

ATELIER D'ECRITURE

JEUDI 9 AVRIL 2020

1. LE CANCAN

Entrez dans la peau de quelqu'un qui raconte un cancan, une rumeur et poussez l'histoire jusqu'à l'absurde.

Le texte est un monologue.

2. MENUS DE PAQUES

Imaginez 2 menus de Pâques tout à fait exceptionnels de l'apéritif jusqu'au café pour vos restaurants, l'un répertorié au Guide Michelin et l'autre simple Routier : privilégiez la couleur rose et donnez aux plats un nom original.

Vos menus doivent être visuels, odorants et appétissants ! Bon appétit.

1. LE CANCAN

Entrez dans la peau de quelqu'un qui raconte un cancan, une rumeur et poussez l'histoire jusqu'à l'absurde.

Le texte est un monologue.

Ah, Monsieur le Maire, je suis bien contente de vous rencontrer car avec les habitants de notre quartier, nous avons des inquiétudes au sujet de notre nouveau voisin Monsieur Bérenger qui n'est vraiment pas comme nous.

Comme vous le savez, il s'est installé ici il y a environ un an. Il vit seul et son comportement est étrange, il ne fait rien comme nous et ses mœurs nous semblent pour le moins douteuses. Il ne fréquente personne à part Mlle Daisy et elle, vous savez bien comment elle est, je n'ai pas besoin de vous faire un dessin !

Lors de son arrivée, le physique de Monsieur Bérenger nous a un peu intrigués, les enfants ont eu peur de lui... Il est si laid avec sa peau fine qui change un peu de couleur selon les saisons, son appendice nasal si ridiculement court et ses poils si mal disséminés, placés essentiellement sur sa tête. Sa voix aussi est étrange, une voix trop douce, feutrée. De plus il semble avoir des difficultés à articuler correctement. Monsieur Bérenger n'est vraiment pas comme nous.

Parfois lorsqu'il est seul chez lui, il émet des sons étranges en bougeant ses doigts sur une palette en bois munie d'un manche et de boyaux. Il semble y trouver plaisir mais ces sons blessent nos oreilles. Monsieur Bérenger n'est vraiment pas comme nous et il va falloir prendre des mesures, Monsieur le Maire. Imaginez-vous qu'il ne se ravitaille pas du tout chez les mêmes commerçants que nous. Un jour, certains d'entre nous l'ont même vu manger une chose étrange, un petit truc rouge avec une queue verte. Voulant en savoir davantage sur lui, le collectif de notre quartier a décidé de le convier à notre fête des voisins. Sur la table, il y avait les meilleurs mets : de l'avoine, du foin, de la luzerne, et les meilleurs branchages... Il n'a rien mangé ! Monsieur Bérenger n'est vraiment pas comme nous.

Prenez des mesures, Monsieur le Maire, il faut expulser cet individu louche qui fait du tort à la communauté des rhinocéros bien comme il faut.

Agnès

Je vais vous divulguer quelque chose, mais promettez moi de ne le révéler à personne.

Voilà, le fils de Madame Truchot est primeur, enfin à ce qu'il dit. Eh bien, les fruits et les légumes, il les vole au zoo. Si ! Si ! Comme je vous le dis. En fait il est soigneur d'éléphants et bien, tous les jours, il détourne plusieurs fruits et légumes destinés aux éléphants pour les vendre sur le marché. Rendez-vous compte si les éléphants s'en aperçoivent avec la mémoire qu'ils ont, il a des soucis à se faire et pour longtemps. Ces bêtes-là on ne les trompe pas !!

Ghislaine

Bonjour Julie, tu vas bien ?

Moi aussi. Mais si tu as 5 minutes à m'accorder, je vais te dire quelque chose, bien sûr tu n'en parles à personne. Moi, tu me connais, je déteste les ragots, mais tu sais la voisine qui habite dans la petite impasse en haut de ma rue, et bien on dit qu'elle fait de la sorcellerie !

