

*Dérouler le document afin d'en lire les textes.
Les clichés illustrant les textes ont été réalisés sur site, lors de la journée.*

Petite recette pour une journée d'écriture comestible

1. Avoir un but : par exemple clore une saison d'écriture (2010 – 2011 en l'occurrence) dans la détente et la bonne humeur, sans omettre les nourritures terrestres.
2. Définir un thème consensuel : celui de la cuisine, universel et convivial, suggéré par Yvonne (mais tout le monde ne connaît pas Yvonne : c'est un privilège de *Clairs de plumes* !).
3. Elire un lieu hors du quotidien: par exemple la Jasserie du Bessat, dans le massif du Pilat à quelques emjambures de Saint-Etienne. 1 310 mètres d'altitude. Une auberge remarquable, tant par son environnement que par la qualité de son accueil. On dit que Jean-Jacques Rousseau y avait fait étape en 1769. Elle fut –et demeure- une halte pour pèlerins et voyageurs de toute espèce (à pieds, à cheval, en voiture, en U.L.M., *etc.*). Et désormais... pour les écrivains, ces grands explorateurs !
4. Convoquer les dieux qui président aux éléments : soleil et chaleur, fraîcheur et soleil, air pur et vivifiant.
5. Concocter des inducteurs d'écriture nombreux et variés : les servir de préférence en soupière après les avoir bien laissés mijoter.
6. Prévoir des agapes gourmandes : produits du cru, particulièrement morilles et myrtilles qui « émoustillent les papilles » (l'auteur de ce syntagme gustatif et pétillant se reconnaîtra !).
7. Ajouter un soupçon de galéjades, quelques onces de discussions légères ou plus sérieuses.
8. Laisser infuser.

Pour finir (puisqu'il le faut bien), partager sans modération quelques uns des textes élaborés ce jour-là...

Cécile

BON APPETIT, MONSIEUR !

- Au menu de ce jour, après ces quelques bouchées de petits fours, pour ne pas vous mettre dans la panade, savourez trois ou quatre toasts de tapenade,

pour vous mettre en appétit, saisissez ces belles boulettes de riz,

pour vous mettre en joie, goûtez ce doux velouté de petits pois,

pour vous mettre en liesse, osez une vraie bouillabaisse,

pour vous mettre en retard, prenez le temps d'apprécier ce célèbre nectar,

pour vous mettre en balance, faites confiance aux desserts de Provence,

pour vous mettre sans dessus dessous, choisissez sans hésiter notre tiramisu.

- Donnez- moi un peu de tout !

- Avec ceci ?

- Ce s'ra tout.

- Bon appétit !

- Merci beaucoup !



Clém

LE BASILIC

J'ai beaucoup voyagé. Mais sous des latitudes et des vents différents, dans des contrées diverses, chez de multiples peuplades, jamais je n'ai retrouvé la saveur de....

Certains plats méridionaux. Je salive à la seule évocation d'une plante – le Basilic.



Lamartine écrivait :
« Je vis qu'elle avait les yeux plus humides et plus brillants qu'à l'ordinaire, et qu'elle froissait entre ses doigts et brisait une à une des branches de Basilic qui végétaient dans un pot de terre sur son balcon ».

C'est une plante qui a bien des vertus, de l'officine à la cuisine. Je garde en mémoire : les salades de tomates et bien d'autres, le soufflé de courgettes, la daurade aux yeux bleus, où le basilic est ajouté. Son odeur stimule mes sens et la saveur des plats est inimitable où que l'on se trouve dans ce vaste monde.

Je vous invite à déguster ma cuisine, à découvrir le Basilic.

Rose-Marie

LA PITANCE DES ENFANTS PAUVRES

Il y a plus de détritrus dans la ruelle que dans le reste de la ville. Les enfants y jouent et essaient de trouver quelques subsistances: chou aigre, pain rassis, rarement autre chose.

