



LES MOTS EN OR

Livret du jury

Sommaire

Niveau 6 ^e	3
Le tajine extraordinaire	4
Toujours confiants	5
Le Téméraire Cuisinier	7
Le restaurant extraordinaire	9
La cuisine	10
Niveau 5 ^e	11
Un concours en Or	12
La Rate au Court-Bouillon	13
Les ombres du passé	14
Une rencontre inopinée	18
Moi, la carotte de Croissy 🥕	19
Niveau 4 ^e	20
Vol 538	21
Gastronomiquement vôtre !	22
Parfum d'instant	24
Les petits bonheurs de la vie	27
Vis ma vie de pizza	28
Niveau 3 ^e	29
L'élixir de courte vie	30
Le Dilemme	32
La trahison royale	34
La paix éternelle	36
Un plat, mille délices	38
Niveau 2 ^{de}	39
Un échec salé	40
La braise de l'espoir	41
La Babelutte Amandine	43
L'amertume concassée	44
À la découverte de la gastronomie Saoudienne	45



LES MOTS EN OR

Assaisonner

Frémir

Improviser

Mijoter

Rétorquer

Brouhaha

Enthousiasme

Gourmet

Tajine

Stupéfaction

Crucial

Exquis

Extraordinaire

Intrépide

Savoureux

Téméraire

Le tajine extraordinaire

Bonjour, je vais vous présenter mon délicieux, magnifique, incroyable tajine à l'Ardéchoise pour les gourmets et les gourmands !

C'est un choix très téméraire mais je peux vous assurer qu'il sera exquis. Je vois votre stupéfaction au brouhaha que vous faites !

Revenons-en à notre tajine, je sens que vous frémissez d'enthousiasme à l'idée de découvrir mon mets si savoureux. Tout d'abord, je coupe des patates. Ne vous inquiétez pas, je ne parle pas de vous. Ensuite, je vais chercher de savoureux marrons. Maintenant, j'ajoute la caillette, attention c'est un choix crucial, je ne vois pas en quoi mais ça l'est.

Pour assaisonner le tout, j'ajoute du piment. Il faudra être intrépide car je vais vider tout le pot.

Maintenant, laissez mijoter. C'est un tajine totalement improvisé, et vous n'avez pas le droit de rétorquer.

Oh... ! Suis-je bête, je vous fais un tajine sans légumes. De ce pas, je vais chercher des raisins secs et des courgettes que je fais revenir dans ma majestueuse poêle.

Pour les Marocains... ne vous sentez pas visés parce qu'on a changé votre recette, c'est pour le côté régional. Pour ne pas vous décevoir, je vais appeler mon correspondant marocain, il se souvient peut-être de la recette. Alors, mon portable... "Ah ! Allô Hakim ! Ça va mon frère ? Dis-moi, tu as encore la recette d'un de tes tajines ? Je peux peut-être rajouter..." Ah, il a raccroché. Bon, soyons fou, ajoutons une bonne cuisse de vous, heu... de veau... de vous... Bon, de veau ! Oui oui, de veau. Au temps pour moi.

J'enfourne le plat à 180 degrés, pendant plusieurs heures.

Pour finir, ajouter une bonne dose de crème fraîche, comme savent le faire les ardéchois. Et ne surtout pas oublier d'arroser de vin blanc. Ça, c'est crucial pour mon tajine ardéchois.

Bon, parfait, j'ai fini ma recette. Mon tajine n'a pas l'air très ragoûtant, je vous conseille tout de même d'y goûter !

J'ai quand même un aveu à vous faire... le meilleur tajine, c'est quand même le tajine marocain, et c'est celui de ma grand-mère !!!

Toujours confiants

- Sortez d'ici ! À 12 ans vous devrez être autonomes.

La porte claqua, se refermant sur les deux orphelins, qui regardèrent les planches de bois usées avec stupéfaction. Cette porte, c'était la frontière entre le silence draconien de l'Orphelinat de Casablanca et le brouhaha incessant du monde extérieur. La limite entre leur passé et leur futur. Engloutis par la peur, ils frémirent de tout leur corps.

Puis, leur enthousiasme prit le dessus. Enfin, libérés de cette prison ! Mais maintenant, leur survie était cruciale. Raphael, le plus téméraire des deux, prit son courage à deux mains et entraîna sa sœur Nora dans leur quête de travail. Ils s'engouffrèrent dans les rues étroites du souk, déterminés.

Devant leurs yeux émerveillés défilaient des restaurants tous plus extraordinaires les uns que les autres, mais qui les rejetaient un par un. L'un des patrons leur cracha même dessus avec mépris, en les poussant en dehors du restaurant.

Épuisés, ils arrivèrent devant un dernier restaurant où les mets savoureux que les gourmets dégustaient parfumaient l'air d'un arôme exquis. Le ventre de Nora gargouilla avec envie.

La jeune fille s'approcha timidement vers la cuisine où le patron, qui semblait plus chaleureux que les autres, se tenait. Elle improvisa et balbutia :

- B-bonjour monsieur, mon frère et moi cherchons un travail.

L'homme la dévisagea, hésitant.

- Trop jeune ! dit-il sèchement.

Elle rétorqua, intrépide :

- Nous pouvons travailler jour et nuit en échange d'un abri et de nourriture.

- Hmm... Je vais en parler avec mon équipe.

Un sourire illumina le visage des enfants, qui acquiescèrent.

Tandis que le patron partait, ils observèrent la cuisine où mijotaient de nombreux plats et où les tajines s'entassaient dans des étagères. Les employés se pressaient dans la cuisine dans laquelle ils assaisonnaient des repas.

Le patron revint quelques instants plus tard, et leur dit :

- D'accord pour la nourriture, mais vous devrez vous contenter de dormir dans la rue. Partez maintenant, le travail commence demain à 5h pile. Et ne soyez pas en retard !

- Marché conclu, monsieur ! Nous vous remercions infiniment !

Les jumeaux sortirent dans un vent glacial qui avait remplacé la chaleur étouffante et, se trouvant un coin dans la rue pour la nuit, s'allongèrent. Nora murmura d'une voix éreintée par la longue journée mais satisfaite :

- Notre futur est incertain, mais je suis confiante.

Et les jumeaux s'endormirent avec la promesse d'un avenir meilleur.

Le Téméraire Cuisinier

Il était une fois, au bout d'un sentier,
Un homme discret qui rêvait d'épicer l'univers.
Cuisinier téméraire, poète des saveurs,
Il cueillait les étoiles pour nourrir les cœurs.

Dans sa cabane aux murs de châtaigners,
Le feu crépitait sans jamais s'éteindre.
Chaque plat qu'il préparait semblait chanter,
Comme si la soupe voulait elle-même s'éprendre.

Il laissait frémir le bouillon d'un tajine,
Y plongeait cannelle, prune, et aubergine.
Il ne craignait pas d'improviser,
Et savait quand il fallait assaisonner.

Le matin, il humait la brume des collines,
Et le soir, il mijotait des racines divines.
Là-bas, loin du monde et de son brouhaha,
Il trouvait la paix dans chaque aroma.

Mais un jour vint un gourmet curieux,
Fatigué des dîners trop prétentieux.
Il frappa à la porte, en quête d'étonnement,
Espérant, peut-être, un peu de ravissement.

Le cuisinier, sans dire un mot, l'invita,
Sortit ses épices, coupa, remua.
Le gourmet observait avec stupéfaction,
Ce ballet d'odeurs, ce calme tourbillon.

Et lorsqu'enfin le plat fut servi,
Un silence sacré tomba, sans bruit.
Le goût était exquis, profond, savoureux,
Un voyage intrépide, un rêve audacieux.

