Elle aura bientôt un petit creux

La petite souris elle a la dent
Elle grignote, elle grignote, elle grignote
Tout c'qui craque et croque sous la dent
Qui craque et croque sous la quenotte

Quand vient l'heure du dîner
Elle peut plus rien avaler
Elle discute, elle chipote
Autour du plat tournicote
Mais comme le prédisent ces Messieurs
Elle aura bientôt un petit creux
Elle aura bientôt un petit creux
Dedans sa dent dedans sa quenotte.

Ce que j'aime bien avec la cuisine, c'est que chacun peut avoir un avis différent. Chacun peut dire ce qu'il aime et ce qu'il n'aime pas. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse. *(Ce n'est pas la maîtresse qui sait, ce n'est pas papa qui va le dire à votre place, ce n'est pas maman)* ... Non, chacun donne son avis et tout le monde a raison...

Il y a des goûts très différents, il y a des aliments de toutes sortes, et on peut en adorer certains et en détester d'autres....

Quand on aime quelque chose, on peut trouver ça succulent, délicieux, en reprendre 3 fois Et quand on n'aime pas, on peut trouver ça mauvais, écoeurant, se rendre malade même ...

Le plus drôle c'est que ce qui régale les uns peut tout aussi bien dégoûter les autres...

Les goûts et les couleurs ça ne se discute pas

Vous avez déjà mangé des huîtres ? Un peu de patience, ça viendra bien assez tôt ...

Non, chacun a son avis, et si un plat n'est pas à votre goût, il suffit de le faire savoir et jamais on ne vous dira "mange, c'est bon, finis ton assiette, ne fais pas d'histoire, tu n'auras pas de dessert tant que tu n'auras pas fini ta viande ..." Jamais ...

Comment ? On vous le dit ? On vous force à manger ce que vous n'aimez pas ?

Ah, oui, mais c'est que pour avoir un avis, il faut goûter et goûter sérieusement, il faut s'intéresser et ne pas juger trop vite ... C'est comme quand la maîtresse lit un livre ou que papa raconte une histoire le soir ... Avant de savoir si on a aimé, il faut bien écouter, il faut bien suivre l'aventure, ne pas s'arrêter dès le début... Il faut parfois entendre l'histoire plusieurs fois avant de bien la comprendre et de l'apprécier ...

C'est un peu comme si

"Il était une fois" ... J'aime pas ça (*Métaphore et jeu visuel en goûtant un livre*)

"Il était une f... " ... J'en veux plus

Pour prendre goût aux histoires des livres, il faut apprendre à écouter et puis apprendre à lire aussi Pour prendre goût à la nourriture, c'est la même chose...

Est-ce que vous avez des yeux ? Montrez-moi vos yeux un peu pour voir ?

Vous avez 2 oreilles ? Tu n'en n'as qu'une ? L'autre est de l'autre côté, d'accord ...

Vous avez des mains ?

Avez-vous un nez aussi ? Vous me le montrez avec votre doigt ? Dessus, pas dedans ...

Et avez-vous une langue ? Non mais dites donc, vous savez que ce n'est pas très poli ce que vous êtes en train de faire....

Bon, merci, je vois que vous avez tous avec vous l'équipement d'explorateur du goût ...

Avec les yeux, on va se méfier un peu... les yeux ont tendance à se laisser éblouir assez facilement... Les yeux aiment beaucoup les beaux emballages avec de belles

couleurs, de sympathiques personnages qu'on voit à la télé ... Attention, méfiance, on ne mange pas la boîte, on mange le produit qui est à l'intérieur... Et ça n'est pas toujours la même chose Et ça n'est jamais la même chose... (*visuel*)

Même la couleur de ce que l'on mange ne dit rien du goût. Rien du tout du goût, rien du tout du tout ...

Ce n'est pas parce que c'est rouge que c'est sucré, ce n'est pas parce que c'est jaune que c'est acide, ce n'est pas parce que c'est bleu que c'est ... Ce n'est pas souvent bleu, mais peu importe ... (*visuel de produits avec couleurs inhabituelles / légumes écossais ...*)

Il ne faut jamais se fier aux apparences, peu importe comment sont habillés les légumes, peu importe leurs couleurs, peu importe d'où ils viennent ... Ce n'est pas comme ça que l'on peut savoir s'ils sont bons ou mauvais ... Et ça c'est vrai pour tout ... et pour tout le monde ...

