

JEUX D'ÉCRITURE POUR RESTER EN LIEN

Vendredi 10 avril 2020

Recettes

À la recherche de la recette magique,

Résumé de l'histoire : Perlinpinpinette a réussi à s'infiltrer comme coach psychosportive et culinaire chez la vétérane des sorcières, Cunégronde, dont la curieuse spécialité est de pourrir la vie des cuisinier.e.s en rendant la plupart des recettes irréalisables.

« - Ah, ma petite Perlinpinpinette, je me sens un petit coup de mou aujourd'hui, ce n'est pas bon pour mon inspiration naturelle, et je n'arrive pas à concocter le moindre ingrédient de sable glissé dans une recette, entre l'impression du livre et sa lecture ! »

« Madame Cunégronde, j'ai ce qu'il vous faut, une recette dont vous me direz des nouvelles, que je tiens de ma mère-grand, une écowarrior de premier plan, ascendant féministe ! »

« -Tu sais, jeune fille, que je me méfie de ces jeunes écoféministes écervelées. N'oublie pas que j'ai quatre fois l'âge de ton aïeule. Et que me conseilles-tu donc de faire asteure ? »

« - C'est très simple : prenez trois , coupez-les en rondelles, que vous ferez frire dans de la sauce de , réservez au chaud dans une vieille tasse ébréchée. Pendant ce temps, épluchez tout ce que vous avez sous la main, à condition que cela ait été cueilli à la dernière superlune. Mélangez le tout en incorporant du et un peu de pour ajouter un peu de piquant. Mettre à four préchauffé selon votre humeur, puis après un temps variable, servir chaud accompagné d'un petit de derrière les fagots. »

Étrangement, une fois n'étant coutume, ce jour béni désormais par la corporation, tous les cuistots du Pays réussirent leur recette. Cunégronde était trop occupée pour accomplir sa basse besogne...

Peter

On a sonné à ma porte, que faire ? regarder par le fenêtre, par le trou de la serrure ?

Un inconnu me crie : je m'invite à dîner chez vous, on verra comment faire... Est-il grand, gros affamé ?

J'écris sur un papier «avec plaisir à ce soir», il n'y a presque pas de provisions.

Je vais vous donner ma recette, à vous lecteur : prenez un bol assez grand, cherchez la ponte de ce matin, 2 ou 3 morceaux, de la poudre blanche de, un peu de la nourriture du veau nouveau né...

On doit battre tout ça avec un fouet et on prend un livre de bouq'lib et on laisse reposer le tout, le soir venu on met du gras dans une poêle chauffer...

versez une petite quantité... vous connaissez la suite, ça va donner des choses plates, souples, dorées.

L'invité arrive devant ma maison, je monte, j'ouvre la fenêtre, attention, je lance comme au frisbee, il attrape, sur la main, la tête, rien n'est perdu on peut festoyer, lui en bas, seul, moi en haut .

Si vous habitez au 6ème étage , attention au vent ! ou alors des passants vont en profiter, un conseil : préparez beaucoup de ces assiettes molles et dorées. On est restés confinés, ça serait mieux avec le voisin d'en face.

Marion

Quelle est la recette à ces problèmes ?

Je n'en peux plus ! Je ne sais pas quelle serait la meilleure recette à adopter face à cette personne qui a tous les ingrédients pour se trouver dans le moule des pervers narcissiques. Faites-moi savoir si j'ai les bonnes mesures :

250g d'auto-suffisance

3 années d'envahissement

100g de logorrhée

50g de sensiblerie

50g de moutarde au nez

1g d'écoute

Laissez cuire à l'étouffée

Mais chers amis, je lui préfère, ce qui est un peu meilleur, mon ami Victor qui me fait fondre.

Fondue à l'espoir :

Prendre un grand récipient et y mettre beaucoup d'attente

Y ajouter 2 grosses poignées de sentiments pour parfumer le tout

Puis couper quelques cubes de patience

Quelques graines de malice

Quelques miettes d'extase craquantes

Laisser bouillir le tout pendant très longtemps

Lequel des 2 finira par absorber la première bouchée amères ?

Je ne vous dirai pas, chers amis, quelles sont mes sources.

