FICHE TRANSVERSALE

Comment mitonner un corpus ?

Quand les cuisiniers dramatiques font recette(s)...

Par Chantal Dulibine

I- CHOISIR UN ANGLE D'ATTAQUE…

Le **thème de la nourriture** suscite un appétit universel et l'intérêt du théâtre comme celui des arts visuels... Comment trier tant de propositions alléchantes ? On peut essayer d'en proposer un classement, pour choisir ensuite la thématique la plus rare…

Le repas est très souvent l'occasion de rassemblements rituels plus ou moins sacrés, banquets allant de la Cène aux orgies, de la noce à l'enterrement, via le cocktail d'entreprise. On remarque que ces textes jouent souvent sur une fêlure, puisque à ces fêtes du plaisir vient s'inviter la perspective ou la réalité de la mort, Thanatos n'étant jamais très loin d'Eros...

Le théâtre se plaît aussi à dérégler la convivialité dans ces repas intimes où sourdent, voire explosent, les tensions conjugales ou familiales. Le plateau est aussi le lieu de la satire sociale des manières de table. Le repas est donc souvent un CADRE, un écrin prétexte à jouer sur des grandes thématiques socio-politiques, psychologiques ou métaphysiques.

On constate alors que dans le théâtre (occidental) la nourriture est rarement l'enjeu essentiel, et que ceux qui la préparent sont souvent invisibles ou relégués dans des rôles secondaires, cantonnés à des lazzis, mais rarement vus en train d'« officier » dans leur espace professionnel – et ce, à la différence du cinéma ou de la littérature, et même, de la vie contemporaine où les grands chefs et les rubriques « cuisine » font le succès des médias.

Ces curieuses oppositions m'ont incitée à proposer un atelier voué à la valorisation des cuisiniers, de leur métier, de leur statut social, et bien entendu, de leurs recettes ! Il me semblait aussi que ce thème, banal en apparence, permettrait aux jeunes joueurs une réflexion sociale et personnelle, donnerait lieu à diverses approches créatives – écrire, improviser, mettre en jeu, et même finalement choisir les ingrédients des menus proposés au goût des spectateurs dans la petite forme qu'on espérait pas trop frugale (et adaptée à l'âge des joueurs).

1. Les textes théâtraux

II- …ABOUTIT À SÉLECTIONNER 2 CORPUS*

(en rêvant déjà à leur devenir scénique…)

Des textes du répertoire théâtral, qui montrent des cuisiniers professionnels, plutôt masculins, souvent comiques et centrés sur leur métier, ouvertement au bas de l'échelle sociale...

On épicera avec quelques textes non théâtraux, où l'on voit des personnages en action (voire mourants !), avec des propositions de mets et de recettes.

Plaute, ***La Marmite*** (Aulularia, 194 av J-C), trad. F. Dupont, éd. Les Belles-Lettres (2001) : un duo comique de cuisiniers : Anthrax, compétent et efféminé, et Congrion, lourdaud ; **les sc 4, 5, 6 (v. 280 à 467)** les confrontent à l'avarice d'un maître de maison.

Molière, ***L'Avare,*** 1668 (Maître Jacques cuisinier ET cocher), **acte III, 1, 2 / acte IV, sc 4 /** et surtout **acte V, sc 2** ; situation : le cuisinier, subalterne humilié puis battu par l'Intendant, veut s'en venger.

Goldoni, ***La Locandiera,*** 1752 (classiques Hachette) **acte II**, sc 4 et 6 : Mirandoline, cuisinière émérite et ambitieuse, parvient à se faire inviter à la table d'un chevalier, client de son auberge.

Labiche, ***L'affaire de la rue Lourcine,*** 1857, **sc 4 à 7** : Mistingue, chef de cuisine, se retrouve au matin dans le lit d'un compagnon de beuverie nocturne, Lenglumé, qui est obligé du coup, pour occulter ses frasques, de le présenter à sa femme comme un ami de jeunesse ; or elle le convie poliment à un déjeuner où il émet des critiques expertes mais malséantes…

Rostand, ***Cyrano de Bergerac,*** 1897 : **acte II, didascalie initiale, sc 1 et 4** : contre l'avis de sa femme, Ragueneau le rôtisseur se laisse parasiter par les poètes, au nom de son goût pour leur art... (éviter l'édition Étonnants classiques – abrégée et comportant des fautes).