« C'est extraordinaire », murmura le visiteur,
Le regard embué d'une étrange chaleur.
L'enthousiasme grandit dans la petite salle,
Et même le vent semblait moins bancal.

Car oui, dans cette cuisine cachée,
Un homme téméraire avait osé créer.
Là où d'autres suivent sans oser parler,
Lui rétorquait au monde par la beauté.

Le restaurant extraordinaire

Le jour de ses vingt-cinq ans, Samuel décida de se lancer dans le projet fou d'ouvrir son propre restaurant. Ses parents ne croyaient pas en lui ni en son projet. Paradoxalement, les premiers clients trouvèrent, quant à eux, les plats très savoureux. Comme il y avait beaucoup de monde, Samuel fut stressé par le brouhaha causé par la clientèle. Avant l'ouverture officielle, Samuel pensait pouvoir tout gérer seul mais se rendit vite compte qu'il ne pouvait pas tout faire. Il prit donc la sage décision d'embaucher Lyna, une serveuse.

Cependant, il constata rapidement que cette dernière n'était pas à la hauteur car elle était intrépide, téméraire et insolente avec les clients. Cela fit drastiquement baisser la clientèle. Samuel décida de licencier Lyna afin d'embaucher une nouvelle serveuse prénommée Anaé. La jeune femme, qui était plus concentrée, apaisa Samuel. Le jeune restaurateur devint de plus en plus confiant et cuisina des plats absolument exquis.

Il eut l'idée de changer un plat de la carte par un tajine revisité, ce qui attira de nombreux gourmets. Le chef Etchebest entendit parler du restaurant et décida de venir goûter le plat signature de Samuel. Le chef goûta le tajine mais ne le trouva pas assez assaisonné. Samuel ne baissa pas les bras et décida, en plein coup de feu, d'improviser un nouveau plat. Il était succulent !

Après maintes réflexions, Philippe Etchebest décida de le prendre à l'essai dans son restaurant en tant que maître d'hôtel. Samuel laissa les clés de son établissement à Anaé qui se sentait capable d'assurer tout à la fois service et cuisine. L'esprit libre, Samuel entra avec fierté dans l'établissement doublement étoilé du chef Etchebest. Le restaurant était si majestueux que Samuel frémit d'émotion en passant le pas de la porte. Il savait que ce moment était crucial pour sa carrière. Philippe Etchebest lui avait en effet promis, dans les mois à venir, de le former en le laissant intégrer les cuisines du restaurant.

Malheureusement, un jour qu'il affrontait un service difficile, rongé par l'angoisse, Samuel oublia d'encaisser les clients. Philippe Etchebest eut un moment de stupéfaction, puis rétorqua, d'un ton sec mais théâtral :

"-Non mais Samuel ! Tu veux qu'on ouvre un resto philanthropique ou quoi !?"

Puis, avec un air amusé, il ajouta :

La prochaine fois, offre-leur aussi un petit café et un massage tant qu'on y est !"

La cuisine

Maman est une fine gourmet. Elle sait improviser les mets qu'elle cuisine. Pour elle assaisonner et mijoter est un jeu d'enfant. Aujourd'hui maman prépare un plat et nous l'aidons à le faire. Nous sommes enthousiastes à l'idée de l'aider.

Le tajine est un plat exquis qui nous vient du Maroc. Ainsi, nous avons investi toute la cuisine qui embaumait déjà toute la salle d'une odeur savoureuse composée de diverses épices. Cette odeur attirait tout le voisinage qui frémissait d'envie de goûter ce délicieux plat. Tout à coup, un brouhaha meubla toute la cuisine. L'une des filles, la plus petite de la famille nommée Eunice, la plus agitée, sans faire exprès avait touché le disjoncteur. Ce fut le noir total. Et une inquiétude s'installa. Akissi la plus grande des filles, intrépide, trouve le disjoncteur et le remet en marche. Tous ont jubilé, et mirent en garde la petite Eunice. Ce bref moment de stupéfaction et d'inquiétude était devenu un moment d'espoir pour tous. Les filles reprirent la préparation de ce mets dans une ambiance extraordinaire. Ce sont des filles téméraires qui n'abandonnent jamais. Toujours dans cette bonne ambiance, sous la supervision de leur mère Fatou. Les filles tenaient à relever ce défi de préparer ce plat étranger venant du Maroc. En tant qu'adolescente de l'Afrique de l'Ouest précisément de la Côte d'Ivoire où savoir cuisiner est très important pour la jeune fille. Ce moment d'apprentissage culinaire est un passage inévitable et crucial pour la jeune fille. Akissi, prudente ne voulant pas revivre le bref moment d'inquiétude dû à la coupure de courant, demanda à Eunice de s'écarter du mur. Maman lui rétorqua de laisser la petite tranquille car les épreuves font partie de la formation. Tous se mirent à rire de plus belle. Après quelques heures nous avons terminé ce plat.

Enfin, une fois le repas prêt, nous avons invité les voisins à le déguster. Ce fut un régal fantastique dont le retour était positif.



LES MOTS EN OR

Niveau 5^e

Acquiescer

Discerner

Grommeler

Impressionner

Raffoler

Poutine

Contraste

Flaveur

Garniture

Mets

Époustouflant

Hâtif

Incontestable

Moelleux

Subtil

Un concours en Or

Roanne a accueilli depuis le 3 mai 2024 un nouveau restaurant appelé *Les Supers nanas*. Il est géré par Mesdames Raquin et Golliard. Deux sous-chefes viennent compléter l'équipe avec Mesdames Couderc et Serrano. Cela faisait maintenant un an que le restaurant avait pris vie. Nous fêtions les un an de son ouverture et un banquet était prévu à cet honneur. Tous nos amis et nos meilleurs clients étaient présents. Nous avons préparé pour ce grand événement une incontestable Poutine et un subtil moelleux au chocolat. La fête avait déjà commencé lorsque Messieurs Trois Gros et Pralus firent leur apparition. Ils dégustèrent nos mets et ont été impressionnés de leur qualité. Nous fûmes conviées à participer au Concours des Plats en Or.

Le lendemain matin, le restaurant voisin commença la préparation des plats. Il appartenait à Mesdames Roch et Castells. Celle-ci entra en salle, servit une famille et apprit la nouvelle : les concurrentes participaient au fabuleux concours. Courant dans la cuisine, Madame Castells prévint sa cheffe et elles décidèrent de ne pas se laisser faire. A la nuit tombée, elles se faulèrent dans les locaux voisins et mirent le feu. Hâtif, l'incendie se répandit. Les femmes coururent et poussèrent des cris de victoire. Au lever du jour, Madame Raquin arriva sur place et hurla de désespoir.

Après cet incident, *Les Supers nanas* furent dévastées. Mme Carrez qui tenait aussi un restaurant dans une ville voisine avait entendu parler de ce drame et décida de contacter Monsieur Le Maire afin de lui proposer son aide. Il fut ravi de cette générosité et accepta la proposition. Cette dernière se précipita à prendre contact avec nous pour pouvoir continuer l'aventure mais dans ses propres locaux. Lorsque nous nous rendîmes dans ses ateliers, ce fut époustouflant.

Le jour du concours arriva, c'était un 3 juin. Nous nous étions préparées depuis un mois malgré plusieurs complications. Nous partions des locaux de Mme Carrez pour concourir dans les cuisines de Monsieur Trois Gros. L'excitation était palpable et nous étions face à quatre fabuleuses équipes. Le temps imparti fut écoulé et les deux plats étaient prêts à être dégustés. Malheureusement pour nous, nous finissions troisième mais ce fut une belle aventure.

Trois mois plus tard, Mesdames Castells et Roch s'excusèrent pour leur acte et à défaut d'avoir remporté le concours nous avons trouvé une belle amitié.

