

UN PLAT DE RESISTANCE

de Romain Lagarde et Benjamin Knobil ©

Plateau nu

Sur la cuisinière, la toque apparente du chef

Noir

Toque !

Tablier !

Torchon !

Il inspire

Lumière - Musique

Il se lève avec une bouteille

Il se cache de Fine

Il va dans la salle de restaurant

Il débouche la bouteille

Il retourne à la cuisinière

Il va chercher les pieds paquets

Il s'installe

Il débouche la bouteille le plus discrètement possible

Madame Romanet

Il se sert un verre

Ah ! madame Romanet-Conti

Vous avez mis une belle robe aujourd'hui,

Une belle robe pourpre,

Soulevez moi cette étoffe

Et montrez moi vos cuisses un peu.

Dites moi,

Elles sont bien grasses, bien rondes

Elles glissent le long du verre.

Jusqu'au pied

Il respire le vin

Hum ! Charmeuse

bien épicé,

A h vous m'avez cueilli un beau bouquet de fleurs sauvages

Petite canaille, vous m'emmenez dans les sous bois hein ?

Il boit. Grande émotion

Ah madame Romanée

Vous ne faites pas votre âge

Votre saveur est si délicate

On dirait de la soie

Dis fine, je crois que j'ai trouvée l'accord parfait
 Fine tu es prête ?
 Je peux venir te chercher ?
Pas de réponse
 Excusez moi.
 Je vous laisse un moment
Il se lève et se tient devant la porte

Présentation de Fine

Je peux rentrer ?
 Dépêche toi, que ça va refroidir
 Bon, je peux venir ?
 J'arrive
 J'arrive, je rentre,
Il rentre
 Dis fine, tu t'es fait belle ?
 Allez viens,
Il va vers elle
Il la prend
 Attends, n'ouvre pas encore les yeux.
 Je t'ai préparé un belle table, tu sais, la numéro 3,
 Oui ! Celle où je t'ai demandé en mariage
 Celle où on a mangé le jour ou on a ouvert La caresse gourmande,
 Notre restaurant

Il se dirige vers la salle
 Je t'avais fait un joli pâté au faisan mariné au cognac
 Bien doré avec des petits dés de foie gras.
 J'avais glissé la petite bague dedans et...
 Oui je sais, ce n'était pas une bonne idée, tu as failli t'étouffer avec

Il va dans la salle et s'installe à sa table

Des pieds et paquets...

Regarde ce que je t'ai préparé. C'est pas beau ça ?
 J'ai travaillé toute la nuit pour toi
 Ton plat préféré, oui, des pieds paquets.
 Des pieds et paquets revisités par Joseph Cormalin
 C'est mon grand père qui ma appris la recette
 Quand il la faisait
 Je me voyais déjà tout petit rentrer dans la marmite et lécher les bords
 Mais là j'ai trouvé quelque chose d'extraordinaire

J'ouvre hein
 Regarde
Il penche le portrait de sa femme au dessus du plat
 Sens, C'est pas beau ça ?

Ca sent bon hein
 On sent toute la Provence,
 Toutes les cigales qui chantent
 T'entends
 TS TS TS

Oui. Assieds toi
Il installe le portait sur la table
 Mais j'ai rajouté quelque chose.
 C'est quoi ?
 Tu devines pas ?

Et pourtant j'ai fait comme d'habitude
 J'ai pris une belle fraise de veau que j'ai bien nettoyée,
 Et puis ensuite j'ai pris du jambon et du persil et de l'ail que j'ai bien ciselés
 Et puis alors je les ai délicatement roulés en ballotins
 Bien ficelés
 Après j'ai pris les petits pieds de mouton, tu sais ceux qui ont bien marché
 Ensuite je les ai fait revenir dans du beurre et j'ai juste rajouté une pointe d'huile d'olive
 Pour que ça chante mieux
 pour que ça respire mieux
 Toujours pas ?
 Vraiment ! Tu me déçois, Fine !
 J'ai fait dorer doucement des petits oignons, je les ai caramélisés.
 Quelques rondelles de carottes, juste sucrées, tu sais, pour leur restituer le petit sucre
 Les tomates
 Et j'ai couvert de vin blanc
 Et puis j'ai laissé cuire pendant six heures
 Et enfin de cuisson,
 J'ai déposé a l'intérieur, pour faire un petit lit, des pommes de terre

Fine !
 De l'orange !
 La touche, la touche finale, c'est de l'orange,
 pour lui donner un goût d'agrumes

Qu'est ce que tu dirais si je le mettais à la suggestion du jour ? Fine Hum ?
 Tu veux peut être un peu de vin,
 Regarde ; une bouteille de Romanet Conti
 Elle a mis une belle robe pour nous accompagner dans ce repas,
 Regarde ses cuisses elles sont bien grasses, bien rondes, comme les tiennes
 Oui bon j'arrête.