Jarry, ***Ubu Roi,*** 1897, **sc 2 et 3** : La Mère-Ubu a concocté le repas où doit s'ourdir la conspiration qui portera son compère au pouvoir...

Wesker, ***La Cuisine*** (The Kitchen, 1956, Gallimard, collection « Le Manteau d'Arlequin » / retrad. P. Léotard jouée par le Théâtre du Soleil, cf n°385 de l'Avant-scène théâtre, 1967) : la cuisine d'un grand restaurant est le lieu de travail mais aussi de rencontre d'êtres humains de toutes nationalités, animés de pulsions qui se heurtent aux exigences du rendement... L'unité de temps et d'espace structure cette fresque allégorique de 30 rôles, en une « symphonie culinaire », selon l'auteur.

* *Une partie des extraits proposés ici est déjà reprise dans le corpus de notre opération Du trac… au tac ! Une autre est disponible en version pdf sur simple demande à sophie@ithac.be*

Dubillard, ***Les Diablogues,*** 1975, « Au restaurant » (extrait depuis « Qu'est-ce que vous prenez ? - C'est la carte ? » jusqu'à : « Je prendrais bien l'oeuf servi dans sa poule, mais je me connais, je ne dormirai pas de la nuit. Alors je terminerai par un veau nature »).

Garcia, ***Notes de cuisine*** (Les Solitaires intempestifs, 2001) : 46 notules plutôt sarcastiques (par exemple, juxtaposer n° 4 « Cette femme est à moi » et n°10 et 12. Ou sélectionner des formules comme « Les gosses sont durs à cuire », n°7).

2. Quelques textes non théâtraux

Mme de Sévigné écrit à sa fille, Mme de Grignan, ***deux lettres,*** les 24 et 26 avril 1671. Celle du vendredi, en annonçant d'emblée le suicide du « Grand Vatel », met les destinataires en surplomb pour en découvrir les détails dans celle du dimanche ; Mme de Sévigné trouve ainsi une forme tragique qu'elle contredit en quelque sorte par un refus du pathétique, comme le font au demeurant les protagonistes préoccupés de leurs carrières ou de leurs plaisirs. L'analyse dramaturgique devra décider de la tonalité de cet ingrédient : le personnage principal est-il la victime, le chœur de la Cour, ou l'écrivaine qui se plaît à montrer sa verve en donnant du piquant à un événement rare... ?

Des cuisinières, nourrices ou sorcières : Balzac, *Eugénie Grande*t (Nanon) – Proust, *A la recherche du temps perdu* (Françoise) – Fournel, *Les Grosses rêveuses* (la cuisinière), Seuil, 1982 – Pujade-Renaud, *Un si joli petit livre et autres nouvelles*, Actes-sud Papiers, 1986 – Malzieu, *Maintenant qu'il fait tout le temps nuit sur toi*, Flammarion, 2005 : roman autobiographique d'un écrivain-chanteur, du groupe rock Dionysos.

3. Et des recettes à pasticher :

Rostand, *Cyrano*, acte II, sc 4 (Les Tartelettes amandines) – Vian, *L'Ecume des jours* (Nicolas), fin du chapitre 1 – Leiris, *Banquet* in *Langage tangage* ou *Ce que les mots me disent*, Gallimard, 1985 – Topor, *La Cuisine cannibale*, Points Seuil, 1986.

4. Livre à méditer :

Levi-Strauss, *Le Cru et le cuit,* Plon, 1964.

Le suicide de Vatel d'Edouard Zier

III-LE TRAVAIL EN ATELIER

Activer le référent, nourrir les imaginaires, expérimenter, (s)essayer, écrire, jouer

Préambule : en amont ou en parallèle des séances de jeu, la quête de l'atelier consistera à réfléchir sur le rapport du théâtre au réel, en l'occurrence à s'interroger sur la respectabilité et l'importance des cuisiniers de tous genres (voire déclencher des vocations !).

1. Investigations

a) Une recherche documentaire constante ; quelques exemples :

↳ Collecte de photos et biographies de cuisiniers célèbres ; réflexion sur la « féminisation » parcimonieuse d'un métier noblement masculin, a contrario des traditions domestiques où les dames sont en cuisine (cf publicités et magazines féminins) ; enfin chaque joueur photographie une personne proche, voire lui-même, en train de cuisiner.

