

CUISINE À LA TV

Barnabé, le célèbre chef, et son assistante, Samantha, la non moins populaire animatrice d'émissions, vont présenter aux téléspectateurs l'une de leurs fameuses et délectables recettes.

SAMANTHA

Bonjour, Barnabé!...

BARNABÉ

Bonjour, Samantha!...

SAMANTHA

(souriant d'un air gourmand)

Quelle recette proposez-vous à nos ménagères, aujourd'hui?...

BARNABÉ

Aujourd'hui?... La gibelotte de cuissot de poule à l'Italienne.

SAMANTHA

Pouvez-vous nous dire ce qu'est la gibelotte?...

BARNABÉ

(dédaigneux)

Non!...

SAMANTHA
(intriguée)

Ah?... Pouvez-vous nous dire, alors, ce qu'est le cuissot de poule à l'Italienne?...

BARNABÉ

Une cuisse de poulet... avec des pâtes.

SAMANTHA

Bien. Et comment s'y prend-on, pour préparer cette petite merveille?...

BARNABÉ

On prend... un poulet... Je vous rappelle qu'un poulet s'achète chez un volailler. On en détache les deux cuisses et on jette le reste, car on n'en aura plus besoin. A noter qu'avant de jeter le poulet il faut en détacher le croupion, car il risquerait de donner un goût amer aux autres épluchures. *(Et joignant le geste à la parole, Barnabé s'empare de la carcasse de poulet et la lance au milieu du public.)*

SAMANTHA
(admirative)

Quelle force, Barnabé!...

BARNABÉ
(satisfait)

Voilà!... Maintenant, je dispose agréablement mes deux cuisses dans un plat.

SAMANTHA

Quel genre de plat doit-on utiliser, Barnabé?... Un plat ovale, rond, uni ou à fleurs?...

BARNABÉ
(indifférent)

Oui... uni ou à fleurs. Je déconseille, toutefois, les plats transparents : comme on ne les voit pas, on risque de mettre les cuisses à côté ou par terre.

SAMANTHA

Donc, je prends le plat transparent et, sur les conseils de Barnabé, je le jette... Et je recommande à tous ceux qui nous regardent d'en faire autant. (*Voyant les ingrédients disposés sur la table :*) Barnabé, je vois du beurre, sur la table. Comment nos ménagères vont-elles s'en servir?...

BARNABÉ

Elles vont s'en servir pour beurrer leurs cuisses.

SAMANTHA

(*ravie*)

Très bien!... Alors, je prends mes cuisses et je les beurre.

BARNABÉ

(*avec un sourire bienveillant*)

Vous êtes très douée, Samantha...

SAMANTHA

(*modeste*)

Oh, vous savez, Barnabé, je fais ça tous les jours.

BARNABÉ

(*au public*)

Maintenant, Samantha va nous peler l'oignon... qui est là... (*Il montre la table.*)

SAMANTHA

Avec plaisir, Barnabé!...

BARNABÉ

... tandis que moi, je vais aller goûter l'eau des pâtes.

SAMANTHA

Comment est-elle, l'eau des pâtes, Barnabé?...

BARNABÉ

(*sans enthousiasme*)

Elle est potable... Elle est bonne.

SAMANTHA

(*le contemplant, émerveillée*)

Oh... Barnabé!... je vous admire, depuis tout à l'heure, avec votre toque... vous êtes superbe!... Pouvez-vous dire... car je pense que ça intéresse tout le monde... quelle est l'origine de la toque?...

BARNABÉ

Eh bien, autrefois, c'étaient les fous, qui portaient la toque... d'où leur nom de... toqués. Mais revenons à notre recette, Samantha. Vous allez faire quelque chose de capital, pour sa réussite.

SAMANTHA

(*en disciple zélée*)

Oui, Barnabé?...

BARNABÉ

Vous allez allumer le gaz.

SAMANTHA

(*avec fierté*)

Quelle responsabilité!... (*Elle se précipite vers l'appareil, pour procéder à cette grave et délicate opération.*)

BARNABÉ

(*la surveillant*)

Un peu plus fort... Là...

SAMANTHA

(*se retournant vers le grand chef*)

Je suppose, Barnabé, qu'à présent vous allez préparer une sauce, pour accompagner les pâtes?...