Quoi, elles sont belles, je les regarde !

Alors tu sais j'ai pensé que je mettrais ça dans une assiette, tu sais celle qui ont le liserai doré.
 Et je prendrai un petit pied, que je mettrai en haut de l'assiette, puis au centre, j'y mettrai un petit
 ballottin, la dessus je mettrai les petites carottes qui ont caramélisé, en petit chapeau. Trois, pas plus.
 Et puis Le jus qui a bien réduit avec le vin blanc, je ferais 2 3 pointes comme ça
 voilà regarde comme elle est bien fluide pas trop épaisse.

Pas comme dans ces restaurants où on voit plus rien
 Elle garde une transparence pour que chaque geste on le voie
 Pour que l'amour on le voie
 Et puis la touche finale, l'ornement, une pomme de terre

Tu goûtes pas ?
 Tu veux que je goûte d'abord ?
 Tu préfères...
 Tu as raison
 Surtout il ne faut pas que tu te brûles
 Je goûte, hein

Tu en as de la chance
 Il y a des gens qui paieraient cher pour voir ça
 C'est un grand privilège de voir un cuisinier qui mange.
 Parce que les gens, ils s'imaginent qu'un cuisinier il ne mange pas, qu'y goûte.
 Ça mange aussi un cuisinier

O fine tu sens comme c'est délicat ?
 Et puis ça fond dans la bouche, et puis ça descend, ça descend gentiment,
 et puis ça vient glisser dans les parois de l'estomac,
 ça vous caresse l'estomac, puis le colon
 et la digestion est délicate et on se sent bien, et on flotte, et on est dans la garrigue, et ça y est : on est
 une carotte. C'est Divin
 La carotte elle fait partie de toi
 Eh oui, Fine, c'est comme ça
 On devient ce qu'on mange.
 C'est Alexandre Dumas qui l'a dit
 On ne vit pas de ce que l'on mange, mais de ce que l'on digère.
 Ça a toujours été ma devise.

Un boucher

Quoi ? Qu'est ce qu'il y a . Non ça va bien.
 Et puis ne me regarde pas comme ça
 Ne me regarde pas comme ça sinon je te remets sur l'étagère
 Quoi ? Tu trouves que les pieds paquets ça va pas bien avec la Romanée Conti
 Si ! Ça va bien
 Je pense qu'avec ce vin, l'accord est subtil, subtil, je pense que ce sera bien pour midi.
 Oui je me suis dit qu'à midi on pourrait rouvrir...

J'ai pas goûté les pieds...
 MM Fine
 Craquants. Ils sont craquants. Ils craquent bien sous la dent.
 Parce que si je n'ouvre pas, j'ai peur moi aussi de craquer.
 Sous la dent
 Sous la dent d'un boucher

Pourquoi je te dis ça ?
 J'ai rencontré hier au marché un gentil monsieur,

Mais il m'a gentiment emmené à l'hôtel de ville
 Il m'a proposé gentiment, de faire a manger, pour un ami a lui
 un boucher,
 Qui a faim
 un grand boucher
 Un boucher de renommée internationale
 Et sa spécialité à lui
 C'est la viande froide
 Bien saignante

Il débarrasse la table

Oui, tu as raison, Fine, Madame Romanet elle ne va pas du tout avec les pieds paquets
 Ça va pas du tout ensemble
 Excusez moi mme Romanet je vous ai trahi
 c'est une faute grave
 c'est une mésalliance
 A vous les pieds paquets
 il vous faudrait quelque chose de plus ensoleillé
 Un coteau d'Aix
 Un cassis
 Un Bandol
 Un Cros Hermitage

Comment

Si j'ai refusé ? Bien sur que j'ai refusé, je leur ai dit qu'on était fermés depuis 4 ans. Mais ils me l'ont demandé si gentiment !, que j'ai pas pu refuser

Un grand boucher
 Qui vient manger chez moi
 Ça se refuse pas ça !
 Tu vois, cet homme
 Il a commencé à faire un repas,
 un repas avec ce pays
 Et les pays, avec les petits morceaux de gens qui sont dedans
 Il les découpe
 Il les écartèle
 Il les croque

Ce homme il est fou à lier
 Il massacre et tue les gens pour un rien

Oui fine

Le jeu du restaurant
 Son plus grand plaisir maintenant c'est le jeu du restaurant
 Il a un vieux guide Michelin
 Et chaque jour,
 les yeux fermés
 il l'ouvre au hasard
 Et son doigt tombe sur le nom d'un restaurant