La Rate au Court-Bouillon

Alice Dubois, une jeune femme de vingt ans, étudie la biologie marine à une université prestigieuse parisienne. Pour payer ses frais de scolarité, elle se trouve un travail d'été au Bistro Chez Paul. La jeune fille étant passionnée par la cuisine est considérée comme une prodige dans ce domaine. Son rêve serait de gagner le prix du Top Chef de France.

La dernière heure de biologie arrive enfin, et Alice est assise à côté de sa meilleure amie Ana. Elles étaient excitées de commencer leur travail d'été ensemble.

Un jour, monsieur de La Sole, un critique gastronomique, vient au Bistro. Il commande une poutine avec du fromage moelleux et une entrée de fruits de mer. En servant le plat, Alice voit immédiatement une couleur bleu-vert subtile sur une des algues. Elle soupçonne cette algue d'appartenir à l'espèce des cyanobactéries, qu'elle a récemment étudiée en biologie.

Pour gagner du temps, elle décide de mettre la poutine juste devant de La Sole, faisant en sorte qu'il mange les fruits de mer plus tard. Son plan fonctionne, et il commence à manger sa poutine qui a une flaveur agréable. Il en raffole. Alice sait qu'elle doit rester proche de la table, pour le dissuader de manger les algues. Si elle dit au chef de but en blanc que les algues sont vénéneuses, elle prend le risque de perdre son travail. Si elle ne fait rien, le restaurant pourrait être fermé. Quel dilemme ! Ce n'est pas mieux !

Figée par la crainte, elle ne sait que faire. Elle décide de faire signe à Ana pour venir jeter un coup d'œil au plat. Elle passe rapidement à côté de la table, regarde brièvement le mets ; les femmes hésitent. Le temps presse et le critique sera bientôt à la fin de son premier plat. Alice demande donc à son amie d'aller vérifier les étiquettes sur les bacs d'ingrédients. Ana court en cuisine, esquive le regard du chef et aperçoit le nom inscrit sur le bac d'algues : "Algues lacustres". Les cyanobactéries se développent justement dans les lacs. Le chef avait dû faire une erreur. Ana retourne rapidement vers Alice et lui parle de sa découverte.

D'un geste hâtif, elle verse de l'eau sur le critique, essayant de le faire sortir. Il grommelle, et sort du restaurant enragé par l'incompétence des serveurs. Alice, soulagée, va voir Ana pour lui dire que leur plan est un succès. Mais, pour confirmer son intuition, elle conserve un petit bout d'algue pour l'analyser au laboratoire.

Quel stress, c'est finalement pas si calme, la cuisine!

Les ombres du passé

Je marche sous un ciel sans couleur,
À la recherche d'un peu de douceur.
Dans ce monde froid, je tente de discerner,
Les traces d'un amour que j'ai cru trouver.

Mes pensées grommellent des mots sans fin,
Chacune portant un fardeau ancien.
Je me souviens des promesses non tenues,
De tout ce qui a été perdu.

Je raffole des souvenirs d'autrefois,
Quand tout semblait possible, quand tout allait droit.
Mais le vent m'a emporté, loin de ma vérité,
Et je m'accroche encore à cette réalité.

Mes rêves sont hâtifs, pleins d'incertitude,
Et chaque moment d'espoir m'échappe avec habitude.
Je me noie dans le temps, trop pressé de passer,
Sans savourer l'instant, sans jamais m'arrêter.

Le temps contraste avec mes désirs,
Un jour d'été, le suivant, un soupir.
Mais l'une des vérités reste incontestable,
C'est la douleur, douce mais inaltérable.

La flaveur d'un souvenir me saisit parfois,
Comme un parfum qui ne veut plus quitter ma voix.
Elle m'évoque des rires, des visages aimés,
Des instants de bonheur que je n'ai pas su garder.

Il y a des jours où la solitude est mon alliée,
Elle me parle des rêves que j'ai abandonnés.
Mais dans cette nuit noire, je trouve un peu de lumière,
Un éclat d'espoir, une étoile solitaire.

Les blessures s'effacent, mais les cicatrices restent,
Elles m'informent de tout ce qui m'empêche.
Mais je sais que malgré tout ce qui m'a fait tomber,
Je me relèverai pour encore aimer.

Sous le ciel sans couleur, je cherche une lueur,
Un regard, un espoir, pour guérir mes douleurs.
Mais les souvenirs lourds retombent sur mon cœur,
Comme la pluie froide éteint les fleurs.

Chaque pas que je fais réveille la blessure,
Chaque rêve brisé rallume la brûlure.
Et même si mes mains tremblent dans le vent,
Je serre mon courage, je lutte en pleurant.

Dans la nuit profonde, je dépose mes peines,
Je parle aux étoiles, je confie ma peine.
Car je sais qu'au bout de ce long chemin,

Quelqu'un, quelque part, m'attend la main dans la main.

Je ferme les yeux, espérant fuir,
Mais les souvenirs me prennent sans jamais mourir.
Pourtant, au fond de moi, une lueur s'allume,
Une petite flamme qui chasse l'amertume.

Elle brille faiblement, mais elle existe,
Dans ce monde où tout semble égoïste.
Peut-être qu'un jour, je pourrai enfin m'envoler,
Laisser derrière moi les chaînes du passé,

Les ombres du passé, lourdes de mensonges,
Me suivent sans relâche, sans que je les songe.
Chaque soir, elles murmurent des mots blessants,
Comme un vent glacial frappant mon visage, lentement.

Les cicatrices du temps ne cessent de me hanter,
Dans chaque silence, je sens la douleur danser.
J'aimerais tout effacer, tout oublier,
Mais les fantômes du passé ne cessent de me guider.

Je ferme les yeux, espérant fuir,
Mais les souvenirs me prennent sans jamais mourir.
Pourtant, au fond de moi, une lueur s'allume,
Une petite flamme qui chasse l'amertume.

Elle brille faiblement, mais elle existe,
Dans ce monde où tout semble égoïste.
Peut-être qu'un jour, je pourrai enfin m'envoler,
Laisser derrière moi les chaînes brisée

Une rencontre inopinée

Lucas, jeune voyageur, se retrouva égaré dans les ruelles de l'ancienne Médina de Fès. Arpentant les allées avec ferveur, il réalisa qu'il avait omis de réserver un logis ! Hésitant à solliciter l'aide des natifs, il discerna parmi la foule un vieil homme lui adressant un sourire affable. Lucas, d'abord méfiant, influencé par les préjugés hâtifs à l'égard des étrangers, se sentit apaisé par la sérénité émanant de ce visage bienveillant. Le vieil homme l'apostropha : "Vous avez l'air perdu, jeune homme ! Soyez tranquille, chaque détour pourrait être une aventure." Lucas acquiesça en affichant un sourire de connivence. Le vieil homme l'invita à le suivre vers une maison attenante.

Une fois la porte franchie, Lucas, impressionné par le contraste incontestable entre la sobriété de la façade et la somptuosité de cette demeure traditionnelle, était ébloui par la symphonie des couleurs et des senteurs. Le jeune homme se laissa conduire par son hôte jusqu'au salon. On célébrait manifestement un heureux événement, mais Lucas emporté par les parfums subtils d'épices et d'encens infusant ainsi l'air d'arômes enivrants, ne chercha même pas à en connaître la nature !