Liliane

Des restes d'amour

Il y a des recettes qui sont tout simplement magiques. Et pourtant, il suffit de rien. De bons ingrédients et surtout beaucoup de patience. Et bien évidemment du savoir-faire. Découper, émincer, touiller, être à l'écoute de la cuisson. Savoir par l'odeur, la couleur, la consistance et à la seconde près quand la cuisson est terminée. Hector s'y est employé toute sa vie. Et rien n'était aussi couru que son restaurant. Il n'avait pas son pareil pour allier le croquant et le moelleux, le croustillant et le fondant. Certains de ces aficionados fermaient les yeux pour mieux ressentir la saveur et l'onctueux de ces mets, mais aussi le feu d'artifice que provoquait cette petite chose qui craque sous la dent et vous embaume le palais. Dans son restaurant, il accueillait les grands de ce monde. Et dans les cuisines, il fallait que ça saute. Hector en sortait quelquefois pour saluer ses admirateurs-clients. Son histoire, tout le monde la connaissait, maints articles de presse en avaient fait le tour. Cela n'empêchait pas Hector d'y revenir. Non lui, n'avait pas fait d'études. On l'avait placé apprenti chez Ernest qui tenait le plus grand restaurant du canton. Il avait juste treize ans. Et de très gros chagrins. C'était durant l'après guerre. Christine, la fille du patron, celle qui plus tard allait devenir sa femme, n'avait que huit ans. Le dimanche, elle venait au restaurant dans sa robe rose et ses souliers vernis. Le patron mangeait alors avec tout le personnel dans la cuisine avant le coup de feu. On avait l'habitude de mettre les deux enfants côte à côte à l'autre bout de la table. La première fois, Hector n'osa pas la regarder. Elle non plus. Mais elle a rougi. Ce fut le début de leur histoire. Une histoire qui se poursuit aujourd'hui encore.

Najwa

Flotter ou ne pas flotter ? Telle est la question. Ophélie, mon cher ange, donne-moi ton secret. Peux-tu m'expliquer comment tu as pu mourir aussi vite et flotter si longtemps... jusqu'à l'éternité ?

Ô mon aimé, écoute-moi bien, je ne te le dirai pas deux fois.

Un, prends un petit ru et traite le de fleuve pour le flatter, il t'en aimera davantage. Jettes-y quelques nénuphars pour que ça le rende charmant. Prends une grande marmite en acier inoxydable, tu verses 2 litres de liquide de ton choix, tu fais bouillir à 100 degrés... non, pas polonius... 100 degrés Celsius. Prends ton âme dans le creux de ta main, compte jusqu'à trois et tu la verses dans la marmite. Tu jettes ensuite la marmite dans le ru.

Deux, prends une poêle inoxydable. Écoute-moi bien, tu vas préparer une... Hamlet, écoute. D'abord tu casses 3... oui, Hamlet les jaunes et les blancs en même temps. Tu bats avec une cuillère... oui, mon aimé... ou une fourchette, comme tu veux. Verse un peu de ... un peu moins s'il te plaît... ça va être trop salé. Ajoute trois clous de ... Non pas des clous de tapissier, tu risquerais d'avaler de travers... oui, c'est ça... tu me faisais une petite blague mon aimé, comme tu es drôle. Le clou de la ... non, Hamlet, pas la punaise... la recette. Le clou de la recette c'est la pincée... et non... pas une pincée de hareng. Hamlet... tu veux me rendre folle... une pincée de poire ??? Là tu y étais presque... quelle bonne blague... tu mets sur le feu 3 minutes, tu dégustes avec de la mort au rat et tu te jettes à l'eau et là..... jusqu'à l'éternité, comme un grand Lys.

Hervé

H-2

Des heures qu'il se battait avec ce fichu machin chose de truc, tout ça pour quoi ? Faire plaisir à sa chérie dont c'est l'anniversaire.... Et non, les fleurs ne suffisent pas, madame veut les petits plats dans les grands et la soirée interminable sans match de foot sans plumard avant perpète.

Bon allez, on continue, éviter le truc là, heureusement que le vendeur lui avait montré ce que c'était. Mettre dans un saladier. Mélanger, mélanger, mélanger, ptn, on est obligé de mettre tant de truc là dedans ??? Au moins 5...

Quelle galère, et ça colle et ça reste coincé. Après, remettre tout dedans et cuire en espérant que ça ne crame pas trop.