Oui ! Fine ! Cet homme c'est le diable !
On ne compte plus les grands cuisiniers décapités

Et bien hier
Son doigt nous est tombé sur la tête
Son doigt il tombé sur la caresse gourmande
Et il risque de nous rester en travers de la gorge
Il va tous nous exterminer
Nous les chevaliers du goût
Les hérauts de la haute cuisine

Si on lui résiste
C'est le billot
Et si les plats ne lui conviennent pas
C'est le hachoir
Si je refuse
Il va faire une boucherie ici
C'est pas une belle fin pour un cuisinier ça ?
finir planté dans un croc de boucher

Résistants

J'ai la gorge sèche
je vais prendre un peu de vin
C'est une source de jouissance ce vin, une source de jouissance.

Madame Romanet, j'ai quelque chose de particulier en ce moment ?
Non mais je vous dis ça parce que
Un malheur n'arrive pas seul

J'ai reçu une autre visite ce matin
Un autre personnage
Il m'a fait un cadeau
que j'ai pas pu refuser
Ils m'a donné une nouvelle épice,
qui vient tout droit du maquis.
Une épice spéciale boucher,
Attends, je vais te montrer le flacon,
Je l'ai là, il paraît qu'il faut la présenter avec précaution.
Et cette épice du maquis.
Spéciale boucher
C'est un élixir détonnant
il parait qu'elle explose les papilles,

Et qu'est ce que vous en pensez, vous, les pieds et paquets, si vous en mettais une petite goutte hein ?
ça vous dirait quelque chose ? Je vais essayer. Vous voulez bien essayer ? Je vais mettre quelques gouttes dedans, et puis après on mange. Tu veux que je gouttes. Parce que chaque cuisinier il goutte ce qu'il sert. Alors il faut que je goutte, et ça c'est du cyanure.
Ils veulent que je mette du cyanure dans ma cuisine

Et si je refuse de l'empoisonner
C'est moi qui finirait en pieds et paquets dans la casserole !

Fine ! Ma vie et le sort de la cuisine libre sont entre mes mains !
Il prend le portrait et va derrière sa cuisinière

Un festin qui exhale les parfums de la mort !

Ah ils veulent que je fasse à manger ?
Ah ce boucher veut que je fasse à manger ?
Et les autres il veulent que ce soit bien épicé
Et bien on va faire épicé
Qu'est ce qu'ils croient ?

Moi Joseph Cormalin,
Le chef le plus toqué de France
Cuisinier de père en fils,
Je suis né un fouet à la main.
Et bien je vais les battre
Je vais les battre comme des œufs

Joseph
Au travail
Toque, tablier , torchon
Couteau
Il essuie le couteau

Inspiration

oignon

Ah ils veulent que je fasse à manger ?
Eh bien je vais faire un festin
Un festin qui exhale les parfums de la mort.
Méli mélo de jeunes légumes d'automne, oignon à l'émulsion de ciguë
Sandre de Loire poêlé dans un petit lait d'amanites phalloïdes
Une palette de porc confite longuement au four et flambé au cyanure
Et pour finir
Une croûte de dragées nappée de chocolat sur une crème vierge d'arsenic

Fine !

Qu'est ce que je suis en train de faire
Comment veux tu, que je cuisine sous la contrainte
Sous la contrainte de faire à manger pour quelqu'un que j'ai pas envie
Et en plus avec des épices que je ne connais pas le goût !
Moi pour travailler
J'ai besoin de mettre un visage à chaque bouche
De mettre un cœur à chaque estomac
Pour avoir de l'inspiration j'ai besoin qu'on m'aime
J'ai besoin d'entendre le brouhaha des gens dans la salle
Le brouhaha des gourmets qui attendent mes rêves dans leurs assiettes

J'ai besoin de gens dans la salle Fine !
 Il me faut des gens fine
 Fine ! Y'a des gens dans la salle !

Comment ?
 Fine ! Y'a des gens dans la salle !

Y'a des gens dans la salle !

O coquin de sort
 Tu entends fine ? Ils sont rentrés !
 Fine. Les gens sont là.
 Ils attendent

Je sens l'angoisse qui monte, j'ai mal au ventre, j'ai les mains qui tremblent.