Des effluves capiteux brassant cumin, safran et cardamome émanaient des mets préparés dans le respect de la tradition ancestrale sous la supervision de la maîtresse des lieux, une femme d'une soixantaine d'années qui fit son apparition au milieu des rires et des discussions incompréhensibles. Visage radieux et sourire accueillant, elle souhaita la bienvenue à Lucas qui, ne trouvant pas les mots pour exprimer son émerveillement, se contenta de se ruer avec enthousiasme et exaltation sur les plats servis ! Il goûta d'abord ce fameux tajine de viande fondante agrémentée de pruneaux caramélisés et parsemés de grains de sésame, le tout rehaussé d'amandes grillées qui apportaient de la croustillance. S'ensuivit la pastilla, une spécialité marocaine dont tout le monde raffole. Sa garniture moelleuse à base de poulet mijoté et d'amandes, est parfumée de cannelle et de fleurs d'oranger.

- "C'est exquis ! Jamais je n'ai goûté de plats aussi succulents, le mélange des flaveurs est divin, rien à voir avec une poutine !" , grommela Lucas.

Après ce festival gustatif époustouflant, notre bourlingueur remercia son hôte pour ces moments de partage et de convivialité, puis reprit sa route, l'esprit léger, malgré les quelques kilos en trop !

Moi, la carotte de Croissy

Une légère brise fait bruisser mes fanes. Autour de moi, dans la terre humide, je discerne le bruit des vies d'une multitude de petits insectes qui s'affairent. Au dehors, des voix se rapprochent et dérangent ma tranquillité végétative. Des piétinements en surface font trembler la terre au-dessus de moi, quand soudain, comble de l'horreur, une main agrippe ma tige et m'arrache à ma mère, la terre. Les voix tonitruantes, les odeurs, le vent fort, tout m'agresse en ce monde étranger. On me jette sans état d'âme dans un panier en osier, que l'on soulève ensuite du sol. Je suis alors bringuebalée durant plusieurs longues minutes avant d'être tirée de ma prison et jetée dans un évier rempli d'eau.

- À l'aide, je me noie !

J'aimerais crier mais réduite au silence à perpétuité, j'endure mon supplice sans broncher. Je constate avec soulagement qu'on me tire de l'eau mais mon répit n'est que de courte durée : des mâchoires d'acier se referment sur ma tige et coupent mes feuilles. Toute à mon désespoir, je remarque à peine qu'un individu abject pèle ma si magnifique peau à l'aide d'un épluche-légumes. Déposée sur une planche à découper, je suis émincée par le geste hâtif mais plein de dextérité d'un chef cuisinier.

Je grommelle en pensant à l'avenir : vais-je servir de garniture aux morceaux de viande posés à quelques centimètres de moi ? Va-t-on me faire rôtir ? Ou tiendrai-je compagnie à ces rôtis avant de me faire engloutir, décorée d'herbettes, par un glouton ? Mais est-ce si malheureux d'être dévorée ? Ah ! je comprends la situation ! Une douce cuisson va rendre ma chair moelleuse et faire ressortir mon goût subtil. C'est décidé, je vais affronter mon destin avec courage. Peut-être serai-je la première carotte dégustée par un nourrisson. Peut-être qu'un apprenti cuisinier gagnera un concours grâce à mon excellence. Peut-être est-ce le président de la République lui-même qui aura le privilège de se délecter de mon époustouflante saveur !

Qui que vous soyez, vous les gourmets, je vais vous impressionner !



LES MOTS EN OR

Niveau 4^e

Contempler

Dresser

Osciller

Pétrir

Tressaillir

Atmosphère

Fumet

Coulis

Nostalgie

Ziboulateur

Fondant

Éphémère

Inné

Rédhibitoire

Succulent

Vol 538

Et voilà, encore une fois on arrive à l'aéroport deux heures avant le vol. Papa prend toujours ses précautions à cause d'un accident de réveil il y a dix ans ! Je dépose mes bagages sur le tapis roulant et me dirige vers les sièges en attendant que mon vol soit appelé. Nous partons à la Réunion pour les vacances d'été chez nos cousins. Malgré tout, je suis nostalgique à l'idée de quitter mes amis. Je m'imagine déjà sur une des plages exotiques contemplées sur la brochure du livre de voyage. Soudain, l'appel micro me sort de ma torpeur et me ramène à la réalité. C'est alors que l'hôtesse d'accueil, nous annonce que nous ne pouvons pas voyager ensemble maman, Léonie, Jules, papa et moi. Mon père commence à un peu s'énervé puis ma mère le raisonne et il accepte. Papa et moi prenons donc le vol suivant.

Alors que nous déambulons dans l'aéroport à la recherche de sièges, un appel micro se fait entendre : "Les passagers du vol 538 en partance pour la Réunion sont attendus dans la salle à côté de la cafétéria". J'entends mon père me dire : "Leia, c'est notre vol ! Dépêche-toi !" Je sens que mon père est en train de devenir irascible, donc j'obéis sans rien dire. Dans la salle, se trouvaient d'autres passagers et trois hôtesse de l'air masquées. Étrange ! Toutes les trois malades ? Peu importe ! L'une d'elles s'approche de nous, nous fait asseoir et nous annonce : pour vous dédommager de l'attente, nous pouvons vous proposer en entrée un jambon fumet, puis une tarte avec un coulis aux framboises ou un gâteau fondant au chocolat. Bon, moi, j'aurais préféré un succulent mafé ou une poutine comme celui de ma voisine ! Sinon, je vois des gosettes posées sur une table et quelques cuchaules... "Et ça, on peut en avoir ?" Ce sera pour plus tard, me répond l'hôtesse de l'air. Pour moi, c'est rédhibitoire, j'attends les gosettes ! Mon père essaie de sortir son ziboulateur mais je l'en empêche.

Tout d'un coup l'atmosphère se tend et les passagers commencent à vaciller. Je tressaille en voyant mon père blêmir. Serait-ce les mets proposés ? Je décide de rester impassible et d'imiter mon entourage pour ne pas me faire remarquer. Une hôtesse passe dans les rangs pour prendre le pouls des personnes. Heureusement, elle m'évite. Soudain, la porte s'ouvre et des agents, tout de noir vêtus, entrent dans la pièce. Ils demandent aux hôtesse si tout le monde est bien sous calmant et l'hôtesse répond par la positive. Je réalise alors que je suis la seule consciente...

Gastronomiquement vôtre !

Un groupe d'élèves débat sur la gastronomie au CDI

Aye (intriguée) : Tiens la gastronomie, intéressant. J'en ai déjà l'eau à la bouche, je pense au fondant au chocolat. Hmm...Qu'en dites-vous ?

Fatoumata (investie) : Selon moi la gastronomie est l'art de cuisiner des mets succulents. Par exemple, j'aime bien les coulis de framboises, ils me rendent nostalgique de mon enfance.

Ali (excité) : Dans l'art de la gastronomie ce que je préfère est le fumet exaltant qui s'échappe de la cuisine.

Yaya (rêveur) : Je m'imagine en train de contempler un savoureux plat de poutine se dresser devant moi.

Moctar (pessimiste) : Pour moi, ce que je trouve rédhibitoire ce sont les légumes. Horribles !

Aïssata (perplexe) : Les légumes créent une atmosphère saine dans le corps.

Kylian (vaniteux) : J'ai un talent inné pour la cuisine ! Et chaque plat que je prépare est une œuvre d'art.

Ali (moqueur) : Ton talent semble éphémère car le plat que tu m'as concocté hier était insipide.

Yaya (nostalgique) : Rien que de pétrir la pâte me rappelle les cours de cuisine auprès de ma grand-mère dans une atmosphère tendre et joyeuse. J'oscillais souvent entre les plats de tajine et de mafé. Je me souviens aussi que mon grand-père faisait souvent tomber le ziboulateur sur son pied et de mes rires moqueurs, ce qui rendait cette ambiance unique.

Aye (enthousiaste) : Moi je pense que les meilleures viennoiseries proviennent de la France. Tout le monde connaît la réputation des baguettes toutes chaudes, et des pâtisseries comme Cyril Lignac.