Pareil avec les oreilles... A part pour entendre le signal "à table" qui donne le départ du repas, les oreilles ne sont pas très utiles pour goûter les aliments.... Les aliments ne font pas de bruit, ils ne disent rien.... Je ne sais pas pourquoi il y a parfois autant de bruit à la cantine, mais ce que je sais, c'est que ce n'est pas la faute de la nourriture...

Si l'on pouvait toucher du doigt ce qu'il y a dans notre assiette, on pourrait savoir si c'est chaud, si c'est froid, si c'est dur ou si c'est mou.... Mais comme on utilise le couteau, la fourchette ou la cuillère ... C'est avec la bouche qu'on se rend compte que c'est chaud, très chaud, trop chaud... Et ça ne nous dit toujours pas si c'est bon ou si c'est pas bon ...

Pour cela, on utilise sa langue ...et son nez ... mais oui, c'est le nez qui nous indique le goût des choses... pas seulement parce qu'on peut sentir un plat avant de le manger ... D'ailleurs je connais des fromages qui n'ont pas du tout le même goût que leur odeur... Et c'est tant mieux Non, mais parce que le goût est fait aussi de ce que ressent le nez quand on mange... Le goût de la fraise, c'est l'odeur de la fraise qui remonte dans le nez en passant par derrière, par l'intérieur de la bouche... Et si

C'est pour ça que quand on est enrhumé, on trouve que la nourriture a un goût bizarre... C'est surtout qu'elle n'a plus de goût du tout... Plus de sensation rétro-nasale... Oui, bon ... (*replier la planche anatomique*)

Evidemment, la langue aussi est très importante, pas vraiment pour le goût, mais pour la ... ah, j'ai toujours du mal avec ce mot, j'ai ce mot sur le bout de la langue ... la saveur, voilà, la langue nous indique la saveur des aliments, elle nous signale que c'est salé, sucré, acide ou amer... Et puis c'est avec la langue aussi qu'on peut dire si c'est bon ou si c'est mauvais... et c'est très important pour dire qu'on n'en veut plus...Ou qu'on en veut encore ! Même pour faire très simple... "miam-miam !", ou "berk !" ... On utilise sa langue...

Alors pour bien profiter des goûts, pour bien identifier les aliments, évidemment, il ne faut pas les gâcher sous un tas de sel, il ne faut pas les déguiser avec le ketchup, parce qu'après, on ne reconnaît plus personne ...

(*visuel aliments méconnaissables sous la sauce*)

Chanson N° 4 :

Point trop n'en faut

Les guirlandes, dans le sapin
Un peu ça va, un peu c'est bien
Mais parfois c'est trop
Le sel dans les haricots
Un peu ça va, mais trop c'est trop
Point trop n'en faut

Refrain :

Point trop n'en faut
Il faut c'qu'il faut
Mais trop c'est trop
Point trop n'en faut

La mousse quand on prend son bain
Un peu ça va, un peu c'est bien
Mais parfois c'est trop
Sucrer le yaourt en pot
Un peu ça va mais trop c'est trop
Point trop n'en faut

Les chatouilles, les calins
Un peu ça va, un peu c'est bien
Mais parfois c'est trop
Le ketchup et la mayo
Un peu ça va mais trop c'est trop
Point trop n'en faut

Quand Papa met du parfum
Un peu ça va, un peu c'est bien
Mais parfois c'est trop
La moutarde c'est costaud
Un peu ça va mais trop c'est trop
Point trop n'en faut

Pleurer, avoir du chagrin
Un peu ça va, un peu c'est bien
Mais parfois c'est trop
De bonnes joues et des kilos
Un peu ça va mais trop c'est trop
Point trop n'en faut

Ce qui est compliqué c'est que parfois, ce qui est bon, ça n'est pas bon... Ah bon ?
Vous allez me dire... Ben, non, que je vous réponds...

Un bonbon, c'est bon Si, un bonbon, c'est très bon , c'est même très très bon, si , un bonbon, c'est pas mauvais mauvais, évidemment, un bonbon c'est bon, bon, et ben non, c'est pas bon, c'est bon mais c'est pas bon... C'est pas bon pour l'embonpoint ... L'embonpoint, c'est point bon...Trop d'embonpoint ce n'est pas un bon point...