Tu sais, elle a toujours fait peur aux enfants sous prétexte que leur ballon casse ses fleurs et qu'ils tirent sa sonnette en douce. Moi, je n'écoute pas les on-dit, j'ai seulement conseillé à mes petits enfants de ne pas s'en approcher, tu vois on ne sait jamais... La journée on la voit peu et les lumières restent allumées chez elle une bonne partie de la nuit et en plus de la fumée sort de sa cheminée, non bien sûr je n'ai pas dit que c'était madame Landru. Je l'ai vue l'autre jour, alors que je me promenais le long de la forêt, elle avait un panier et elle cueillait toutes sortes de plantes, donc je pense qu'elle prépare des mixtures la nuit, d'ailleurs à bien y réfléchir il y a parfois des drôles d'odeurs dans l'air, elle a bon dos la pollution ! Mais tu me connais je n'aime pas qu'on dise du mal des gens, c'est trop grave.

Enfin pour en venir à madame Prunelle (oui c'est son vrai nom) je me dis qu'il n'y a pas de fumée sans feu. Elle a un chat, oui toi aussi, mais pas n'importe lequel, un noir tout hérissé, et puis il y a souvent un corbeau assis sur le pignon de sa maison ; ah bon il n'y a plus de corbeau ? Alors c'est une grosse corneille, transgénique peut-être... Mais tout de même, hier je taillais mes arbustes, je grimpe sur mon échelle, non je n'ai pas le vertige, et par hasard mon regard se porte vers chez Prunelle, et bien figure-toi, elle avait un grand tablier noir et un grand chapeau de paille noir pointu, qu'est-ce qu'elle faisait ? Elle avait l'air de planter des choses ou de désherber, oui mais ce n'est pas tout, tu sais ce que j'ai vu aussi ? Devant la porte de son garage il y avait un balai, oui un balai, un vrai balai de sorcière en paille.

À la tombée de la nuit les chiens aboient souvent, je me demande si elle ne l'enfourche pas son balai, et tous les chats qui disparaissent, son voisin de droite qui s'est cassé le coccyx en glissant sur le verglas, et la dame qui vit derrière, elle a eu l'appendicite, en face le petit Denis la Malice a eu les oreillons.

Mais je dis ça, tu me connais, les ragots je n'aime pas. Les cancans non ! Le french cancan oui !

Bernadette

Le voyage sur mars

Ecoutez mes amis, je reviens d'un extraordinaire voyage.

Par une nuit étoilée de pleine lune, j'ai vu atterrir près de moi une soucoupe volante, vous n'allez pas me croire, mais de mini personnages en sont descendus et sont venus près de moi, calmement, gentiment. Ils m'ont invitée à monter dans leur véhicule ; je ne comprenais pas leur langage mais ils doivent avoir des dons car une simple pression sur mon bras m'a endormie, pour combien de temps, je ne sais toujours pas mais je me suis réveillée dans un jardin splendide plein de couleurs tendres et de senteurs enivrantes.

Pour le retour la même chose, me croyez- vous ?

Annie

Il paraît que la dame, dans la petite maison là-bas, le soir, attrape les chats qui traînent et qu'elle les zigouille. Si, si, c'est vrai ! Je l'ai vu cet hiver avec un beau manteau de fourrure très original.

Béatrice

« Bonjour, contente de te rencontrer, tu as 5 minutes ? ». Alors, ouvre tes oreilles, je vais te raconter la dernière rumeur qui court. Qui a pu la lancer ? je l'ignore.

Tu sais que l'anonymat est de règle. Motus et bouche cousue. Enfin, elle court de porte en porte et elle est parvenue jusqu'à moi. Marie l'a entendue en passant, puis me l'a rapportée ainsi qu'à Jeanne.

« Tu es sûre ? », lui a demandé cette dernière. « Ce n'est pas possible ! il faut le dire à Mireille ». Elle s'empare du téléphone et appelle Mireille, qui à son tour, téléphone à Colette. « Merci de m'avoir informée, qui aurait cru cela d'elle ?

J'appelle Mathilde ! ».

Jeanne revient vers moi et passe enfin la bonne question. « Mais enfin, de qui s'agit-il ? ». Deux autres voisines nous ont rejointes, tout le monde s'interroge du regard. Un petit silence. Personne ne sait à qui penser. Je leur offre mon plus beau sourire, « vous n'avez pas deviné qui c'était ? de qui on parlait ? Mais de moi, naturellement. Merci et salut les filles. A bientôt ».