Fatoumata (hésitante) : Moi je préfère les beignets du Mali, accompagnés de jus de bissap, de baobab ou encore de gingembre.

Ali (gourmet) : La cuisine italienne est la meilleure de toutes. Non seulement avec ses plats salés comme les pâtes carbonara, les pizzas napolitaines, les lasagnes, les

spaghettis bolognaise, les raviolis et tant d'autres délicieuses saveurs, mais aussi les desserts sucrés sont aussi de renommée mondiale comme les tiramisu, les glaces à l'italienne, le panettone et plein de sucreries aussi bonnes les unes que les autres.

Kylian (surpris) : Ah bon ? Je ne savais pas que le bissap venait du Mali.

Tous (à l'unisson) : Malgré nos divergences, nous sommes tous d'accord que la gastronomie est un art universel, une manière de s'exprimer à travers des mets aussi bons les uns que les autres !

Professeur : Allez, dehors les petits gourmands, c'est la fin de ce voyage culinaire.

Parfum d'instant

Je vins au petit jour, l'âme prête à glisser,
Sur les toits argentés, le regard à contempler.
Le ciel balançait, timide, dans le vent,
Un monde en équilibre, fragile et hésitant.

Un soupir de la nuit flottait dans l'atmosphère,
Comme une mélodie de mémoire passagère.
Mes mains sur le pain encore tiède et blond,
Pétrissaient le présent au rythme du profond.

Un fumet chaleureux s'élevait sans effort,
Évoquant mille tables, mille voyages morts.
Le cœur, sans prévenir, se mit à tressaillir,
Sous l'assaut d'une image venue me séduire.

Le vieux ziboulateur, fidèle compagnon,
Grinçait doucement dans le coin du salon.
Il battait la mesure d'un temps oublié,
Faisait osciller l'instant dans sa douce clarté.

Sur l'assiette glissait un coulis éclatant,
Rubis sur porcelaine, chef-d'œuvre émouvant.
Un dessert fondant, un bonheur délicat,

Dont le goût succulent me prit au dépourrat.

Mais sitôt savouré, le moment s'effaça,
Tel un rêve éphémère qui doucement s'en va.
Pas besoin d'apprendre à sentir ces merveilles,
Ce plaisir-là est inné, il coule sous la treille.

Un doute me frappa, obstacle rédhibitoire,
Mais je refusai qu'il ternisse l'histoire.
Je traçai mon chemin, de courage habillé,
Prêt à dresser l'espoir, même désarmé.

Alors que tout tremble, s'effondre ou chancelle,
Il suffit d'un éclat, d'une force nouvelle,
Pour que l'âme vacille, mais jamais ne se perd,
Dans la brume dorée de l'instant éphémère.

Je marchai dans le vent, l'esprit un peu rêveur,
Cherchant à retrouver la paix dans la chaleur.
Une voix intérieure me disait sans détour :
« Savoure chaque pas comme un serment d'amour. »

Les arbres m'applaudissaient d'un frisson contenu,
Leur feuillage vibrant sous les cieux inconnus.
La lumière tombait sur les pierres endormies,
Réveillant dans mon cœur d'anciennes harmonies.

Et là, près du foyer, dans l'ombre qui cuisine,

Trônait humble et royal, le seigneur du tajine.
Ses épices dansaient comme des feux sacrés,
Un festin de mémoire aux parfums bien ancrés.

Et j'ai su, à ce signe, au souffle de ce vent,
Que l'instant est trésor, qu'il faut vivre intensément.
Même si tout s'efface, et que tout doit finir,
Ce qui naît dans l'instant peut toujours refleurir.

Les petits bonheurs de la vie

Louise sortit la brioche du four, le fumet agréable envahissant lentement la cuisine. Elle l'avait préparée pour la journée, afin d'accompagner la confiture concoctée à partir des framboises du jardin. Louise rendait souvent visite à sa grand-mère, elle qui vivait désormais seule après le décès de son mari. "Louise ? Quelle est cette odeur succulente ?", demanda la vieille femme. "Une brioche, comme celle que tu me faisais lors de mon enfance", lui répondit-elle, avec nostalgie, un sourire en coin. Elle appréciait ces rares moments passés avec sa grand-mère, les jours où elle avait le courage de sortir de son lit.

Cet acte prenait beaucoup d'efforts à sa grand-mère, et en se levant, elle sentit une étincelle de vie éphémère qui naquit dans le vide perpétuel de son cœur. "Je comptais faire des tartelettes, veux-tu me joindre ?", lui demanda Louise. "Avec plaisir !", lui répondit sa grand-mère, se dirigeant alors vers le plan de travail, afin d'aider sa petite-fille. Louise commença par pétrir la pâte pendant que sa grand-mère lavait les framboises qui composeraient le coulis. Après de longues minutes dans cette atmosphère chaleureuse, elles enfournèrent les pâtisseries.

Elles se mirent à dresser la table, attendant impatiemment la fin de la cuisson. La sonnerie du four retentit, alors la jeune fille se leva enfin pour les sortir et les déguster. Elles s'assirent toutes les deux, prenant chacune une bouchée des tartelettes. Les framboises fondantes se dissolurent dans leur bouche. Il était impossible de nier leur talent inné pour la cuisine. "Je m'inquiète pour toi, tu as changé depuis la mort de grand-père", commença Louise. "J'avoue que la vie perd son sens, petit à petit. Mais ce moment avec toi m'aide à comprendre ce qui compte vraiment", lui répondit sa grand-mère, les larmes aux yeux.

Cette journée avait pris une tournure inattendue et, progressivement, l'étincelle dans son cœur ravivait une flamme d'espérance. La vieille femme se leva et, caressant tendrement la joue de Louise, elle dit : "Ce qui compte dans la vie, ce sont les petits bonheurs comme celui-ci." Alors, dans un moment de joie et d'amour inconditionnel, de grosses larmes perlèrent le long de leurs joues et elles s'enlacèrent.

Vis ma vie de pizza

Je nais d'un tour de main précis, d'un geste consciencieux. Le pizzaïolo pétrit ma pâte avec énergie, l'assouplissant jusqu'à obtenir cette texture parfaite, à la fois souple et aérée. Peu à peu, il m'étale, me façonne, me transforme sur le plan de travail en un disque harmonieux, prêt à recevoir ma destinée.

D'un coup de louche, un coulis de tomates parfumé s'étale sur ma surface. Puis, vient le fromage, des perles de mozzarella, qui vont fondre en une vague crémeuse, promesse d'un avenir doré. Bientôt, des champignons s'invitent à la fête, alignés avec soin, tels les bijoux d'un plat esthétique. Un soupçon d'origan parachève l'œuvre, ajoutant cette touche aromatique qui flattera le palais. À ce moment précis, je me sens spectaculaire, prête à faire sensation.

Alors que je prends forme, une crainte me saisit : la cuisson. Être plongée dans un four brûlant, cela ne me rassure pas du tout. La chaleur intense m'enveloppe, me durcit, me dore. Peu à peu, je ressens une légère crispation, un frisson, comme si mon âme tressaillait sous l'effet du feu. L'air devient fumet, une odeur irrésistible flotte autour de moi. Dans le four, d'autres pizzas subissent le même sort, mais aucune ne peut parler, nous sommes condamnées au silence.

Quand la porte du four s'ouvre enfin, un souffle frais caresse ma croûte dorée. On me soulève avec précaution, me dépose sur une assiette. Je passe dans la salle de restaurant. Des musiciens assurent une ambiance festive. J'entends les murmures des clients, des mots exaltants qui résonnent en moi. Je suis l'objet de toutes les convoitises. On me dépose sur une table près de la fenêtre. Deux regards gourmands me contemplant. Puis, des mains s'approchent, me saisissent et une lame d'acier tranche ma chair fondante.