L'embonpoint c'est quand on est un peu rond, et avec trop de bonbons qui sont trop bons, on finit par être trop rond.... et c'est pas bon...C'est pas bon pour la santé....

Eh oui, je vous l'ai dit tout à l'heure, chacun ses goûts et notre santé n'a pas toujours les mêmes goûts que nous... Ce que elle aime bien, ça n'est pas toujours très fameux et en général, tout ce qu'on adore, tout ce qu'on avale avec plaisir et en grande quantité, ça la rend malade... Et quand notre santé ne se sent pas bien, on ne se sent pas très bien non plus ...*(A développer si la Santé peut être personnifiée, personnage/marionnette/objet ?)*

Mais comment savoir ce que notre santé trouve bon puisqu'elle n'a pas les mêmes goûts que nous... Eh ben y'a qu'à demander !

En fait, notre santé a des goûts très simples. Elle veut juste manger de vrais aliments, de vrais produits... La santé aime les légumes qui ont poussé dans un jardin, les fruits qu'on a cueillis sur un arbre, les poissons qui nagent dans la mer, les animaux qui vivent à la ferme, l'oeuf de la poule, le jus du fruit ... *(refrain de la chanson fredonnée)*

Alors que nous, on a tendance à se gaver de trucs qui ont poussé dans une usine, avec une étiquette dessus, un emballage autour et un machin à collectionner dedans, à collectionner ou à coller sur le frigo, c'est encore mieux ...

Mais, me direz-vous, comment faire pour savoir si ce qu'on mange a poussé dans un champ ou dans une usine ? Oui, parce qu'à l'intérieur, il n'y a pas toujours un truc à collectionner ou à mettre sur le frigo, ce serait trop facile...

On peut lire l'étiquette déjà ... oui, je sais, pour lire une étiquette il faut savoir lire, mais ça viendra ...

Moi, par exemple, quand je vois écrit... quand je prends une loupe d'abord et que je vois écrit ensuite, parce que c'est toujours écrit en tout petit, que ça contient du bon E125, qu'il y a de vrais morceaux d'antioxydant dedans et que c'est riche en Diphosphate tétrapotassique... Je prends l'avis de ma santé et ma santé et moi on tombe d'accord et on range le paquet dans un endroit approprié ...

(jeu de la poubelle qui bêle)

Tiens, mais qu'est-ce qui lui prend ? La poubelle veut se mettre à chanter ? Ce sont les casseroles qui chantent d'habitude... Et pas toujours très bien d'ailleurs, mais pas les poubelles... Elle ne chante pas, elle fait "bêê ..." Elle bêle en fait, elle bêle comme les moutons.... C'est une poubelle qui bêle... oui, c'est logique, après tout, pourquoi pas

Bon, arrête maintenant... Qu'est-ce que tu veux nous dire ? Ah oui, d'accord, je vais leur expliquer...

Ce que la poubelle veut vous dire, c'est que parfois les enfants se comportent un peu comme des moutons, vous savez, les moutons font tous la même chose... Ils se suivent,

bêtement, pour faire comme tout le monde.... les moutons boivent tous du coca, ils vont tous manger à Mac Do ... Ils regardent tous Guli et les pubs sur Guli et tout ça, ça n'est pas très bon pour la santé.... La santé ne regarde jamais la télé et elle n'aime pas beaucoup la nourriture dont on fait la pub sur Guli ... C'est pas moi qui dit ça, c'est la poubelle, moi je transmets, juste

Mais c'est vrai, faites attention quand même car c'est précisément quand vous entendez une pub qui vous dit "pour ta santé, ne mange pas trop gras, trop sucré ou trop salé" et qu'il faut bouger, qu'on est en train d'essayer de vous donner envie d'acheter un produit bien gras, bien sucré ou bien salé qui, une fois avalé en quantité, ne vous donne plus envie de bouger du tout ... Mais souvent, pour faire comme tout le monde, on demande à maman de l'acheter quand même.... et bêê oui, c'est comme ça ...

Elle n'est pas drôle cette santé avec ses goûts bizarres, parce que c'est vrai que c'est bien bon tout de même le sel, le sucre et le gras... Non, pas le gras de la viande, je sais, pas le gras qu'on voit ... Non, mais le gras aime beaucoup jouer à cache-cache... Et nous, on aime beaucoup les plats dans lesquels il trouve des cachettes...