Voilàaaaaaaa. NON, NON, NON, ranger la cuisine, faire la vaisselle, monter la table, trouver les bougies, le briquet, il est où le briquet ?? Et puis ça risque d'être mauvais... Elle ne pourra pas le dire, elle va faire l'hypocrite «hum c'est délicieux mon chéri».

H+3

Il n'arrivait toujours pas à dormir. Mais comment avait-il pu se mettre dans une telle galère ??? Le repas était délicieux, inventif sans être sophistiqué. Alors elle lui avait annoncé la nouvelle : »tu te débrouilles vraiment très bien dans une cuisine..... Ça tombe bien.... Mes horaires viennent de changer, je termine à 20h Je pourrai désormais mettre les pieds sous la table tous les soirs puisque tu termines à 17h....»

Mais quelle galère, quelle galère.....

Sandrine

Il se leva de bon matin... Mais pourquoi, diable, avait-il mal à la tête ?

Cela marcherait-il cette fois- ci ?

Il en pris deux, les cassa dans un poëllon fumant préalablement enduit, les fit cuire après les avoir assaisonnés...

Et gloup !

Instantanément, ô miracle !, surprise, intrigue : sa tête fut libérée de la pression.

À quoi ça tient, tout de même !

Stéphane

Thatday 10 avril 2020. Histoire de.

Angela était confinée dans son petit studio, depuis maintenant presque un mois. 25 jours précisément. Elle écrivait, jouait de la guitare, pratiquait quelques asanas et des voyages immobiles, assise sur son coussin de méditation rouge.

Un guru, rencontré en Inde, il y avait déjà plusieurs années, lui avait alors donné une recette un peu spéciale, en cas de coup dur, pour se libérer de ses entraves.

Il était temps de faire appel à cette oublieuse mémoire qui transitait parfois par son petit pois de cervelle.

Quels étaient donc les ingrédients de cette fabuleuse recette ?

Le guru, lui avait enjoint de l'écouter sagement, les yeux fermés et de ne faire aucun commentaire pendant la transmission.

Elle avait obéi en gardant, tout de même un œil semi ouvert. On n'était jamais assez prudente ! elle l'avait même, à demi vu, prendre des machins dans un panier en chanvre, les secouer. Puis il avait fait virevolter ses doigts au-dessus de son troisième œil, du coup, elle a dû les fermer tout à fait à ce moment-là...

Bref, des odeurs d'encens flânaient dans son creux souvenir, mais cela ne la menait guère au bon chemin de cette recette. Et elle devait absolument s'évader du confinement.

Sans ingrédients, comment réussir sa recette ?

Le guru refusait toute forme de communication moderne... soudain, elle se souvint qu'il lui avait recommandé la télépathie.

Elle posa délicatement ses pouces au creux de ses oreilles, ferma les autres orifices de son visage avec les doigts de ses mains tremblantes de ne pas y arriver... et se mit à focaliser toute son attention sur un son qui traversait, à cet instant, le manoir de son esprit... le silence suivit... et puis la voix de son maître lui apparut distinctement, comme un souffle tiède. Elle haletait. Ses doigts se mirent à se mouvoir. Elle se déplaça. Prépara toute la mixture. Elle était comme « dictée », par cette voix suave et empreinte de tendresse face à sa détresse.

Il la guida. Pas à pas. Un ingrédient après l'autre. Elle touilla, remua, malaxa, pétrit, moula et enfourna.

Les yeux clos, elle se gointra. C'était bon, savoureux, pur et amer à la fois.

Quand elle rouvrit les paupières, elle se balançait en maillot de bain et chapeau à bord large, sur la plage animée de lampions d'une île paradisiaque. Plus de murs. Plus de fenêtres fermées.

De la liberté à l'état brut.

Elle se pinça de la main droite. Ressenti une légère douleur.

Non !

Elle ne rêvait pas. Elle était sortie de sa déconfiture !

« Déconfiner dit la vérité ! »... lui dit-on plus tard.

Diana H.

Il est arrivé tard. Il portait un sac en toile et avait l'air bien fatigué. D'où venait-il ? Il lui a cité le nom d'une banlieue lointaine.

Qu'es-tu allé faire si loin ?

Je suis allé chercher ce dont j'ai besoin. Il n'y a que là-bas que je peux trouver.