Vient alors l'instant fatal. D'un coup de dents, je suis entamée. La sensation est à la fois exaltante et terrifiante. Un combat s'engage entre mon existence et le plaisir des mangeurs. Je ressens tout : la pression des dents, la chaleur du palais, le contact avec la langue. Morceau après morceau, je m'efface, mon essence se dissout. Ne reste qu'une croûte orpheline, vestige de mon passage éphémère dans ce monde culinaire.

Et puis... plus rien. Mon existence s'achève dans un dernier frisson, engloutie, oubliée.



LES MOTS EN OR

Niveau 3^e

Aiguiser

Effleurer

Garnir

Suggérer

Trahir

Apanage

Dilemme

Bissap

Perception

Velléité

Authentique

Délectable

Futile

Impétueux

Sapide

L'élixir de courte vie

Nous n'avons sans doute pas la même perception de la cuisine que vous :

Quelques cris de joie résonnent dans la nuit, dans la vaste savane. La fête bat son plein et il est temps de préparer le festin.

Nous privilégions le côté authentique de nos ingrédients que nous chassons tous les soirs dans les plaines sableuses.

Aiguiser vos couteaux, car la chasse aux ingrédients risque d'être intense.

Arrachée à l'arrache, la mâche ne mâche pas ses mots et range sa rage au fond de son feuillage. Les poireaux se cachent dans les buissons, avec un peu de bissap, ils seront délicieux ! Nous rentrons de la chasse, nos proies bien gardées dans des cages de bois. Le chaudron posé sur son lit de braises attend ses délectables victimes. Ne vous laissez pas bassiner, ce n'est pas vous que l'on veut faire bouillir !

On veut juste laisser quelques idées mijoter dans votre esprit, nous n'avons pas la moindre velléité de vous plonger directement dans le grand bain !

En larmes, les noix de cajou se cajolent tant bien que mal. On assassine les tomates qui baignent dans leur sang, la courgette impétueuse se jette pour les sauver mais ne réussit qu'à finir en ratatouille. Le bouillon de cet assassinat fait frémir les carottes, tandis que les laitues se traînaient misérablement dans leur verdure.

Pour un peu de légèreté, rajoutez un soupçon de laine de mouton.

Le tout finit dans l'antre de la marmite qui frétille d'impatience.

Nous sommes face à un grand dilemme : aussi futile soit-il, comment assaisonner notre plat ? Pour un sapide mélange, ajoutons une pointe de piment rouge qui viendra relever le côté acide du citron dont la présence est trahie par la douceur de la cannelle.

Aiguiser vos dents car la raideur des radis pourrait vous les faire perdre !

Vous aurez donc l'apanage de goûter à notre succulent mafé ! Nous vous suggérons par précaution, d'avoir un verre d'eau et une bassine à disposition...

Il ne reste plus qu'à garnir vos assiettes et à le déguster, l'odeur vous effleurera les papilles !

Profitez de l'instant présent, n'oubliez pas notre titre "L'Élixir de courte vie...", ce sera peut-être votre dernier repas !

Le Dilemme

Une velléité,
Une envie qui naît
Une pensée qu'on effleure,
Qui éclot comme une fleur.

Ce dilemme,
Qui me mène.
Cette Chimène,
Qui tient les rênes.

La rancœur
Des mœurs
Dans un cœur
Qui pleure.

Je ne pense qu'à elles
Au miel,
Au sel,
Laquelle ?

L'une me suggère un désir,
Auquel je ne pourrais rien dire,
Chaleureux, merveilleux, impétueux
Ou bien frileux, fallacieux, ennuyeux ?

De grandes promesses
Toujours régressent.
Les problèmes naissent
Et l'amour cesse.

L'autre me murmure, avide,
Des mots sapides.
Une grâce limpide,
Sans aucune ride.

Cet austère salage,
Ce volage apanage.
Tant de choses à désirer
Mais toujours à espérer.

La peur
Demeure
Dans un cœur
Qui meurt.

Ma perception s'est aiguisée
Mais rien n'a changé :
Cette voix sucrée,
Ou ce rire salé.

Je suis encore rongé
Je ne pense qu'à elles
Ces crêpes seront-elles
Sucrées ou salées ?

La trahison royale

Il était une fois, dans le château du royaume de France, une reine en proie à un profond tourment. Elle nourrissait un amour interdit pour le cuisinier du château et un dilemme la tirait : préserver son statut de souveraine ou suivre les élans de son cœur. Elle ne tarda pas à faire son choix.

Un jour, tandis que le roi était parti à la chasse, la reine et son amant élaborèrent un plan pour trahir le monarque. Le cuisinier suggéra d'empoisonner le roi à l'aide de sa boisson favorite : le bissap. Il précisa que ce breuvage exotique, à la saveur discrètement acidulée, dissimulerait parfaitement le poison. La reine accepta sans hésiter, convaincue d'avoir trouvé la clé de sa liberté :

"- Ma reine, vous prendrez la tasse qui se trouve à côté du sucre", avait conseillé le cuisinier, confiant. Le soir-même, ils décidèrent de mettre leur plan à exécution.

Hélas, une servante, passant dans le couloir, surprit toute la conversation. Plus tard, lorsque le roi rentra de sa chasse, elle saisit sa chance : elle lui rapporta chaque mot entendu et confessa sa jalousie envers la reine. D'un commun accord, ils décidèrent de retourner le plan contre cette dernière. Le moment venu, la servante échangerait discrètement la place du sucre sur le plateau.

Le soir, le roi et la reine parlaient de leur perception du royaume. Agacée par leur discussion qui ne tournait qu'autour du roi, la femme appela la servante afin qu'elle leur apporte le jus d'hibiscus. Cette dernière servit les tasses au couple royal. Le roi se ravit de sa boisson délectable.

La servante quitta la pièce avec un sourire sadique et un air impétueux. Enfin, elle avait accompli sa mission : éliminer la reine afin de prendre sa place auprès du roi et de le venger.

Dans la nuit, la reine se réveilla en sursaut, regrettant son geste. Son mari était certes égocentrique mais, méritait-il de mourir ? Prise de remords, elle le réveilla et lui avoua tout.

Celui-ci rétorqua :

" - C'est trop tard ! Ma servante vous a entendus et m'a tout rapporté. Nous avons passé un accord, elle prendra ta place dès que le poison aura fait effet."

La reine rendit son dernier souffle, noyée dans l'ironie de sa propre trahison.

Rappelez-vous, la vengeance est un bissap qui se boit froid.

La paix éternelle

Nous sommes venus tisser des mots en or.

Garnis d'euphorie, de paix et d'amour.

Malgré nos couleurs, nos origines et nos croyances.

Nous resterons liés par la perception de l'humanité en cadence.

Nous rêvons d'un monde sans larmes, sans souffrances.

Nous prôtons la paix pour assurer notre existence.

La paix, ce mot résonne comme une promesse euphorique, qu'on effleure et qu'on espère. Elle n'est pas une velléité, elle ne se décrète pas dans des discours futiles, elle ne se limite pas dans l'absence de conflit ou de guerre. Elle est un dilemme entre la colère, la tolérance et la clémence.

La paix est un combat contre soi-même. Elle n'est ni un mirage éphémère, ni une étoile hors d'atteinte et encore moins un apanage. Elle est cette allégresse sapide, cette exaltation authentique, ce soupir fragile entre deux tempêtes, ce silence précieux qui perce le vacarme des armes.

Nous vivons dans un univers qui aurait dû être un refuge, où l'amour et la prospérité dansent entre les branches des siècles. Malencontreusement nous l'avons trahi par la voracité des conflits, réduisant la paix en un écho lointain, une mélodie oubliée.