Michèle

2. MENUS DE PAQUES

Imaginez 2 menus de Pâques tout à fait exceptionnels de l'apéritif jusqu'au café pour vos restaurants, l'un répertorié au Guide Michelin et l'autre simple Routier : privilégiez la couleur rose et donnez aux plats un nom original. Vos menus doivent être visuels, odorants et appétissants ! Bon appétit.

Menu Guide Michelin

Kir royal à la rose et ses croques en bouche
Roulé de jambon cru et son gratiné de tomates cerises
Saumon frais orné de ses amies langoustines
Agneau de lait et sa feuillantine de betterave rouge
La rosée du matin et sa mimolette
Tiramisu aux framboises délicates sur son coulis de violette

Menu Routier

Rosé frais à la fraise et ses amuse-gueules
Salade de betterave et ses radis croquants
Canette sauce groseille et ses pommes vitelottes
La feuille de chêne éclatante
Fromage
Sorbet fraise et ses biscuits de Reims
Ghislaine

Menu Guide Michelin Restaurant A la cloche d'Argent

Coupe d'Epernay rosé
Toasts égréens (tarama) et saumon bio
6 belles de Marennes et leur petite Julienne (huitres chaudes et julienne de carottes)
Brochettes de mayas géantes dormant sur un lit de risotto (gambas)
Ou
Gigot d'agneau du pré salé habillé de mousseline rose (purée de roseval)
La fine fleur des Hauts de France (salade d'endives rouges)
Petit crottin aux airelles
Macaron à la Barbara Cartland (macaron à la framboise)
Gourmand corsé et ses mignardises rosées
Vin : Baron rosé de Bandol
Rouge : grand Médoc et sa note boisée
Rapière de d'Artagnan (Armagnac)

Menu Routier Restaurant A la cloche de bois

Monseigneur de la framboise (kir)

Le grand noir et ses petits roses (duo de radis)

Délice de la Baltique et son riz bien de chez nous (saumon élevé en Norvège et riz camarguais)

Ou

La côte mémé et ses contractuelles (côte de veau grand-mère et ses aubergines)

La belle de Trévisse (salade)

Le petit blanc noyé dans son sang (fromage blanc et coulis de fraises)

Petit noir et boudoirs de Reims

Vin rosé : Cuisse de dame

Rouge : Le père la Treille (Bordeaux)

Pousse café : petit dé de tord boyau normand (Calvados)

Bernadette

Menu Guide Michelin

Bienvenue à L'Auberge des Gourmets (nommée au Guide Michelin)

Apéritif : champagne rosé ou kir (vin ou cidre) ou spécialité : gratte-cul : boisson au vin aromatisé de jus de cynorhodon (baies rouges)

Accompagné de petits fours : Canapés de tarama, œufs de lumps rouges, foie gras de canard, saucisses cocktail en brioche

Nos entrées : Saumon norvégien en rosette, sur feuilles de roquette, ses fleurons, sa sauce tartare

ou Gambas grillées et ses tomates cerises rôties au thym

ou $\frac{1}{2}$ homard et sa sauce armoricaine

Nos plats : Tranche de gigot d'agneau façon BBQ sauce groseille, gratin dauphinois

ou Cuisses de grenouilles rôties au beurre persillé et aillé, purée de carotte et céleri

ou Lotte façon court bouillon au romarin, fenouil et son coulis de betterave crémeux, riz sauvage

Plateau de fromage ; Variété de pains selon les menus

Nos desserts : Crème glacée à la rose et myrtille et ses biscuits rose de Reims

Charlotte framboise et son coulis framboise/cassis

Tartelette aux fraises, chantilly/grenadine

Café

Pousse café : liqueur de rose de Marrakech

A disposition, coupelle de petits œufs de pâques assortis au sucre et chocolat

Menu Routier N7

Apéritif : saucisses cocktail, chips et assortiment de biscuits

Kir (vin blanc), Pastis, Vins cuits au choix

Entrées : Crevettes roses aux herbes, mayonnaise citronnée

ou cornet de jambon macédoine de légumes mayonnaise

ou Terrine de foie de volaille.