Chanson N° 5 :

Où ça ? Où ça ?

I

On va chercher les poissons
Dans la mer ou la rivière
Alors que les pommes de terre
C'est dans la terre qu'elles sont

On trouve la prune dans le prunier
Et la poire dans le poirier
Le citron où ça ? Où ça ?
Le citron où ça ?
Le citron dans le citronnier

Refrain :

Mais d'après vous, ça pousse où
Les exhausteurs de goût ?
On les engraisse comment
Les Antioxydants ?

II

A la ferme rien de neuf
La vache en bonne laitière
Donne son lait à la fermière
Pendant qu'la poule pond un oeuf

On trouve la prune dans l'prunier
Et la poire dans le poirier
Et les fraises où ça ? Où ça ?
Et les fraises où ça ?
Et les fraises dans le fraisier

Refrain :

Mais d'après vous, ça pousse où
Les exhausteurs de goût ?
Et la récolte c'est quand
Pour les édulcorants ?

III

Au jardin, bien alignés,
Tous les légumes, très sages,
Attendent là le passage
Du panier du jardinier

On trouve la prune dans l'prunier
Et la poire dans le poirier
Le raisin où ça ? Où ça ?
Le raisin où ça ?
Le Raisin j'avais m'en passer ...

Je peux vous confier un secret ? Je suis une une magicienne.... Non, non, pas une chef magicien, une magicienne... On dit comme ça ...

Je sais faire des tours de cuisine... ce sont des tours de magie qu'on fait dans la cuisine...

Quand on dit tour de magie, on pense "lapin qui sort du chapeau", non ? Eh bien regardez un peu ...

Je prends mon chapeau... Un petit coup de torchon...

Pour faire un tour de cuisine magique, il faut toujours faire attention à la propreté... Des mains aussi... En cuisine, le magicien pense à se laver les mains, sinon il risque de jouer les apprentis sorciers ... A cause des bactéries Contrairement à ce qu'on pourrait croire, les bactéries, ça ne fait pas rire du tout, ça fait tourner votre tour au cauchemar et ça vous transforme une bonne potion magique en véritable poison...

Mais ne parlons pas de malheur, il suffit de se laver les mains, ça n'est pas bien compliqué

(Essuie-tout à la poubelle qui bêle)

Tu as raison, revenons à nos moutons...

Un peu de farine, un peu d'eau, du sel et de la levure, c'est tout... On pétrit, on laisse reposer, on passe au four Toc Toque toc, qui est là ? ... Eh oui, mon chapeau s'appelle comme ça, c'est une toque ... Si j'avais pris une casserole, j'aurais dit "casserole, casserole, qui est là ?" ... Toc toque toc, qui est là ? Et hop, voilà le pain qui sort du chapeau !

Ce n'est pas un tour que j'ai inventé, non, le tour du pain c'est un très vieux tour qu'on se repasse depuis des siècles ...

Bien sûr qu'on peut aussi inventer ses propres tours, ses propres recettes.... Mais pour apprendre, c'est bien de commencer par demander à Mamie, à Papa, à Maman...

Tout le monde connaît des tours de cuisine dans la famille, toujours... C'est comme ça qu'on apprend...

Et puis il y a les livres, pour apprendre de nouveaux tours... Les livres de recettes, les livres de cuisine... Avec de belles images... Ah ça, elles sont vraiment très belles les images dans les livres de recettes ... D'ailleurs ce qu'on obtient en suivant la recette ne ressemble pas toujours exactement à l'image du livre ... Les couleurs ne sont pas aussi éclatantes que sur la photo ... Il y a parfois davantage de noir aussi ... (*truc brûlé*) mais c'est comme pour les dessins qu'on fait, en général, on nous dit que ça ne ressemble pas tout à fait mais que c'est très joli... et meilleur sûrement ... Et puis il y a les recettes qu'on réussi aussi... Qui sont faciles et très jolies... (*brochettes de fruits...*)