Est-ce cela notre héritage ?

Transformer notre paradis chaleureux en enfer gouverné par des belliqueux ? Faire taire la forêt pour entendre gronder les canons ?

Pendant que des millions fuient la guerre, la faim ou l'oppression, d'autres, insouciantes, festoient dans l'opulence. Cette injustice n'est-elle pas d'une absurdité cruelle ? Une ironie tragique où l'homme, artisan de sa propre perte, détruit la quintessence de son existence ? Nous n'invoquons la paix qu'après avoir brisé des vies et enterré des espoirs et des rêves. Pourquoi attendons-nous l'irréparable pour percer les ténèbres ? Dans un monde où l'animosité dicte sa loi, où la violence semble l'unique langage, la paix n'est plus qu'un vœu murmuré sur des tombes.

Semons alors la bonté et la mansuétude. Cultivons la compassion, luttons contre l'indifférence et aiguisons les esprits pour bâtir un rempart contre la barbarie.

C'est en mettant la main dans la main, que nous pourrons changer le lendemain.
Qu'attendons-nous pour faire fleurir la paix ? Il est temps d'éveiller nos consciences,
de remplacer l'hostilité par la bienveillance, d'essuyer des larmes, d'apaiser des
souffrances. Et peut-être qu'un jour, nous, les enfants impétueux de ce monde, nous
verrons notre rêve de la paix éternelle se concrétiser et devenir une évidence.

Un plat, mille délices

Un jeune homme impétueux, qui avait une pure passion pour la cuisine. Hassan détenait un talent exceptionnel pour ce domaine, cependant dans son village la cuisine représentait un domaine pour les femmes et non le contraire. Hassan ne supportant plus de cacher sa passion pour la cuisine, décida de prouver à son village que la cuisine est aussi un domaine pour homme. Il en parla à son père de sa perception pour la cuisine, mais ce dernier le méprisa. Le jour de la fête annuelle du village, sa mère fut chargée de cuisiner autant que meilleure cuisinière du village. Mais malheureusement, elle se blessa à la main en étant en train d'aiguiser son couteau.

Sa mère, ne pouvant plus supporter cette atroce douleur, céda sa place à son fils car elle avait confiance en son potentiel. Pour prouver sa valeur et défendre l'honneur de sa mère, il prit cela comme un défi à relever, il se mit aussitôt au travail. Hassan se rappela que sa mère avait une velléité que le village goûte quelque chose d'inédit, alors il opta pour un plat italien (une pizza). Il se mit à pétrir la pâte, préparer la sauce au thon, rajouta du fromage parmesan puis le mit dans un four traditionnel. Après la cuisson il la garnit avec des olives et du jus de bissap comme accompagnement, puis il servit le plat aux villageois ne croyant pas que ce plat délectable avait été préparé par lui. Le chef du village lui demanda avec une curiosité démesurée de lui faire une démonstration de ce qu'il avance. Devant le chef du village qui est reconnu pour son caractère extrêmement belliqueux, l'atmosphère était réellement palpable.

Il recommença du début à la fin devant les yeux ébahis des villageois. Sa mère fût ravie de son succès et son défi fût réalisé. Le village décida de lui faire une médiatisation digne de son nom et montrer au monde entier quelle perle rare, ils possèdent dans leur magnifique village. Après la médiatisation il fût connu dans le monde entier ce qui lança sa carrière de premier grand chef cuisinier pakistanais et prouva que la cuisine n'est pas un domaine uniquement pour les femmes.

La persévérance est mère de succès.



LES MOTS EN OR

Niveau 2^{de}

Balbutier

Concasser

Réfréner

Se morfondre

Synchroniser

Amertume

Babelutte

Émulsion

Paroxysme

Véracité

Dubitatif

Inexorable

Jovial

Lugubre

Sapide

Un échec salé

Ce jour allait s'inscrire dans l'histoire. J'allais enfin éblouir ma femme, cordon bleu émérite.

Les ingrédients étaient disposés, prêts à l'emploi. Les ustensiles minutieusement ordonnés, étincelants, prêts à l'emploi. Le tablier soigneusement noué, prêt à l'emploi. Le compte à rebours était lancé. Sans perdre la moindre seconde, je m'élançai et pris d'une poigne ferme la brique de lait qui trônait fièrement, aux côtés de la fiole de vanille intense. Muni de ma casserole en cuivre d'une main, bouteille inclinée de l'autre, la douce substance envahit le fond du contenant. D'un geste minutieux, j'ajoutai les cristaux blancs. D'une main experte, je cassai une à une les coquilles, tâchant tant bien que mal de garder intact leur onctueux cœur doré.

Deux perles d'élixir de vanille achevèrent cet appareil, qui, après de virulents coups de fouet, se métamorphosa en une légère émulsion. Mon fin palais jugea le mélange onctueux et sapide, en un mot : réconfortant. Revigoré, je m'attaquai à présent au corps même du dessert : la neige aérienne qui trônerait au centre de cet océan gustatif. Avec confiance, je me concentrai donc sur cette tâche essentielle. Enfin, j'empoignai mon sabre affûté, et d'un geste méticuleux, concassai les pralines. Le jeu de textures promettait d'être fameux.

Mon excitation était à son paroxysme ; le temps de la dégustation était arrivé.

Sous les feux de l'abat-jour, surgit alors la plus grande et impitoyable critique culinaire du moment. Elle se tenait droite et sévère. Anxieux, je réfrénai mon envie de fuir ce moment qui allait bouleverser ma vie à tout jamais. Tremblant, je déposai sur la nappe immaculée une assiette de porcelaine, sur laquelle j'avais méticuleusement dressé mon dessert, vrai chef-d'œuvre, fruit de ma persévérance, quand... sous le regard perplexe de la critique, je vis, horrifié, une goutte de crème anglaise, inexorable, glisser sur le lin blanc. Imperturbable, l'experte culinaire saisit sa cuillère, goûta, grimaça et déglutit avec difficulté. D'un air lugubre, elle balbutia : "Mais... c'est... c'est infâme". Elle avait rendu son verdict. Je m'inclinai. Remplacer le sucre par du sel n'était, après tout, pas une très bonne idée.

Brisant définitivement mes chances de victoire à *TopChef*, elle conclut avec amertume : "Chéri, cantonne-toi à *TopBricoleur*".

La braise de l'espoir

Les vitres serties de tesselles vibraient sous l'essor léger des rideaux de dentelle. Les vieilles portes grinçaient à chaque rafale. La pluie, en perles discrètes, traçait sur les vitres des sentiers muets où s'égarèrent les soupirs du temps.

Pourtant, dans le regard du petit Yamanu, quelque chose vacillait. Assis près de la table de la cuisine, il balbutiait, tentant de réfréner ses larmes. Hésitant, il entrouvrit la bouche pour se confier à sa grand-mère, qui synchronisait ses gestes au rythme du bouillon fumant.

— J'ai dit que je voulais devenir maître cuisinier, et tout le monde a rigolé... Ils disent que la cuisine, c'est pour les filles, lâcha-t-il enfin, la voix tremblante.

— Et dis-moi, qui sont ces "ils" ? demanda-t-elle, en concassant les herbes aromatiques, comme si la véracité avait besoin d'un silence pour éclore.

— Mes camarades. Même le prof ! On dirait que rêver trop fort est un crime...

Un silence, lourd d'amertume, s'installa entre les échos de la tempête. Puis, d'un geste vif, elle éteignit le feu, posa la louche et s'assit. « La marmite gronde, le royaume tremble », songea la vieille femme, observant son petit-fils en pleine tempête intérieure, et dit :

— Laisse-moi te conter une histoire. Une que les livres taisent tant son éthique est impérieuse.

