

La recette des crêpes (sektch inspiré de Pierre Repp)

Bonsoir. Je vais vous dire, pour commencer, une très courte fable de Latonfaine... de Falontaine... de Fontalaine... de mon auteur favori : (*récite*) le Corbard et le Renaud.

Le robot... le barbot... le cornard... (*semble trouver très drôle ce qu'il a dit*)... le cornard... qu'est-ce que j'ai dit ! (*met la main devant sa bouche pour cacher qu'il rit*).

(*au public*) Ah mais, vous la cojennez déça ? Vous la connéja décé... Enfin, vous l'avez déjà entendue ? (*déçu*) Bon...

Vous avez déjà eu l'occasion de vous apercevoir que j'avais des facilités d'équitation – des faculottés d'épilation... d'élocution, mais c'est pas de ça que je vuis chenu pour varler... que je suis venu vous parler che choir.

Voilà. J'ai un dingue violent... un violon dingue... dinde... enfin, un dada.

Et mon dada, c'est la gastropodie... la gastrologie... la cuisine.

Surtout la tapisserie... la tipasserie... les gâteaux.

Mais c'est pas pour moi : moi, j'en mange pas. Enfin, j'en mange plus : ça me faisait grossir.

Non, c'est pour le plaisir d'en faire... enfin, c'est pour le plaisir divin... le palaisir divin d'en faire... et d'en faire partager.

Je voulais faire des crêpes originales, j'ai fait une découverte au charmé de Tarcempras... au marché de Tracampar... enfin, vous savez bien la capitale du Comtin-Venessa.

Pour les proportions, c'est très simple : (*avec un geste*) retenez trois... comme les 3 doigts de la main : 300 grammes de farine, $\frac{3}{4}$ de litre d'eau, 3 œufs, et trois cuillers à beurre de bouche fondue... trois cuillers à bœuf... ou de l'huile : comme ça vous n'avez même pas à faire fondre le... c'est toujours ça de gagné.

Alors je défais Marilyne... je déline ma farine.... je délaie ma farine, po à po dans de l'eau... po à po dans... ou dans du lait.

Et je les mange... (*surpris*) Tiens, déjà ? Ah non, je mélange jusqu'à obtenir la bonne épaisseur. La bonne épaisseur, c'est pas trop épais (*il*

fait la liaison), mais c'est pépés passez... enfin, c'est la bonne épaisseur.

Naturellement j'ai mis ma poêle à chauffer sur le poêle... sur le gaz, si vous cuisinez à l'électricité.

Quand la poêle est chaude, une seule cuiller à yaourt... une cuiller à ragoute... à ragoût de pâte... une petite louche, quoi.

C'est à ce moment-là que vous laissez tomber en pluie quelques grains de raisins de Rocinthe... on a toujours des raisins de Rocinthe sous la main... ou des fruits confits.

Et après, il faut pas se laisser distraire : d'un coup sec, vous lancez les deux, vous lâchez la poêle et vous ramassez la crêpe... enfin, vous lancez l'une, vous lâchez l'autre et vous remplacez la pâte.

D'ailleurs, maintenant, quand je fais des crêpes, ma femme me laisse toute la cuisine. Elle me dit "tu comprends, avec toi on peut jamais deviner les points de chute".

Elle est gentille... ma femme, hein, pas ma crêpe !

Non, parce qu'une fois, je l'avais laissée tomber... la crêpe, pas ma femme ! Elle s'était pas cassée. Je l'ai ramassée, ma femme, et je l'ai mise à poil... non, j'ai ramassé ma crêpe, et je l'ai remise dans la poêle.

Il ne reste plus qu'à mettre un peu de sauce sucrée pour servir : car ce sont des trêpes à la tontifure... à la tonfiture... enfin, vous faites comme vous voulez, mais moi, personnellement, je les préfère au chocolat.