BARNABÉ

Non... car on n'a plus le temps. Mais, Samantha, vous allez nous lire la liste des ingrédients, pour réaliser cette sauce.

SAMANTHA

Alors, voici... (*Saisissant une feuille de papier et lisant*) bouquet de fleurs.

un demi-jaune d'œuf de pélican, un blanc d'œuf
de coq, un gros oignon, un oignon moyen, un petit oignon,
une demi-gousse d'ail, une racine de cépe, 17 cuillères
à soupe de tomates en purée, pelées de la veille et
trempées dans un modère de 102 ans d'âge, quatre graines de
coriandre, un clou... de girofle de préférence, 15 grammes et demi
de paprika... pas de sel... de l'estragon haché, plus quelques rondelles
8 seaux de chapelure, 3 touches d'huile de maïs, une cuillère à
café de beurre noir, arrosé d'un filet de vinaigre et saupoudré de
25 gr de poivre vert et gris, 15 gr de moelle de bœuf, un pot de
crème fraîche de chèvre rouillée, 1 tranche de concombre, 1
branche de céleri, 6 croûtons au choix, 3 champignons, 1 bouquet
garni, 150 gr de moutarde à l'ancienne... toutes les queues d'une betterre de
cresson.

BARNABÉ

(l'approuvant avec autorité)

Toutes les queues!...

SAMANTHA

Oui... Et pour terminer : une boîte de conserve de
sauce « chasseur ».

BARNABÉ

Bien. (Face au public :) Je pense que tout le monde a
noté... A présent, je prends mes cuisses et je les dispose
dans le four.

SAMANTHA

Barnabé?... Combien de temps vont dorer ces
cuisses?

BARNABÉ

Ah... mystère... Alors... on va s'absenter cinq heures et
on verra bien si c'est cuit. (On peut supposer qu'en effet
cette « séance de cuisine » étant filmée les deux animateurs
s'interrompent, s'en vont et reviennent au moment qui
leur paraît le plus opportun, afin d'achever leur démon-
stration. Les voici justement revenus dans leur cuisine
modèle)

SAMANTHA

(s'apprêtant à se délecter)

Mmmm... Barnabé!... Allons voir nos cuisses!... Cela
fait cinq heures qu'elles mijotent!...

BARNABÉ

(non moins attiré par l'appétissant résultat espéré)

Mmmm... ça sent bon...

SAMANTHA

Mmmm... J'en bave!...

BARNABÉ

J'en avais fait pour douze... il en reste bien pour deux.

SAMANTHA

(ravie)

C'est parfait!... nous sommes deux... Barnabé, met-
tons-nous à table. Avant de le déguster, je vais saler le
plat. Quelle est l'origine du sel, Barnabé?...

BARNABÉ

Très bonne question!... Le sel a été importé par les
Turcs, en 1624. Un jeudi.

SAMANTHA

(enthousiasmée par l'érudition du chef)

Ah, dites donc!... Et avec quelle boisson savourons-
nous ce plat?... Du vin, bien sûr?...

BARNABÉ

Bien sûr. Mais comme c'est un plat que l'on se
réserve pour le dimanche et que, le dimanche, les com-
merçants sont fermés, tirez-vous un bon pichet d'eau
fraîche de votre robinet habituel.

SAMANTHA

(au public)

Pour agrémenter votre table, vous pouvez disposer un
bouquet de fleurs.

BARNABÉ

(face au public, lui aussi)

Oui... En été, des fleurs de saison... et l'hiver des fleurs en plastique.

SAMANTHA

Vous pouvez également décorer votre table d'une nappe. Et là, vous n'aurez que l'embarras du choix : une nappe bleue, jaune, verte...

BARNABÉ

Ou rouge... ou blanche...

SAMANTHA

Avec, aussi, des serviettes assorties : bleues, jaunes, vertes...

BARNABÉ

Ou rouges... ou blanches...

SAMANTHA

Et maintenant, je m'aperçois que le temps qui nous était imparti est écoulé. Alors, Barnabé... que nous réservez-vous pour la semaine prochaine?...

BARNABÉ

Eh bien, la semaine prochaine : la lamelle de porc rose, à la Vietnamiennne.

SAMANTHA

Qu'est-ce que c'est?...

BARNABÉ

Du jambon blanc avec du riz.

SAMANTHA et BARNABÉ

Bon appétit!...

Régis LASPALES
Catherine ROUZEAU.