Cléopâtre, dernière reine d'Égypte, trônait, débordante de déférence. Un soir, elle avait convié les plus subversifs à un banquet, pour rappeler que si les hommes brandissaient les glaives, les femmes nourrissaient les empires.

La salle bruissait, une étrange émulsion traversait la foule. La table, dressée avec soin, croulait sous les pains abaissés, les pigeons déglacés, les poissons braisés. Mais surtout, une soupe d'épices et de lait, si sapide que chacun s'en émerveilla. Quand les coupes furent pleines, Cléopâtre se leva :

— Vous louez mes victoires, mais c'est dans la fournaise des fourneaux que mon trône s'est forgé.

Les invités, d'ordinaire volubiles, demeurèrent dubitatifs, pétrifiés par l'aveu. Elle s'interrompit, le regard inexorable, puis déclara :

— Un peuple affamé renverse plus de trônes qu'une armée entière.

À ces mots, le banquet atteignit son paroxysme de stupeur. Une vieille babelutte glissa d'une poche, tombant dans un frisson lugubre.

Dans la cuisine, Yamanu écoutait, soudain jovial, résolu à forger son destin entre les flammes et les arômes, sans jamais se morfondre devant l'ignorance.

La Babelutte Amandine

Amandine se dirigeait vers les cuisines, encore lugubres à cette heure si matinale. C'était sa dernière chance de devenir pâtissière. Elle sentait le regard dubitatif du jury face à sa troisième participation. Elle n'eut pas le temps d'y prêter attention : l'épreuve débuta. Elle sut qu'elle n'avait plus le droit à l'erreur : à la carte, une tarte amandine !

Elle réfréna son angoisse et commença par le plus facile : concasser les amandes. Ce faisant, elle décida le tout pour le tout : revisiter cette recette centenaire en y ajoutant une émulsion de café accompagnée de babelattes. Prochaine étape : préparation de la pâte. Ce fut vite réglé, elle en avait l'habitude. Ensuite, elle pela et coupa les poires, devant synchroniser ses gestes avec le temps qui filait de manière inexorable. En préparant son émulsion de café, elle craignait un surplus d'amertume. Pas d'inquiétude, le sucre des babelattes compensera largement ! Une fois son mélange réalisé, elle s'attela à l'assemblage des divers ingrédients. La tension était à son paroxysme, le temps lui manquait cruellement. Ni une ni deux, elle disposa la pâte dans son plat avec amandes et poires. Ce n'était pas le moment de balbutier dans la préparation de la recette et de commettre de regrettables erreurs. Trente minutes plus tard, sa tarte encore tiède trônait sur la table du jury. Quant à Amandine, elle se morfondait dans le couloir se mordant les doigts de savoir si sa création serait jugée sapide par ses examinateurs.

Après des minutes qui lui semblaient des heures, la porte qui renfermait son avenir s'ouvrit enfin. Tous les candidats furent invités à rentrer pour le classement général. Arrivant à l'annonce de la première place, toujours aucune trace de son nom. Elle regarda furtivement les dix autres personnes qui attendaient comme elle l'annonce qui scellerait leur destin. Soudain, le nom "Poirier Amandine" retentit dans la salle. Elle observa tour à tour les autres candidats afin de déceler une quelconque réaction de la part du vainqueur. Après un second appel, elle prit conscience de la personne désignée : elle. Amandine s'avança alors sur l'estrade d'un air jovial et euphorique.

Pour démontrer la véracité de cette histoire, sachez que dorénavant dans toutes les pâtisseries de France et de Navarre se trouve en bonne place la "Babelutte Amandine".

L'amertume concassée

Le chef Auguste, d'ordinaire jovial, se laissait gagner par une amertume tenace. Depuis l'incident de la sauce hollandaise, où l'émulsion avait inexplicablement tourné, il se laissait se morfondre dans sa cuisine. Les critiques acerbes des clients, relayées par un maître d'hôtel lugubre, résonnaient encore. Il revoyait sa main balbutier au-dessus du fouet, incapable de sauver la préparation.

Pourtant, Auguste était un virtuose. Ses créations sapides enchantaient habituellement les palais les plus exigeants. Il se souvenait du paroxysme de joie lors de sa victoire au concours culinaire, où sa babelutte revisitée avait fait sensation. La véracité des saveurs, l'équilibre parfait des textures... tout témoignait de son talent.

Aujourd'hui, face à la perspective inexorable du service du soir, un sentiment dubitatif l'assailait. Comment retrouver cette étincelle, cette précision qui lui permettait de synchroniser les cuissons à la perfection ? Il fallait réfréner cette spirale négative.

Soudain, une idée germa. Il repensa à sa grand-mère, concassant avec énergie les noix pour sa fameuse pâte à tartiner. Ce geste simple, cette confiance dans la matière brute... Peut-être était-ce là la clé. Retrouver le plaisir des gestes fondamentaux, la véracité des produits.

Avec une détermination nouvelle, Auguste sortit ses ingrédients. Il allait concasser les épices, synchroniser les préparations, réfréner ses doutes. L'amertume s'estompa légèrement, remplacée par une lueur d'espoir. Le service du soir serait peut-être le théâtre de sa rédemption.

À la découverte de la gastronomie Saoudienne

Lorsque François posa le pied sur la terre brûlante de Haïl, l'Émir Khaled l'accueillit avec une chaleur joviale vêtu d'une tunique blanche immaculée, il tendit la main avec prestance l'invitant à une cérémonie culinaire inoubliable.

-Bienvenue, cher ami, balbutia-t-il avec un accent charmant, je vous convie à un voyage gustatif dont vous vous souviendrez toute votre vie.

Dans le majlis, parfumé aux effluves de cardamome et de safran, les plats s'alignaient, synchronisés dans une harmonie visuelle et olfactive. François, encore dubitatif, observait les mets inconnus.

L'Émir, amusé, entreprit de lui expliquer chaque détail.

- Ceci est El Hanith, dit-il en soulevant le couvercle d'un plat fumant. La viande de chameau y est enfouie sous le sable chaud de Riyadh, lentement cuite jusqu'à atteindre le paroxysme de la tendreté. Là-bas, notre cuisinière Om Khaled, véritable artiste du goût y ajoute un mélange d'épices que seule sa mémoire ancestrale connaît.

Le visiteur tentait de réfréner sa surprise, l'Émir lui servit ensuite un bol fumant.

-Le Marqouq, légumes mijotés, lamelles de pâte et un bouillon sapide à souhait. Rien n'est concassé au hasard : tout est équilibré.

Puis, vint le moment du dessert. Il tendit une assiette de Tawa, pâtisserie à base de farine de blé, de yaourt et de sirop de dattes.

François, se morfondant de ne pas pouvoir tout goûter en une fois, mordit dans la douceur sucrée. Une émotion inattendue l'envahit avec un bon café saoudien-infusé de clous de girofle, cardamome et de safran-accompagné de dattes : Sukari du Qassim, Hilwa du Jawf, Khas de Al Ahssa et la précieuse Ajwa de Médine.

-Voilà la vérité de notre culture, déclara l'Émir avec sérieux, elle ne réside pas que dans les discours mais dans la véracité de nos gestes, de nos recettes transmises de génération en génération.

François, conquis, sourit. Malgré la babelutte de langues et de coutumes et traditions, il comprenait. Car la gastronomie, au-delà des frontières, parle un langage universel.

Et pendant que les derniers plats étaient servis, leur rencontre atteignit son inexorable conclusion : une amitié scellée par la richesse du goût, de la langue et du cœur.

C'est au cœur des montagnes de Haïl que cette aventure sensorielle a pris tout son sens, scellant par les saveurs une amitié née de la curiosité et du respect mutuel.