Quand ils peuvent faire un feu ils réchauffent tout cela et tentent d'assouvir leur faim. Quand ils vont chaparder, on se méfie d'eux. Le pain frais, il ya bien longtemps qu'ils n'en ont pas mangé.

Pierre arrive un jour; d'où vient-il ? Personne ne le sait: yeux vifs, maigrichon, tout en jambes; il respire pourtant l'envie de vivre. Il n'en a pas fini avec la misère, du

haut de ses 12 ans, il sait déjà tout cela.

Un soir, un soir pire que les autres, un soir où il n'y a pas de feu, les enfants grignotent un pain rassis; Pierre n'en veut pas.

J'ai bien assez mangé aujourd'hui, le râble de lapin était fondant à souhait et la tarte aux myrtilles si délicieuse... Et de parler et de décrire la fricassée de clavaires aux épices, le sauté de cèpes aux pommes, la mousse au chocolat à l'italienne, et il raconte et il décrit... Tout le monde sait bien qu'il a lu cela dans des livres, et que jamais il n'a mangé ces choses merveilleuses.

Et pourtant son parler imagé, sa joie de vivre changent la morne nourriture.

Un jour, Pierre ne revint pas. Il n'était que de passage; mais il n'a jamais été oublié, car chacun se souvenait des mots, des mots si savoureux, et cela les faisait rêver.

Yvonne

LA TISANE QUI TUE

La mâche se mouche, le basilic balise, les griottes grelottent, le chocolat a les chocottes, l'orange s'arrange, la pomme se pomponne, le thé tétine, le café a cafté, les pâtes épatent, les nouilles s'agenouillent, le bœuf fait l'œuf, le veau fait le beau, les courgettes sont en miettes, les citrouilles ont la trouille, car c'est la tisane qui tue tout !



Clém

LE PAPY

C'était toujours lui qui préparait la soupe et je me souviens du rituel. Il étalait d'abord le journal de la veille sur la petite table de la cuisine pour récupérer les épluchures. Elles n'iraient pourtant pas aux lapins, pas de clapiers rue Pierre Loti, mais c'était l'habitude venue de son enfance.

Il lavait les légumes dans l'évier blanc, de ses mains abimées de tourneur fraiseur et épluchait les patates, les carottes, les poireaux. Il allait vite avec son économe, et je les regardais s'amonceler sur la page des faits divers.



Sans un mot, c'était pas un causeur le Papy, il y mettait un bon morceau de beurre, du sel, du poivre, les légumes coupés en gros morceaux.

Nous les filles, on attendait la bonne odeur familière et le pschitt de la cocotte Manufrance en buvant du sirop de grenadine.

Elle était faite des choses les plus simples et elle était excellente. J'en ai goûté bien d'autres depuis mais certains soirs d'hiver, j'étais le journal sur la table et j'épluche des patates en pensant à lui.

Fabienne

LE BOUILLON DE ONZE HEURES

Avec la rage au cœur, sans aucun remord, je prends une grande dose de blessures non cicatrisées, j'ajoute une poignée de rancœur, un grand bol de mauvaise humeur,



deux louches de sarcasmes, deux verres de déception douloureuse, une cuillère de larmes amères.

Comme récipient, un pot de chambre pour touiller le tout.

J'accompagne ce bouillon, (où manquent bien d'autres ingrédients,) d'une sauce de mots blessants, vocabulaire souvent châtié. J'épice avec des colères rentrées.

A servir sans laisser refroidir à tous les médisants pleins de certitudes, aux personnes qui calomnient, condamnent par plaisir jouissif, aux obsédés du mensonge, à tous les manipulateurs pervers, à tous les violents.