Besoin pour quoi ?

Pour me souvenir de mon enfance.

Elle plongea la tête dans le sac, s'attendant à y trouver des livres, des photos, des cahiers mais non...

Elle agrippa une feuille de papier journal dans lequel se trouvait une grande herbe verte.

Elle n'avait jamais vu ça. Qu'en faisait-il ? La fumait-il ? Son inhalation lui permettait-elle d'accéder à son enfance ?

Elle le vit saisir une grande casserole d'eau dans laquelle il plongea une de ces bestioles qui caquettent. Au moment opportun, il sortit la bestiole et introduisit les grandes tiges et rajouta une pincée de poudre blanche.

Suite à ça, il prit une poêle pour y faire revenir dans un corps gras des gousses qui donnent un goût prononcé et une odeur qui peut faire fuir les gens s'ils s'approchent trop près de vous... Difficile en ce moment ! Il rajouta une poudre marron dont le parfum était fort et rappelait l'odeur de souks orientaux.

Il versa la pâte obtenue dans la casserole et lui dit :

Tu vois, ça c'est toute mon enfance !

Ethel

Le couvercle tressautait sous les coups de la vapeur, une délicieuse odeur se répandait dans les cuisines du château, qui donnait un peu de joie aux marmitons, fiers de leur travail. Une femme grande et grasse, les joues rebondies et rosées par la chaleur de l'âtre, exposait sur un ton de commandement la suite des opérations culinaires : « La princesse a des invités ce soir ! Vous connaissez ses goûts et elle compte sur nous pour préparer ses mets préférés, mais aussi pour la surprendre... Au travail donc ! ».

Elle distribua les hachoirs, les couteaux de toutes tailles, les planches à découper. Les victuailles furent promptement réparties et toute la cuisine se mit en ordre. Les fumets délicieux titillaient les narines des enfants gourmands venus tenter de grappiller quelques bribes. Enfin, le moment fut venu de commencer le ballet des plats vers la salle à manger, et, quand enfin la pièce maîtresse du dîner arriva sur la table de la princesse, celle-ci s'écria « Mais quels parfums exquis ! Une nouvelle recette ? Je veux tout savoir ! »

La cuisinière, fière, encore plus rosie qu'à l'accoutumée, s'avança dans la salle et, toute emprise de sa fougue, se mit à déclamer devant les invités ébaubis : « Ma princesse, vous dégustez un prince des mers, il a reposé dans des parfums rouges et jaunes, s'est baigné longuement dans une émulsion mousseuse pour s'imprégner d'un peu d'acidité, puis s'est roulé dans une fine poudre blanche. Nous l'avons réchauffé vivement, puis doucement, et lui avons adjoint des feuilles verts, des graines noires et brunes, des bâtonnets oranges, des boules blanchâtres. Voilà ma recette princesse, je ne peux vous en dire plus... » . Amusés, la princesse et ses amis lui firent fête, et elle dut promettre qu'à chaque nouvelle Lune, elle produirait un nouveau plat secret et délicieux !

Laurence

Déjà 18h, le gâteau ne sera jamais cuit ! mais comme je ne sais pas à quelle heure il arrive l'amour, j'ai tout mon temps pour faire le gâteau de peau d'Ane. J'ai tout ce qu'il faut c'est parti !!! zut il me manque la bague. Celle achetée au souk berbère. Trop grosse, il va s'étouffer l'amoureux transi. La grosse bague en rose noire, ça fait intrigue, de quoi le faire réfléchir : quel message avec cette rose ? noire en plus. un message d'amour poétique : « Mignonne allons voir si la rose » !!!! Bon je la cale en plein milieu, je façonne le gâteau en boîte à bijoux et au four !

2 heures plus tard : tagada, tagada, le voilà ? Mais que fait la marraine magicienne ? Occupée à faire voler les cloches pour dimanche. Tant pis je m'émancipe !! Je me lance seule « un morceau de gâteau mon cher et tendre ? » Non merci pas pour moi, je l'ai fait et je sais ce qu'il y a dedans ». Attention à ne pas vous étouffer ». Vu la recette que je ne peux dévoiler c'est un vrai étouffe chrétien. Choisir le vendredi saint pour étouffer le chrétien. Je vais me faire sonner les cloches !!

Claire

Photos/dessins reçus