Fine ! La salle elle est prête ?
 C'est important que les nappes elles soient bien mises, qu'il n'y ai pas un pli qui dépasse, qu'elles tombent bien, que les assiettes elles soient bien présentées, avec les couverts bien à côté et les beaux verres, tu sais, ceux en cristal là
 Parce que le regard, c'est aussi important que les saveurs
 Est-ce que la carte va les faire rêver. Est-ce qu'il vont ressentir l'invitation au voyage ?
 Il faut que j'aïlle dans la salle
 Calme toi Joseph, calme toi !
 Torchon, Tablier, Toque
 Ca va, je suis bien là ?
 J'y vais
 Je vais discrètement dans la salle

Description des gens

Fine, y'a une belle salle aujourd'hui
 A la table N08
 Dis fine, il y a un couple d'ouvriers qui viennent fêter leur anniversaire de mariage.
 Ils n'ont peut-être pas beaucoup d'argent.
 Mais Il ont bien fait d'économiser
 Oui c'est cher ici
 Mais ce qui est bon est cher et ce qui est chair se mange
 Je vais bien les soigner
 Je vais bien leur faire à manger.
 Avec mes épices, je vais les emmener dans les iles Barbade.
 Venir fêter son trentième anniversaire de mariage dans mon restaurant devrait être obligatoire
 Parce que quel souvenir, quel éblouissement !

Qu'est ce qu'il vient faire ici celui là. Il vient s'asseoir à la meilleure table ? pourquoi tu lui as donné la meilleure table ?

Qu'est ce qu'il a regarder à droite et gauche celui là
 il vient se pavaner dans mon restaurant.
 On ne vient pas ici pour se pavaner.
 Il veut montrer l'épaisseur de son portefeuille ?
 Les vins, il va prendre les plus chers,
 parce que c'est avec ça que je fais ma plus grande marge
 On va le retourner comme une crêpe et on le fera flamber avec l'addition.
 comme ça il va payer pour les ouvriers.

Regarde, cette dame, elle a les yeux si gourmands que c'en est un bonheur.

Oh mon dieu, Fine, Curnonsky !
 Curnonsky !
 Y a Curnonsky dans la salle. Un critique ! Qu'est ce qu'il va écrire sur moi
 Qu'est-ce qu'il va écrire dans son guide

Et Pic !
 Y'a Pic !
 Pic et Curnonsky !

Pic de Valence!
 Sacré Pic !
 Qu'est ce qu'il vient faire ici celui là
 C'est son jour de relâche
 Son restaurant il l'a appelé L'Auberge des Pins
 Tu vois le niveau
 Les confrères, ce sont tous des espions
 Le sourire au lèvres et les papilles assassines
 Il vient ici dans l'espoir de me voler ma recette du Homard retour des îles?
 Et bien il va pleurer son tournedos Rossini le reste de sa vie

Regarde, a la table numéro 5
 Il y a un petit couple d'amoureux.
 Ils se dévorent des yeux
 Regarde comme ils sont beaux.
 Ils nous ressemblent
 Pour eux
 Il leur faut quelque chose de soyeux, de délicat
 Et en même temps
 Quelque chose d'ardent
 Qui attise leur gourmandise
 L'artichaut
 Fine ! Pour les amoureux, je vais faire ma crème d'artichauts aux truffes
 Avec ma crème d'artichaut., ils vont se goûter, dis.
 Leur lit de nocces, c'est moi qui vais le préparer.

Et d'ailleurs, je veux que tout le monde s'aime aujourd'hui.
 Crème d'artichauts générale !
 Ma crème elle va les transformer.
 Ma crème elle va les déshabiller.

Chacun va jouir devant tout le monde, sans pudeur,
 Une cuillerée de soupe
 et voilà les traits qui rougissent, les yeux qui se révulsent,
 Les Oh !, les Mmh, les Ah !
 les gémissements du plaisir.
 Je veux que toute la salle ne soit plus qu'une humanité en jouissance

Joseph
 Au travail
 Toque, tablier , torchon
Inspiration
Musique

Préparation de la crème

Mes petits cœurs d'artichauts
 Regarde Ils sont là
 Ils baignent dans l'eau citronnée pour garder leur belle couleur
 Casserole
 Regarde ! Il battent ! Ils battent d'amour
 Il faut les faire fondre dans la casserole
 Louche
 Couvrir d'eau citronnée
 Une pointe d'huile d'olive
 Laurier
 Fleur de Sel
 Laisser mijoter
 La truffe Fine
 Oh elle est là
 Râper la truffe
 Mandoline
 Le parmesan Fine
 Pour que ça chante
 Pour que ça pique bien
 Couteau
 Faire des copeaux
 15 minutes c'est prêt
 La passer dans une
 Casserole
 Ecumoire
 Un peu d'eau de cuisson
 Réserver
 La crème Fine
 La Crème
 Le fouet
 La battre pour la rendre moelleuse, onctueuse
 Cuillère
 Rectifier
 Fleur de sel