↳ Rencontre avec le cuisinier d'un établissement scolaire ; enquête sur la formation professionnelle des cuisiniers (lycées professionnels, interviews) : s'agit-il d'une « vocation » ?

Le repas de noce de Brueghel l'Ancien

↳ Provision d'images : des albums-jeunesse où on voit des cuisiniers (ex : Sendak, *Cuisine de nuit*), BD (*le cuisinier chinois* dans Lucky Luke...), dessins (Serre, *La Bouffe* – Desclozeaux). On peut aussi exploiter des tableaux (les « Natures mortes ») ou voir la belle exposition au MUCEM de Marseille « Manger à l'œil »*...

↳ Visionnage de spectacles enregistrés (ou live, si possible) pour nourrir la création de personnages, et collecter des signes qualifiant des espaces liés à un métier pour découvrir les procédés du burlesque (corps et répliques). Ex : *Lapin chasseur*, pièce de Jérôme Deschamps créée en 1989 à Chaillot. Les spectateurs voyaient

*https://www.arte.tv/fr/videos/084263-000-A/exposition-manger-a-l-oeil-au-mucem/ https://www.telerama.fr/scenes/au-mucem%2C-a-table-avec-les-francais%2Cn5781397.php

deux espaces séparés : l'activité côté cuisine et restaurant, avec des jeux d'échos, de contrastes, et les rituelles catastrophes et ridicules de cet univers loufoque (quelques enregistrements et reportages sur Internet).

↳ Visionnage de films (Besnard, *Le Grand restaurant*, 1966, avec De Funès – Axel *Le festin de Babette*, 1987 – Itami, *Tampopo,* 1985 – Vincent, *Les Saveurs du Palais,* 2012 – Kawase, *Les Délices de Tokyo*, 2015).

b) Recherche de matériel : appel de l'animateur à contribution pour accumuler des ustensiles de cuisine, des éléments de dînettes, des signes de costumes (toques, couronnes des Rois, tabliers), des animaux en peluche (à tuer)…

c) Recherche de chansons et musiques.

Ex : Juliette Greco, *La Cuisine*.

Les celles qui f'saient florès / En robe de Dior et sac d'Hermès
Rangées dans l' musée Grévin / Du ciné-club ou de Sam Levin
Regrettent au temps joli / Du poivre et sel et du bigoudi
De ne pas avoir appris / La cuisi-ine
Qui retient les petits maris / Qui s' débi-inen
(etc)

Peut-être en écho ironique (rimes identiques en /ine/), faire chanter par les élèves le refrain de Nougaro « Rien n'est plus beau que les mains d'une femme dans la farine » !

2. Séances de jeu

Elles comporteront des moments de :

a) Mise en commun des recherches et enquêtes : quels ingrédients garder ? A expérimenter…

Nourris de toutes les investigations, on peut aussi :

↳ improviser : défilé de mode pour cuisiniers ;

↳ théâtre-image sur la variété des maîtres-coqs ou maîtres-queux, leurs ustensiles à la main.

b) Exercices de mastications-proférations : pour jouir du vocabulaire, et pratiquer une sorte de « gastronomie linguistique ». Ex : « cuisiner » signifie aussi « tirer les vers du nez » / cf ANNEXE A*

c) Ecriture :

- pastiches / cf ANNEXE B*
- réduction de scènes (Labiche,Wesker)
- adaptation de textes non dramatiques pour le plateau (recettes / récits de la mort de Vatel) / cf ANNEXE C*

**Les annexes sont disponibles sur notre site www.ithac.be, rubrique Ressources, Fiches pédagogiques.*

d) Jouer avec le corpus retenu, après expérimentation, dont certaines recettes de cuisine. Choisir un plat qui appelle métaphore ou personnification : les ingrédients peuvent être joués comme des individus animés d'émotion. Ex : résister par peur de la cuisson, joie du bronzage de la grillade, coup de foudre pour les légumes, ébats dans les sauces, etc.

Bien sûr mises en jeu selon les principes définis dans tous nos livres, notamment en matière de distribution, tirage au sort, essais multiples, fiches de vœux pour les « postes de jeu »).