Rose-Marie

LE GOUT DU JAMBON COQUILLETTES QU'ON INGERE SEUL DEVANT LA TELEVISION

C'était notre plat préféré à mon frère, ma sœur et moi. Le plat simple du dimanche soir après une belle journée de promenade et de jeux en famille. Maman le préparait pendant que nous prenions notre bain et que Papa lisait son journal. Alors qu'elle venait nous sécher les cheveux, elle lui confiait la délicate mission de surveiller le chronomètre pour que tout soit parfaitement *al dente* ! Parfois nous avions le droit de faire fondre du gruyère râpé dessus, cela puait un peu mais c'était tellement bon, tellement rassurant !

Aujourd'hui les petits plats amoureux de Maman et les bons repas partagés en famille ne sont qu'un très lointain souvenir. Je ne cuisine qu'exceptionnellement car je n'ai pas le temps, et encore moins l'envie : à quoi bon mettre les petits plats dans les grands quand on n'a que sa télé avec qui partager un repas ?

Si ce soir, une fois encore, le programme est jambon-coquillettes, c'est uniquement parce que c'est vite fait et que c'est la seule solution que j'ai trouvée pour ne pas oublier cette enfance douce et savoureuse.



Clém

LA VITRINE DU PATISSIER

Le SACRISTIN s'empresse d'emporter les PETS DE NONNE qu'il dégustera avec les RELIGIEUSES du couvent.

FLORENTIN avance sa BRIOCHE et d'un air gourmand pose son regard sur la TROPEZIENNE à la robe MERINGUE qui emballe des LANGUES DE CHAT.

Ce n'est pas une TUILE, mais bien une TARTE qui s'abat sur sa TETE-DE-NEGRE. MARTA au teint PAIN-D'EPICE se promet de lui faire avaler son PUDDING dans la FORET NOIRE.

Monsieur SAINT-HONORE prend son chéquier MILLE-FEUILLES pour régler les CHAUSSONS AUX POMMES et les CLAFOUTIS de Madame la DUCHESSE qui, aussi légère qu'un GATEAU DE SAVOIE, ne songe qu'à récompenser son jardinier ARDECHOIS, sur une BUCHE ou dans le FRAISIER.

Quant à moi, amoureuse du jeune pâtissier, j'en reste BABA, quand il m'offre des MADELEINES. Je l'aime comme un CHOU A LA CREME, alors, si notre amour va toujours CROISSANT, en un ECLAIR nous finirons nos jours dans un PUIT D'AMOUR en savourant sa PIECE-MONTEE.



Rose-Marie

FEMMES DANS LA CUISINE

Où est maman? Elle est dans la cuisine.

Où est Rosinha? Elle est dans la cuisine.

Où est ma sœur? Elle est dans la cuisine.

Elles sont quatre maintenant dans la cuisine.



De plaisir on s'assoit, on papote, on rit sous cape des aventures de Don Rosario, amoureux de la belle Antonia, amoureuse de Don Rodrigo qui est parti depuis bien longtemps avec Manuelle.

La petite s'est endormie et les femmes sont au repos. Elles batifolent, elle rigolent, se parlent des recettes crues concernant les hommes : comment se débarrasser du vieux marchand de poisson malodorant et garder le petit jeune, celui qui a toujours le sourire aux lèvres, qui est si beau, si beau...

Ah, dit Rosinha, je me souviens... Chut, la cousine arrive, les femmes se taisent aussitôt, car celle-ci, elle va tout raconter aux hommes.

Le poisson est prêt ? demande-t-elle d'une voix autoritaire. N'oubliez pas les herbes, l'ail, le piment, le gingembre, les feuilles de céleri, les oignons et la crème de coco.

Une fois la cousine partie, les femmes rient à gorge déployée et se mettent au travail.

Ce n'est que chansons, robes qui bougent, mains qui s'activent. Le poisson sera prêt à temps, et les hommes seront contents. Tant mieux... Comme cela, sans problème, on pourra se retrouver dans la cuisine, demain. Elles ont tant de choses à se dire et à vivre ensemble.