Poivre de setechouan
Voilà

Assiettes creuses

Trois petites lamelles de truffe comme un trèfle
Et au centre les petits copeaux de parmesan pour faire un cœur

Dans le public

Il va dans le public

Mesdames et messieurs,
Pour commencer,
Je vous ai préparé une des spécialités qui a fait la renommée de la Caresse Gourmande
ma crème d'artichauts aux truffes aux petits copeaux de parmesan

Ca sent bon hein

Tenez
Vous en avez de la chance
Aujourd'hui, c'est moi qui passe les plats
Personne d'autre n'en est digne

Ah vous, vous allez voir, ça va vous plaire
Ah ! L'artichaut.
C'est un légume qui paraît simple comme ça
Mais il en a des secrets.
Savourez
Ça va vous ouvrir l'appétit

Vous, vous avez les yeux gourmands
Ca se voit
C'est pour vous spécialement
Appréciez

Vous, vous allez être content
Le petit goût métallique de l'artichaut
Il va se transformer en or
Oui, grâce à la truffe,
Parce que la truffe c'est une pierre philosophale
C'est bon ça,
Ca fait riche.

Monsieur Curnonsky,
Bonjour
C'est un grand honneur
Ca fait quatre ans que vous êtes pas venu
Goûtez !, je vous en prie

Vous n'en mangerez pas beaucoup des comme ça.
 Il y a un temps pour goûter et un temps pour écrire
 Goûtez, savourez
 Vous pouvez écrire sur la nappe je la découperai soigneusement et je la collerai sur mon livre d'or

André
 L'auberge des pins elle est fermée
 Tu viens voler des recettes
 Tu es a court d'inspiration
 Tiens, déguste!
 Ca y en a pas chez toi
 Tu peux chercher
 Parce que dedans il y que de l'artichaut
 Qui a un goût d'artichaut
 Oui je sais, c'est trop simple pour toi
 Moi c'est juste le produit qui m'intéresse
 Je lui rends hommage
 Pas comme toi avec tes sauces pâteuses qui écrasent les saveurs
 Eh bien mange et étouffe toi avec

Tenez
 Mes légumes, je vais les voir grandir dans mon potager,
 Je leur raconte tous les jours des histoires d'amour, vous savez
 Et eux en échange quand ils sont mûrs, ils me sautent dans les mains

Madame ! Ne mangez pas trop vite !
 Vous allez vous embraser
 Catherine de Médicis elle était comme vous
 Elle croyait que l'artichaut avait des vertus aphrodisiaques
 Et elle en a tellement mangé qu'elle a failli s'étrangler avec

Voilà
 Mes petits artichauts, ce matin je les ai choisis, bien violets
 Des petits violets de chez moi
 avec des petites feuilles aussi pointues que les feu de la passion.
 Quand je les ai vus, je leur ai dit
 Vous , vous serez magnifiques dans une crème, avec une petite pointe de truffe et de parmesan
 Oui, moi et mes légumes
 On a toujours travaillé comme ça

Belle table
 Les petits amoureux
 Ca je l'ai fait spécialement pour vous
 L'artichaut
 Ca vient d'Italie
 Le Pays de l'amour

C'est Catherine de Médicis qui l'a apporté

L'artichaut

C'est le charbon ardent du jardin
 A la St Jean quand on pense à l'être aimé
 On plante un l'artichaut
 Et si le lendemain matin il fait une belle fleur violette aux couleurs chatoyantes
 Ce sera le symbole d'un amour sera éternel

Oui môssieur
 L'artichaut c'est Jupiter qui l'a créé
 C'est pas n'importe qui
 Un jour il est descendu sur terre
 Il a vue une femme sublime, plantureuse et piquante
 Il en est tombé fou amoureux, mais elle, elle voulait pas
 Alors pour la châtier, il l'a transformée
 Il l'a transformé en artichaut
 Oui André
 En cynara scolimus
 Un artichaut
 Oui je sais c'est trop simple pour toi

Vous voyez qu'il en a des secrets l'artichaut
 Et toutes ces histoires vous les retrouvez dans l'assiette
 Agrémenté d'une petite touche
 Celle de Joseph Cormalin

Bon appétit
Il retourne dans la salle

Coquilles Saint Jacques

Et maintenant
 La suite Fine ! La suite
 Il ne faut pas qu'ils attendent
 Il ne faut pas éteindre le feu de leur gourmandise
 Et quand on est gourmand, ça donne envie de se croquer
 Il faut quelque chose de croquant
 Après la terre, la mer
 Fine, les coquilles saint Jaques
 Mes croustillants de coquilles saint jacques sur une émulsion de pistils de safran
 Joseph
 Au travail
 Toque, tablier , torchon
Inspiration
Musique