1) Il faut toujours commencer par définir un espace de représentation pour la petite forme, simple à aménager, et ludique ; le travail dramaturgique souligne la dimension sonore, incluse dans plusieurs corpus. Nous choisissons donc d'inscrire la mise en scène dans des dispositifs d'orchestre (Wesker qualifie sa pièce de « symphonie culinaire »).

2) On s'aperçoit (via les improvisations) que l'art culinaire rejoint souvent les pratiques de sorcellerie (qu'y a-t-il dans la marmite ? ; les fumées et fumets des aromates) et de la chirurgie (on s'attaque à des viandes). Ainsi, le spectacle pourrait comporter une part de crudité, voire de cruauté...

3) Le corpus constitué étant destiné au jeune public, on essaie de garder deux tonalités opposées : réalisme documentaire / fantaisie du grand guignol.

4) Le montage peut par exemple aller de la légèreté à la gravité. Proposition de structure globale, à régler pour 30 mn de jeu :

Lapin chasseur de Jérôme Deschamps
©Daniel Cande (source gallica.bnf.fr)

Menu possible d' une petite forme à la carte

Principe : après le prologue, alternance de scènes de théâtre et de recettes fictives dites ou jouées / tous les élèves sont constamment sur le plateau, soit comme cuisiniers (en action ou fatigués), soit comme protagonistes des scènes jouées.

1. **Prologue « captatio benevolentiae »** : profération du questionnaire de l'Encyclopédie culinaire du XXe siècle (Denoël, 1966, p. 30) :

Etes-vous douée pour la cuisine ? (on soulignera le féminin, voire on épèlera cet adjectif). Jeu en 3 étapes (aller vite et articuler) : 15 questions, 15 bonnes réponses, 3 scores. Les filles peuvent interroger les garçons ou, a contrario, les garçons peuvent cuisiner les filles !

Ajouter à chaque question le commentaire qui la concerne, tiré du même livre.

1) Etes-vous gourmande ?

2) Avez-vous bon appétit ?

3) La lecture d'une recette excite-t-elle vos papilles gustatives ?

4) Attachez-vous de l'importance à la netteté et à la propreté de votre tenue ?

5) Etes-vous méthodique ?

6) Avez-vous un grain de fantaisie ?

7) Avez-vous un peu d'imagination ?

8) Lisez-vous une recette jusqu'au bout avant de vous mettre au travail ?

9) Goûtez-vous votre cuisine en cours de fabrication ?

10) Connaissez-vous les températures d'un four ?

11) Savez-vous estimer la température d'une poêle ou d'un gril ?

12) Aimez-vous orner un plat ?

13) Préférez-vous la sobriété ou la grande recherche ?

14) Attachez-vous de l'importance à la température des aliments ?

15) Estimez-vous nécessaire de faire chauffer les assiettes du repas ?

VOTRE SCORE...

15 OUI : vous êtes un cordon bleu de 1er ordre.

9 OUI vous classent parmi les futures bonnes cuisinières.

Moins de 7 OUI doivent vous inciter à une sérieuse révision de vos connaissances.

2. Alternance de scènes et de recettes.

• Installation des « pianos » (longue table, « piano » de cuisine, recouverte d'un drap en papier blanc sur lequel on aurait dessiné des touches blanches et noires) par les élèves, après avoir mis leurs toques, en criant le menu dans **Les Diablogues** (cette fois, le « chef » est masculin…) « La terrine du chef, Le pied du chef, Le museau du chef, L'œil du chef, Les turqueries farcies à la grecque, Les salopes milanaises, l'œuf cocu, etc. » (45 plats)

• Ubu Roi.

• Une 1ère recette (« Le Poulet tricheur »).

• Plaute, Molière et Labiche, liste de répliques : « Ce qu'on dit des cuisiniers au théâtre ».

ou

• Projection de photos ou de videos réalisées pendant l'enquête par les élèves.

• 2e rafale de recettes (Vian et ses pastiches).

• *La Cuisine* de Wesker (mise en jeu symphonique).

• 3e rafale de recettes : Topor.

• « Le cuisinier est-il heureux ? »

Les joueurs en réserve s'asseyent derrière leurs pianos : c'est la pause. Ils assistent à deux scènes en contraste :

OUI : *Cyrano de Bergerac* (II, 4, Ragueneau).
NON : La mort du cuisinier Vatel.