Mais surtout, ce qui est drôlement bien quand on fait la cuisine, c'est qu'on a le droit de faire tout ce qui est interdit d'habitude... On peut jouer avec la nourriture ! On sort plein de bazar, tous les ustensiles, les casseroles, les poêles, les couteaux, le rouleau, la moulinette, le chinois... On peut fouiller tous les placards... Et puis ça fait du bruit et d'habitude quand on joue et qu'on fait trop de bruit, il y a toujours une grande personne pour dire quelque chose, mais quand on fait la cuisine, on a le droit ... et puis la patouille, ça y va... On a même le droit de se salir.... A condition de se laver les mains avant, bien sûr, mais après ça, on peut faire toute la patouille que l'on veut et s'il y a en a plein la table, pas de problème... On met la cuisine dans un désordre incroyable et tout le monde trouve ça normal ... Si on mettait sa chambre dans le même état, qu'est-ce qu'on se ferait gronder... Mais quand on s'amuse dans la cuisine, c'est permis.... magique je vous dis

Chanson N° 6 :

“la recette”

Dans une casserole, avec une spatule en bois,
A part, dans un bol, ensuite à l'aide d'un chinois,
Une pincée de ci, une cuillerée de cela
Et voilà, voici la recette d'un bon p'tit plat,
La, la ...

Laver à grande eau, éplucher, couper, découper,
En petits morceaux, en fines rondelles ou en dés
Une noix de ci, une mesure de cela
Et voilà, voici la recette d'un bon p'tit plat,
La, la ...

Faites revenir, laisser mijoter à feu doux
Pensez à couvrir, attendre le temps que l'eau bout
Une dose de ci et 200 grammes de cela
Et voilà, voici la recette d'un bon p'tit plat,
La, la ...

Dresser, présenter, passer à la décoration
Le tout, saupoudré d'un p'tit peu d'imagination
Un soupçon de ci et un bon morceau de cela
Et voilà, voici la recette d'un bon p'tit plat,
La, la ...

Il y a des livres de cuisine, mais il n'y a pas de livre pour toutes les pièces de la maison...

Il n'y a pas de livre de salle à manger non plus... C'est bien dommage parce qu'il y aurait beaucoup de choses à apprendre avec un livre de salle à manger...

On pourrait enfin avoir un modèle à regarder quand on met la table... On arrêterait peut-être un peu de se tromper de côté pour le couteau, la fourchette, qui sont à l'envers pour le couvert d'en face...

Mais à bien y réfléchir, il me semble que ça existe un livre de salle à manger, mais c'est un livre écrit par une baronne pour expliquer comment recevoir les princes et les princesses... ça n'est pas très utile parce que je ne sais pas pour vous, mais moi je ne mange jamais avec des princes et des princesses...

Non, avec un vrai livre de salle à manger, on devrait pouvoir faire le tour du monde, découvrir comment s'installent les gens pour déjeuner dans les autres pays...

Il paraît qu'en Asie, il n'ont pas de fourchettes ni de couteaux, mais des baguettes... Avec un peu d'expérience, c'est très facile à utiliser ... A condition bien sûr de trouver quelqu'un pour couper la viande en petit morceaux ... Mais en général, on trouve toujours quelqu'un pour couper sa viande, non ?

Ils ont de toutes petites tables et s'assoient par terre...

Ailleurs, en Afrique, tout les invités partagent le même plat... On s'assoit autour et on mange avec la main droite...

C'est comme quand on fait un pique-nique, avec tous les copains de l'école à la fin de l'année, ou au bord de la route en vacances ...

Il serait passionnant le livre de salle à manger parce que ce qui est le plus important et le plus agréable dans un repas, c'est bien le moment où l'on partage les plats qu'on a préparés dans la cuisine avec tous ses amis...Ou avec la famille....

Quel plaisir de retrouver les tontons, les cousines, autour un grand repas de fête !

Ou les goûters d'anniversaire ... Inviter les copains et les copines, tout préparer, tout décorer et puis les recevoir, rire, s'amuser, faire des photos et partager le gâteau ...

A condition bien sûr de ne pas se tromper et de ne pas inviter n'importe qui ...

On peut gâcher toute une fête en invitant à sa table un de ces invités grossier, mal poli et sans gêne qui parle tout le temps et très fort ... Il coupe les conversations, empêche tout le monde parler.... Il n'a rien à faire de la cuisine ni de la décoration... Un invité comme ça, ça gâche un peu l'ambiance...