Regarde ! Les noix saint jaques elles sont là
 Les barder d'une fine julienne de lard
 Poêle
 Les faire cuire
 Pour qu'ils deviennent bien croustillants

Le lard sera croquant et les noix bien fondantes
 La sauce !
 La sauce au pistils de safran que j'ai réservée
 Elle est presque prête
 Il faut l'émulsionner
 Une salle pleine de convives heureux ! Le rêve
 Tu entends le tintement des cuillères fine !
 Mon univers s'invite à leur bouche comme un baiser.
 Ça les transforme
 Ça les fait rêver
 Et ça c'est mon travail

Oh ! Bonne mère ! les croustillants!
 Les assiettes carrées
 Placer les croustillants au centre, comme des bonbons
 Un trait de sauce, comme une ponctuation
 Et pour la couleur de la poudre d'orange confite
 Voilà ! C'est prêt

Il va dans la salle, regarde le public, se décompose et retourne en cuisine

Ils sont tous morts

Fine ! Ils ne diront plus rien
 Ils sont tous morts

J'ai mis du poison dans le bonheur
 Ma crème d'artichauts les a tués

Les petits amoureux ils sont morts
 Le lit de nocces des amoureux que je devais préparer, c'est devenu une tombe
 Curnonsky, il n'écrira plus sur la caresse gourmande
 Pic, il faisait quand même bien a manger.
 Je ne te l'ai jamais dit, Fine,
 Je pourrais pas compter toutes les recettes que je lui ai volées
 Ce n'est plus la caresse gourmande, mais la caresse assassine

Tu réponds pas
 Tu as raison

Toque
 Tablier
 Torchon

Comment
 Qu'est ce que vous dites
 Mes casseroles
 Pourquoi vous ne brillez plus
 Pourquoi vous êtes ternes
 Arrêtez de vous balancer comme ça

On dirait des pendus
Et toi ma hotte, tu es devenue une potence

Toque
Tablier
Torchon

Mes flammes , vous suffoquez
Mon feu, mon piano,
Des concertos,
Des symphonies
On en a fait ensemble
Et maintenant on va faire un requiem
Un requiem, sans notes, sans saveurs

Pardon mes petits légumes,
Vous m'avez fait en confiance
Et moi ce matin,
Je vous ai raflés pour vous emmener tous à l'abattoir

Comment
Qu'est ce que tu dis?
Je n'entends plus rien Fine
Regarde ce poireau,
Il gît sur la planche
Il souffre tu sais
Il agonise
Il est en train de rendre son dernier soupir.
Je ne peux pas voir ça,
il faut que je le soulage

Il lui coupe la tête

C'est ma tête que je suis en train de couper
Je ne peux pas supporter le regard de cette carotte
Elle aussi, je l'achève
En Brunoise
Ma toque elle s'accroche à moi comme la cagoule du bourreau
Et maintenant, je vais les incinérer dans la casserole...avec un petit peu de beurre
Regarde le beurre, il se laisse éventrer
Les oignons
Ils ne me font même plus pleurer
Des pelures de truffes ?
Des ossements...
De volaille
J'entends plus rien Fine
Un peu de sel
Un peu de poivre
Il ne me parlent plus
Thym, Laurier etc
Une couronne garnie

Je ne sens plus rien, l'odeur elle n'a plus de bruit
Et le bruit, il n'a plus d'odeur

Comment ?

Parlez plus fort

Vous avez soif

Ils ont soif Fine

Vous voulez quoi ?

Vous voulez un petit peu de vin ?

Fine elles veulent un petit peu de vin

Le verre du condamné, Fine, Ca ne se refuse pas

Vous voulez quoi ?

Un verre de Romanet-Conti ?

Eh bien, vous êtes pas difficiles

Fine ! Ils ont tellement fait pour moi que c'est la moindre des choses

Alors je vais vous donner un petit peu de Romanet-Conti.

Je ne peux pas le refuser

Il leur donne

Alors voilà

Agonie

Oui je suis là, je bouge pas, je vous tiens la main

Je me tiens à son chevet

Elle souffre Fine !

Comment ?

Vous avez un peu froid.

Vous voulez que je monte le chauffage

Attendez, je vais monter le chauffage

Voilà

Vous vous sentez mieux là

Elle agonise tu sais, Fine

Alors je reste avec elle, tu vois, j'attends qu'elle réduise à néant

Je la laisse mourir à petit feu

Je voudrais bien l'achever, mais je peux pas.