• Fin : Défilé de mode, avec reprise ironique, répétée par tous, de la phrase initiale, cette fois vers le public :

« Etes-vous doués pour la cuisine ? »

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-éclairs 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…

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 1ère 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…
1er 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 abruti, 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

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

---

Comment adapter pour le jeu un texte non théâtral ?

---

1) Adapter une recette

Choisir un plat qui appelle métaphore ou personnification. Les ingrédients peuvent ainsi être joués comme des individus animés par des émotions : peur de la cuisson, jouissance de la grillade, émoi amoureux, concours de natation dans la sauce, etc.

Exemples : *Abricots à la russe, Ballon d'épinards, Beignets de cervelle, Blanquette de lapin à l'ancienne, Chaud-froid de lapin, Cœur de veau bonne femme, Crème anglaise économique, Diplomate moscovite, Entrecôte cocher de fiacre, Escargots à la poulette, Laitues en manteau, Lapin à la cabriole, Lapin en Capilotade, Mousse de merlan sauce aurore, Pendule de l'Ogre, Poulet sibérien, Poulet tricheur, Rigodon sucré, Savoureux Martiniquais, Truite au bleu, Vol-au-vent...*

Dans *L'Encyclopédie culinaire du XXe siècle* (Denoël, 1966) : *Le Poulet tricheur*

Le poulet tricheur

Plus dodu que nature

Proportions pour 6 personnes

1 poulet moyen.

Pâte :

4 grosses pommes de terre
50 g de beurre
100 g de farine
1/2 verre d'eau
3 œufs
Sel

Préparation 30 mn / cuisson 1h 40

Faites rôtir le poulet à la cocotte pendant 35 à 40 minutes. Pendant ce temps, vous préparerez votre pâte. Faites cuire d'abord les pommes de terre à l'eau salée 25 minutes, passez-les et laissez en attente. Dans une autre casserole, mettez l'eau et le beurre. A l'ébullition, jetez d'un coup la farine et tournez jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Retirez du feu, ajoutez les œufs entiers, un à un, en travaillant bien entre chaque addition d'œuf pour les incorporer. Puis, joignez les pommes de terre passées, travaillez vigoureusement. Enlevez le poulet de sa cocotte, posez-le sur un plat à gratin, tartinez-le avec la pâte obtenue en vous servant d'un couteau à large lame. Il faut qu'il soit entièrement enduit. Mettez 20 minutes à feu chaud. N'ouvrez la porte qu'une fois, au bout de 10 minutes, pour tourner le plat. Vous le découperez sur la table.

- Repérer des lieux, des espaces.

- Définir des personnages (silhouettes, costumes, voix) principaux et secondaires. Par exemple, des « grosses » pommes de terre à la manière des cartes postales de Plonk et Replonk (www.plonkreplonk.ch), les montrant « en robes des champs », en « tissu vichy rose à carreaux ». On pimente en empruntant à des univers de référence : le dessin animé Chicken Run ou l'émission à succès « Top Chefs ».

- Trouver des situations, voire une fable : état initial ; péripéties (ex : l'ouverture – solennelle – de la porte : « une seule fois ») ; état final. Par exemple, le « titre » *Poulet tricheur* appelle plumes, goudron et farine… Peut-être un début où le poulet joue avec des cartes truquées. Il se fait surprendre et, tenu en joue, est amené devant plusieurs cuisiniers. « Mettez le poulet à rôtir pendant 35 à 40 minutes (...) Enlevez le poulet de sa cocotte, posez-le sur un plat à gratin ; tartinez-le avec la pâte en vous servant d'un couteau à large lame (...) Vous le découperez sur la table, tout cuit ».

