

ANNEXE A de la fiche *Comment mitonner un corpus ? Quand les cuisiniers dramatiques font recette(s)* de Chantal Dulibine

**Exercices de mastications-proférations
... et entraînement au maniement des ustensiles de cuisine !**

Que trouve-t-on dans une cuisine ?

- a) Collecte de termes techniques (abécédaire réalisé en sous-groupe) à partir de gros livres comme *L'Encyclopédie culinaire du XXe siècle* (Denoël, 1966).
- b) Exercices de profération des listes des élèves (ou des listes ci-dessous) : articuler les consonnes, les frapper, allonger les voyelles...

Propositions d'entraînement au maniement des objets et à leur détournement...

- a) Brigade 1 : **batterie... de cuisine**
 - Dispositif de guerre : les élèves planqués font apparaître un objet (ustensile réel ou détourné) et jouent à se menacer, voire se canarder tous azimuts. On privilégie ce qui peut faire mal.
 - Concours « Top chefs » : on présente chaque objet avec gourmandise - on est le spécialiste de l'objet.

La râpe à fromage / le batteur en métal étamé fonctionnant à manivelle / la planche à hacher en bois dur poli, le hachoir-berçoir à deux mains avec lames en acier inoxydable, le hachoir de ménage à manivelle monté sur un socle caoutchouté se fixant solidement sur toutes les surfaces lisses grâce à un système pneumatique commandé par un levier, le couperet de cuisine à large lame en acier fin / le couteau à découper, à jambon, tranche-lard, éplucheur, à huîtres, à volailles avec fortes mâchoires dentées et encoche faisant coupe-os / la scie de ménage / la pince à homard, à asperges / le mixer, la moulinette / le fouet...

b) Brigade 2 : **les petites épices**, herbes et condiments

Apparition au ralenti : ces fées du plateau raniment les morts du champ de bataille de la Brigade 1.

Anis, basilic, cannelle, coriandre (masculin !), cumin, curry, gingembre, girofle, laurier, muscade, piment, poivre, quatre-épices, raifort, romarin, safran, sarriette, sauge, thym, vanille, ail, cerfeuil, ciboulette, échalote, estragon, moutard, nuoc-mam, oignon, persil, sauge, vinaigre, citronnelle, verveine...

c) Tout le groupe : **les actions cruelles d'un artiste-cuisinier**

Passages-éclairés ou moments collectifs, selon impro, ou envie du moment. Eventuellement, on accueillera les spectateurs avec ces 35 verbes pris au pied de la lettre (en les mastiquant ou en les touillant dans un récipient).

Barder, battre, blanchir, bouillir, braiser, brider, chemiser, ciseler, concasser, déglacer, dégorger, délayer, dorer, échauder, émincer, farcir, fariner, flamber, foncer, fouetter, frapper, frémir, larder, macérer, mariner, mijoter, monder, mouiller (avec parapluies !), napper, paner, pocher, réduire, faire revenir, saisir, faire suer...