Je pourrais lui mettre le couvercle, pour l'étouffer,

mais je peux pas

Il faut que je lui mette cette chose,

Toque

Tablier

Torchon

Inspiration

Vous avez la tête qui tourne ?

Je vais vous mettre un petit peu d'eau.

Hein comment

Vous voulez un dernier baiser,

Fine elle veut un baiser d'adieu !
 Je ne peux pas refuser
 Quand même
 Alors je vais lui donner un dernier baiser
 Maintenant je vais vous donner le baiser d'adieu...

Je peux vous en donner un autre ?

Encore un peut être

Oh! ça c'était un baiser !

Résurrection de sauce

Fine !
 Elle a fait plop
 Ça commence à chanter.
 Il y a quelque chose qui brille au fond de la casserole.
 Elle respire !
 Elle monte
 Elle a envie de se lever
 Elle se lève,
 Elle marche

Fine !
 J'ai ressuscité ma sauce
 Et elle, elle m'a ressuscité
 Entre elle et moi maintenant
 C'est la vie à la mort

Mais alors
 elle a plus besoin de couronne garnie
 Poubelle
 Il faut que je retire l'ossuaire
 Poubelle
 Mes légumes
 Il sont encore craquants et pleins de vie
 Il faut que je les sauve
 Dans un bol
 Ecumoire
 Réserver la sauce
 Un petit peu de fleur de Sel

Mais maintenant qu'est ce que je vais bien pouvoir faire avec ces légumes ?
 La poularde Fine
 La poularde

Vider la poularde
 Couteau

Récupérer foie
Enlever le fiel
poubelle
Mouliner les foies
Mélanger avec les légumes
Epicer
Cannelle
Sumac
Cardamome
Cumin

Farcir la poularde
L'habiller
Couteau
Orange
Fleur de Thym
Poireaux
...

La Brider
Fil

Poularde
Cocotte
Louche
La sauce
Le four

Topinambour
Cigalle
Casserole
Eau
Assiette
Epicer
Gouter

Un chef d'oeuvre

Je suis toujours étonné.

Je suis étonné, chaque fois que je fais quelque chose, je suis étonné.

Chaque fois que je goûte quelque chose, je suis étonné

C'est une révolution de Palais

C'est magnifique

C'est la plus belle chose que j'ai jamais faite

Ici c'est Renoir, Bach, Van Gogh, Rothko, Mozart, Monet ou Picasso qui se retrouvent dans mes assiettes.

Et on veut que je les assassine ?

Est-ce qu'on demande à un peintre de brûler ses toiles ? Est-ce qu'on demande à un musicien de se couper les doigts ? Moi, je suis un cuisinier, les pieds dans le terroir, la toque dans les étoiles

Et ils osent me menacer de mort.. moi qui d'un topinambour tutoie le paradis.

Qu'est ce qu'ils croient ?

Qu'il n'y a pas de grandeur d'âme à faire à manger

Que je l'empoisonne ce boucher? Moi ?

Jamais !

Je ne vais pas le tuer, non, je vais le transformer, je vais l'écrémer sous les saveurs, il va ressortir de la Caresse Gourmande aussi tendre qu'un agneau du pré salé.

Une bouchée de mon Turbot au Réglisse et il va éprouver une émotion si intense qu'il en sera bouleversé à jamais

Il demandera pardon pour tous ses crimes

C'est la beauté qui est dans mes assiettes qui va le terrasser.

Le voilà mon combat, la beauté, Fine !

Il y aura toujours une république gourmande, Il y aura toujours un guide Michelin et un Cormalin dedans

L'histoire parlera de moi comme d'un héros

Les cuisiniers du monde entier me feront une statue

Ah il peut venir, je l'attends de pied ferme

Comment

Il est dans la salle ?

O coquin de sort

Tu entends fine ? Ils sont rentrés !

Fine. Ils sont là.

Ils attendent

Je sens l'angoisse qui monte, j'ai mal au ventre, j'ai les mains qui tremblent.

Fine ! La salle elle est prête ?

C'est important que les nappes elles soient bien mises, qu'il n'y ai pas un pli qui dépasse

Parce que le regard, c'est aussi important que les saveurs

Il faut que j'aïlle dans la salle

Il faut que je présente bien, il ne faut pas que je me loupe

Tu as préparé la meilleure table

Calme toi Joseph, calme toi !

