

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

Ecrire des pastiches

a) Sur le modèle de Leiris, chercher des jeux de mots :

banquet - en bande on y bouffe une esbroufante becquetance :

Pastis aux pistaches ;

Avocat à la vodka (ou Soupe aux pousses, potage où patauger) ;

Saumon en monceau (ou Quenelles à la cannelle) ;

Steak tchèque (ou Rôt de rat au riz, mets maori) ;

Macaronis aux macarons ;

Sorbet serbe ;

Marcassin au marasquin (ou Beau veau) ;

Champignons au Champagne (ou Crêpes aux cèpes) ;

Forts fromages de fermage ;

Pure purée de poires purpurines ;

Raisins rincés ;

Café fécal ;

Liqueurs reliques.

10 ou 20 vins divins.

Leiris, Langage tangage ou Ce que les mots me disent, Gallimard, 1985

b) A partir de la 1^{ère} conversation dans *L'Ecume des jours*, entre Colin (qui vient de jouer du pianocktail) et son cuisinier Nicolas :

- Ainsi que faites-vous ce soir ?

- Je resterai, une fois de plus, dans la tradition de Gouffé, en élaborant, cette fois, un andouillon des îles au porto musqué.

- Et ceci s'exécute ? dit Colin.

- De la façon suivante : Prenez un andouillon que vous écorcherez malgré ses cris. Gardez soigneusement la peau. Lardez l'andouillon de pattes de homard émincées et revenues à toute bride dans du beurre assez chaud.

Etc.

Vian, L'Ecume des jours

c) Sur le modèle du poème que Ragueneau veut déclamer aux poètes qui s'empiffrent sous son nez :

*J'ai mis une recette en vers.
(...)
Comment on fait les tartelettes amandines.
Battez, pour qu'ils soient mousseux,
Quelques œufs ;
Incorporez à leur mousse
Un jus de cédrat choisi ;
Versez-y
Un bon lait d'amande douce ;
Mettez de la pâte à flan
Dans le flanc
De moules à tartelette ;
D'un doigt preste, abricotez
Les côtés ;
Versez goutte à gouttelette
Votre mousse en ces puits, puis
Que ces puits
Passent au four, et, blondines,
Sortant en gais troupelets,
Ce sont les
Tartelettes amandines !*

Rostand, *Cyrano de Bergerac* (II, 4).

Pastiches d'élèves... dont la cruauté se révèle, sous le masque de la nourriture...
1^{er} jet, avant réécriture.

CANCRE LÀ SUR UN LIT DE BONNES POIRES DE SECONDE

Positionnez en évidence chaque élève devant vous
Puis choisissez-en un à votre goût.

Et sans qu'aucune supplique ne vous retarde,
Badigeonnez-le de moutarde.

Si de peur ses yeux sortent de leurs orbites,
Plongez-le rapidement dans la marmite.

Pendant quelques minutes laissez-le mariner
Avant que la moutarde ne vous monte au nez.

Rajoutez à ce mélange $4x + 2$
Puis un à un les œufs.

Laissez maintenant mijoter ce bouillon aigre
Jusqu'à ce que ça sente le vinaigre.

Epluchez ensuite trois copies de trois bonnes poires
Et complétez avec celles-ci votre liquide devenu noir.
Enfin faites cuire le tout au bain-marie
Et vérifiez si le langage cru de vos élèves est assez cuit...
Si de littérature vous êtes fort féru, essayez la sauce
Chateaubriand ;
Mais si vous n’y connaissez rien, vous risquez de faire chou blanc.

En cas de retard dû à vos élèves, n’hésitez pas à leur sucrer...
Dix minutes de récré.

Temps de cuisson : 4 jours

GRATIN DE CANCRE AU FROMAGE BLANC

Beurrez le fond de votre plat à gratin
Avec une hache achevez votre crétin
A l’aide d’un bon couteau levez-en des filets
Sans hésiter à forcer si le cancre résistait.
Dans le plat étalez les filets salés et poivrez
Puis couvrez de fromage blanc
De préférence du zéro pour cent.
Récupérez les pellicules
Sinon, faute de cerveau, la tête de crétin
Aurait un goût amer et niais.
Emincez le fémur au broyeur pour
Décorer le gratin en ses contours.

Conseil du chef : servez avec du riz ; plus le cancre est gras et
abrutit, plus la saveur est garantie.

- d) à partir de recettes de Topor dans *La cuisine cannibale* : « La soupe aux fous », « La tête du patron », « L’Innocent dans de beaux draps », « Restes d’automobiliste en fricassée »...**

AMOUREUX EN DÉSESPOIR DE CAUSE

Séparez deux amoureux. Mettez du beurre dans la marmite, gros comme un bébé. Lorsque le beurre est bien chaud, tuez les amoureux en larmes, videz-les, puis faites-les cuire ensemble. (...) On peut ajouter des coups et des blessures.

Topor, *La Cuisine cannibale*, Points Seuil, 1986