Je suis sûre qu'au repas du soir il vous arrive de le recevoir. .. Je vous en parle parce qu'il paraît qu'il s'invite assez souvent chez les gens, il se pourrait qu'il dîne chez vous ce soir ... Enfin, qu'il dîne.... Il s'invite mais il ne mange rien, c'est peut-être pour ça qu'il a le ventre plat...

C'est l'écran de télévision... Vous ne mangez jamais en regardant la télé ? Non ? tant mieux ... Si ? Et quand vous voulez raconter quelque chose de très important à papa, comme je ne sais pas, moi, le très beau spectacle que vous avez vu à l'école ce matin par exemple, vous constatez qu'il ne vous écoute plus, qu'il a le regard fixé sur l'autre, là-bas, l'écran de télé, même s'il vous répond "ah oui, c'est bien ..."

Dans un livre de salle à manger, on devrait parler de ça...

Chanson N° 7 :

Le fromage et la poire

I
Comme on ne parle pas la bouche pleine
Entre deux bouchées on a le droit
De confier son chagrin ou sa peine
Mais c'est plus gai si on n'en a pas

Refrain :

Au dîner, le soir
Chacun sa petite histoire
Entre l'fromage et la poire
Au dîner, le soir

II
C'est ce qu'on a appris à l'école
Qui intéresse le plus les parents
Moi ce que j'raconte c'est qu'on rigole
Avec les copains de temps en temps

III
Parfois les grands fond de grands mystères
Ils discutent sur un ton sérieux
Quand c'est comme ça il vaut mieux se taire
Je sais qu'mes questions agacent un peu

On dit beaucoup de chose sur la nourriture...Il y a à boire et à manger comme on dit.
Il faut en prendre et en laisser, c'est la meilleure attitude avec la nourriture ...

On dit que l'appétit vient en mangeant alors qu'il n'y a rien de plus désagréable que de se forcer à avaler quelque chose quand on n'a pas faim ...

On dit qu'il faut essayer de manger 5 fruits et légumes par jour... 1....Oui, 2 ça va , 3 pourquoi pas ...4 ... 5... Oui, on peut essayer ... Mais c'est beaucoup ...
(jonglage)

On dit que la soupe fait grandir... Vous êtes bien sûr de ça ? Mon grand-père, mon Papy, mange de la soupe tous les soirs, tous les soirs, depuis toujours, mon grand-père mange une bonne assiette de soupe, été comme hiver... Et vous savez quoi ? C'est le

plus petit de la famille... Il est plus petit que ma maman, il est plus petit que moi qui suis une grand fille qui mange de la soupe, de temps en temps, raisonnablement, mais pas tous les jours ...

On dit qu'il faut manger équilibré ... ça ne veut pas dire qu'on doit bien s'asseoir sur ça chaise, sans se balancer... Quoi que c'est mieux de bien s'asseoir, près de la table, en posant les 4 pieds de la chaise sur le sol.... Mais ça veut juste dire qu'il faut manger un peu de tout ...

Parce que c'est ça le secret pour bien manger et devenir grand... Pour devenir un grand, un grand ni gros ni gras ni maigre ... le secret c'est la curiosité... Manger de tout, un peu, goûter à tout, un peu, à tous les repas ... mais seulement pendant les repas...

Il y en a qui disent qu'on ressemble à ce qu'on mange... Heureusement que ce n'est pas tout à fait vrai parce que j'en connais qui ressembleraient à ça

(affiche)

Et même si on ne mangeait que de bons fruits et de bons légumes, si on devait ressembler à ce qu'on mange, on ne serait pas très joli

(Peinture Arcimboldo)

Non, je vous rassure, on ne ressemble pas exactement à ce qu'on mange, mais ... Il vaut mieux faire un tout petit peu attention à ce qu'on mange quand même, on ne sait jamais ...

Chanson N° 8 :

Bouille et Tambouille

I

Ce n'est pas parc'qu'un bonhomme de neige
Mange des carottes qu'il a le nez comme ça
Mais s'il est pâle et jamais rose ou beige
C'est sans doute parce qu'il n'en mange pas

Refrain :

A bonne mine et bonne bouille
Bonne cuisine, bonne tambouille
L'une avec l'autre se débrouille
Bouille et tambouille

II

Pourquoi chercher de magiques recettes
Tant que dans son assiette on se sent bien
Rondes et ronds, maigrelets et fluettes
Chantent en choeurs le refrain qui s'en vient