Plats : Gratin de pâtes à la tomate façon bolognaise

ou Rôti de bœuf pommes de terre sautées aux oignons rouges de Roscoff

ou Pavé de saumon et sa garniture d'épinard ou riz, sauce au beurre blanc

Plateau de fromages

Desserts : Tarte aux fraises, Crème caramel, Fromage blanc et son coulis de framboise

Nos glaces : fraise, myrtille, framboise/cassis et autres

A disposition pour Pâques : friture au chocolat lait/noir

Pain à volonté : baguette, pain de campagne

Nos vins en pichet

Béatrice

Menu Guide Michelin Restaurant La cerise d'argent

Tournicotis salés et toasts de caviar

Huîtres de Marennes-Oléron

Homard de Bretagne sur lit de pamplemousse et d'avocat

Foie gras du sud-ouest et son pain d'épice moelleux

Gigot d'agneau au beurre persillé

Haricots verts et pommes rissolées

Fromages de France affinés

Farandole de desserts et de mignardises : profiteroles, petits choux, tarte au citron meringuée, fondant chocolat et son coulis de framboises, macarons
Fruits de tous pays et d'agriculteurs locaux : mangues, framboises, fraises, fruits de la passion, gaspacho d'ananas, litchis...

Bulles champenoises (en option avec fraises tagada)
Gewurztraminer Vendanges tardives
Cru bourgeois Haut-Médoc 2008
Nuit Saint-Georges grand cru 2003
Rhum arrangé des îles du soleil
Eaux plates et pétillantes
Café de tous pays, thés, tisanes et infusions du monde

Menu Routier Restaurant La Cerisette

Salade de gésiers
Agneau pascal
Écrasée de pommes de terre
Fromages
Tarte au citron meringuée
et œuf en chocolat offert par la maison

Vin rouge du pays
Avec modération, pensez aux contrôles routiers
Gare à vos points !
Eaux plates et pétillantes
Café ou thé
Agnès

Menu Guide Michelin

Cocktail Rossini revisité
Tournedos d'agneau rosé sur lit de fleurs de courgettes
Délice des escargots
Farandole de fromages
Gargantua de macarons fourrés à la mousse de framboise
Café
Boissons à volonté

Menu Routier

Kir maison

Pâté en crouste à la mousse de canard

Jambonneau tagliatelle sauce rosée à la crème fraîche

Plateau de fromage sur tapis de verdure

Tarte framboise

Café

Annie

Routier : A la p'tite fringale

Pastis - Beaujolais

Charcuterie des cochons baladeurs

Côte de bœuf venue de Normandie

Frites à la Bruxelloise

Salade Méli-Mélo aux lardons

Les quatre coins de France en fromages

Café du Brésil et ses macarons dansants

Petit rhum des Antilles pour chauffer corps et cœur avant la route

Luxe : L'Ortolan bleu ***

La banquise et la pêche miraculeuse (pinces homard bleu, cigale de brune Vert lacté des huitres, couronne d'oursins oranges et violets, sur prairie de posidonies)

Pigeon vole (pigeons farcis au foie gras, rôtis au miel sur lit de petits légumes, vert, rose, orange, rouge)

Couronne de capucines et buddleias bleus

Salade

Méli-Mélo aux fleurs exotiques (couleurs vives)

Fromage

Galets de Provence (blancs) sur frais cresson bleu

Pêche Melba et pralines roses

Café gourmand et mini-macarons colorés

Boissons : tout le repas au champagne Mumm Cordon Rouge

Table Routiers

Nappe à carreaux

Vaisselle blanche et verre « de bistrot »

Vase fleurs ou hortensia rose vif

Table Luxe

Verre en cristal sur dessous pétales de rose

Porcelaine de Limoges filet rose/or

Couverts en argent

Nappes et serviettes roses brodées blanc

Tour petits pains cerclés fleurs roses

1 bouquet de roses mêlées

Bougies roses dans bougeoirs argent

Michèle