2) Adapter un récit

Par exemple : **la mort de Vatel en deux lettres**

Mme de Sévigné écrit à sa fille, Mme de Grignan, deux lettres, les 24 et 26 avril 1671, annonçant la mort du « Grand Vatel ».
Celui-ci était chargé d'organiser un banquet pour le roi. La livraison de poisson ayant du retard, il se suicide…

Attention : beaucoup d'éditions scolaires ne publient que la 2^{e} lettre du dimanche 26^{e} avril, en faisant fi de la précédente du vendredi 24^{e} avril ; or ce délai, s'il correspond au temps d'enquête sur un événement dont elle n'a pas été directement témoin, opère aussi un effet dramatique, dont l'adaptation théâtrale doit tenir compte : le suicide est raconté deux fois, pourquoi cette « répétition-variation » ? (cf terminologie dans *Ecritures dramatiques*, sous la dir. De M. Vinaver, Actes-sud Papiers, 1999, coll. Répliques)

- Définir l'énonciation : qui parle, à qui ?
  Qui est le personnage central : la victime, le chœur de la Cour, ou l'écrivaine qui se plaît à montrer sa verve ?
  Choisir :
- un narrateur individuel ? En train d'écrire ou parlant face public du drame qui se joue – comme dans le « théâtre dans le théâtre » – ? Visible ou voix off ? Personnage du XVIIe ou d'aujourd'hui ? Homme (Léon Zitrone, Poivre d'Arvor...) ou Femme (la marquise !) ?
- tous les joueurs ? Ce système épique est très efficace ; il montre de l'intérieur l'implication plus ou moins forte dans le drame conté (voir exemple en fin d'annexe).

- Faire la liste des personnages.

- Pour instaurer un cadre « enchanté », jouer tout ce qui peut faire décor, penser à chercher des non-humains à incarner (lapins bondissants) ou jouer en théâtre d'objets : soleil, lune, nuages, lanternes, apparitions virevoltantes de jonquilles, papillons battant des ailes ; travailler sur les sons (bavardages et rires mondains, feu d'artifice, cris et chants d'animaux, vrombissement d'insectes).

- Repérer tous les lieux évoqués (même « hors champ » : la mer démontée ...).

- Séquencer précisément les événements : insister sur la dramatisation induite dans le récit par les indications de temps, et l'irruption violente du présent de narration « Vatel s'en va partout... Vatel monte à sa chambre... » ; chercher le rythme (ex : une – vraie – minute de silence après « on le trouve noyé dans son sang »).

- Définir le propos ; et essayer tous les tons lors des répétitions : cruauté, terreur et pitié / rigolade, farce / pathos et mélo / ironie et sarcasme / tendresse et poésie.

Exemple de mise en jeu, avec code de jeu « épique » (souvent plus fort qu'une adaptation naturaliste)

Dans cette proposition, nous utilisons des ombres chinoises, dispositif léger et qui permet d'alterner des personnages et des espaces : les nobles futiles et mondains, parfois une apparition de Vatel – dans sa gloire et fierté initiales, puis guettant (au « secret ») avec une longue vue l'arrivée de la marée, faisant les cent pas, jusqu'au geste final. Le suicide n'est pas « montrable ». On débat avec les élèves : concours d'idées pour l'image finale.

Nous notons en gras ce que le public entend.

NARRATRICE *(visible, à cour, écrit sa lettre)* : **La nuit vient... *(bruitages nocturnes, chouette, grillons, brise / musique)***

A jardin, apparition au ralenti du personnage de LA NUIT (cf Garance-Arletty dans Les Enfants du paradis*, ou comme la statue de la Liberté, une lampe de poche puissante dans la main) au-dessus du portant qui soutient le tulle du théâtre d'ombres*

LA NUIT : **Le feu d'artifice** *(allumage derrière le tulle de plusieurs petites lampes colorées*) **ne réussit pas, il fut couvert... d'un NUAGE**

*(elle fait apparaître un carton en forme de NUAGE, elle souffle, extinction illico des loupiotes et « **oh** » désappointés ou **applaudissements misérables** – de courtoisie, entendus derrière le rideau)*

NARRATRICE *(avec réprobation ou satisfaction)* : **Il coûtait seize mille francs !**

LA NUIT : **A quatre heures du matin...** *(elle bâille)*

VATEL : **Vatel s'en va partout** *(ombre chinoise, fait les cent pas*), **il trouve tout endormi, il rencontre**

LE PETIT POURVOYEUR : **un petit pourvoyeur qui lui apportait** *(son ombre tend une silhouette de poisson à chaque main)*

VATEL : **seulement deux charges de marée !**

Etc.
On décompose les actions, on sélectionne les sons, et on utilise le système des lazzis, en jouant à fond ce qu'on juge important de valoriser ; noter que ce système permet d'inclure des rôles secondaires très ludiques ou poétiques : la Nuit, des insectes, des animaux…