Yvonne

LA VITRINE DU PATISSIER

Le cookie y éclaire la religieuse tropézienne. L'entremet y connaît un plus grand succès que sur son île flottante. L'omelette norvégienne, le congolais et le florentin y font une tête de nègre. La reine de Saba y a l'air tarte sans sa meringue. Madeleine y tire sa langue de chat tant le Paris-Brest a été fondant. Qu'il y est chou le clafoutis jouant les cakes à côté du fraisier !

Mais quel est cet endroit où tout ce monde se retrouve ? Je peux vous dire que lorsque je passe devant je suis baba !

Clém



FREUD ET LES EPINARDS

Freud n'aimait pas les épinards dit-on... tonton tontaine et tonton...

Sa mère voulait lui en faire manger contre son gré. C'est de là que vient la théorie de la non-gratuité de l'amour parental, dicit Freud. En clair lorsque les parents disent

aimer leurs enfants, il est clair

qu'ils veulent en tirer profit. Chacun ne connaît que trop cette insistance des géniteurs à vouloir leur petit le meilleur, le plus beau, le plus porteur de joie, et que tous les amis expriment haut et fort les vertus d'une éducation soi-disant aimante et exigeante.

Freud une fois de plus ne s'y est pas trompé. Les enfants comprennent vite le système parental et pour ne pas déplaire à leurs chers parents, ils leur suggèrent d'aller voir un psy, pour les éduquer encore mieux. Ils leur suggèrent aussi de

manger des épinards avant la consultation...on ne sait jamais.

Le psy en question, Monsieur Briderien pour ne pas le nommer, en entendant parler des épinards, s'écrie : "Je ne les aime pas, j'en suis bien aise, car si je les aimais j'en mangerais et je ne puis pas les souffrir".



Quelle audace de prononcer cette phrase sans dire qu'elle était empruntée à J. Prudhomme, célèbre écrivain s'il en fut.

Comment voulez- vous après cela vous fier à des psy!

Sur les épinards je n'ai rien d'autre à dire.

Yvonne

DISTRIBUTION DE CHAMPIGNONS DES BOIS

Une Russule verdoyante pour une belle sœur trop envahissante.

Deux Russules pour un patron ulcérant.

Trois Craterelles pour la belle Isabelle.

Quatre Psalliottes pour toutes les chochottes.

Cinq Marasmes des Oréades pour mettre fin à quelques galéjades.

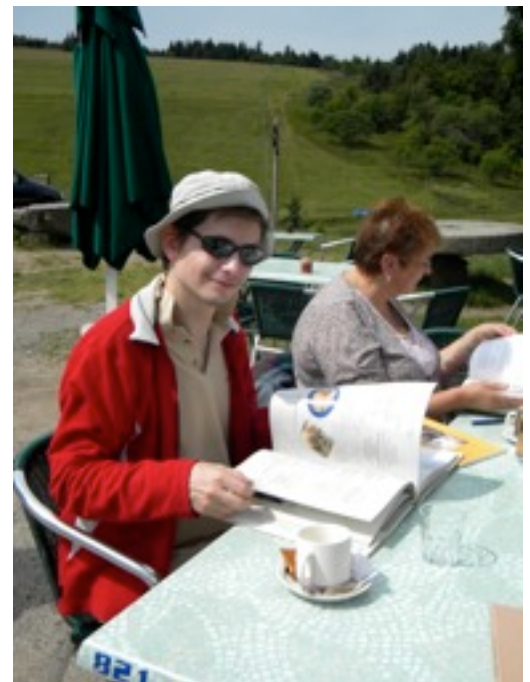
Six Clitocybes et Clitopiles aux plus pervers des sexophiles lassés de s'exhiber

Sept Lactaires aux mammaires mères terrestres.

Huit Truffes pour qui voudra chatouiller le mufle d'un buffle.

Neuf Tricholomes équestres pour mes amis extra-terrestres.

Dix Pieds de moutons pour le dernier des cons en guise de punition !



Charlie