Toque, tablier, torchon.
 Ca va, je suis bien là ?
 Je suis bien habillé ? j'ai un beau costume ?
 J'ai bien mis mon tablier
 Ma toque
 Elle est là
 Ma toque, elle est sur ma tête ?
 J'y vais
 Mon torchon
 Mon torchon
 Je ne mets pas le torchon
 Si ! je le mets
 Il faut le torchon
 Le torchon est important,
 Ca fait cuisinier

Le repas du boucher

Installation

Messieurs, bonjour
 Vous êtes quatre.
 Je pensais ne faire à manger que pour une personne.
 Très bien, quand il y en a pour un, il y en pour quatre.
 Mais bon
 Puisque vous vous êtes invités
 Installez vous
 C'est ma plus belle table
 Voyez, ma femme elle a bien fait les plis
 Parce que c'est important les plis,
 c'est important les yeux
 Les yeux c'est aussi important que le goût
 Ca prépare

Faites attention avec vos bottes parce que le tapis il est propre

Vous n'enlevez pas vos gants
 Pardon ?

Fine ! ils ont des gants, ils ont des bottes, Y sont habillés tout en cuir
 ils ont des gants
 Ils veulent manger avec des gants
 Fine, Ils ne vont pas manger avec des gants quand même !

Vous n'enlevez pas vos gants ?
 Ma cuisine elle ne se mange pas avec des gants, Monsieur.
 Elle se porte à la bouche à mains nues,.
 Elle se regarde, elle se respire,

Bien

Présentation du menu

Puisque vous êtes bien installés,
 Pour ce repas si particulier,
 Pour une cuisine spontanée
 Joseph Cormalin, le plus grand toqué de France, vous a préparé un menu d'exception.
 Comme mise en bouche, je vous propose un plat qui va vous attendrir
 Je vous ai préparé mon chaud froid de topinambour aux truffes
 Accompagné d'une bouteille de Meursault blanc
 Le topinambour a un goût d'artichauts, c'est comme une pomme de terre, ça se travaille pareil

Comment,
 Un légume vulgaire ?
 Un légume vulgaire ? Le topinambour !
 Faites attention a ce que vous dites
 Il n'y a pas de légume vulgaire ! monsieur. Y'a que les gens qui le sont
 Le topinambour ! C'est Godefroi de Bouillon qui l'a ramené chez nous, pendant les croisades
 Il est parti chercher le corps du Christ, et il est revenu
 Avec un Topinambour
 C'est pour ça qu'on appelle ça l'artichaut de Jérusalem

Fine , il va me tuer.
 Il ne faut peut être pas que je leur parle de l'artichaut de Jérusalem
 C'est trop tard

Mais aussi on l'appelle, le topinambour
Il les sert
 Voilà
 Chaud froid de topinambour aux truffes
 Accompagné d'une bouteille de Meursault blanc
 Vous voyez
 Des rondelles de Topinambour chaudes
 Entrelacées de petites lamelles de truffe froides
 Montées en mille feuille sous une vinaigrette...

Comment ?
 Et le pain ?
 Ah ! Les boulangers
 Je les aime bien les boulangers
 Ce sont des êtres très particuliers
 Ils se lèvent la nuit
 Quand les autres dorment
 Et puis on peut entendre leurs cris
 Qui sont bizarres
 A travers les barreaux des soupirails
 Ce sont des êtres qui pétrissent
 Qui enfournent
 Et le matin quand les autres se lèvent
 On voit partir des petits bonhommes tous blancs

Qui rentrent chez eux
 Se reposer
 Mais avec votre couvre feu
 Le boulanger
 Y peux plus le faire
 Alors le pain
 Y'en a pas
 Bon appétit

J'aurais pas du parler du pain
 Ca y est, ils sont en train de manger.
 Tu vas voir La transformation va commencer
 Les cigales
 Ecoute le silence
 Tu entends...
 Ils parlent beaucoup
 Ils ont mangé tu crois
 Tu crois qu'ils apprécient
Casserole et cuillère
 Tu vas voir
 La truffe elle va l'attaquer par la babille gauche
 Elle va lui glisser des mines de bonheur
 Et elles vont descendre en silence, en catimini
 Une petite mine là. Une petite mine là. Une petite mine là.
 Elle vont lui quadriller le bouche, l'estomac, le colon
 Et quand il aura fini, elles vont toutes exploser, les unes après les autres
 Et après, il va être irradié de bonheur
 Rectifier
 J'y vais

Qu'est ce que vous faites ?
 Pourquoi vous avez enlevé les petits bouts noirs.
 Ca vous plait pas ?
 Vous n'aimez pas le noir ?
 C'est de la truffe Monsieur, ça se mange
 C'est pas des saletés
 Si vous avez mangé le topinambour sans les truffes,
 C'est pas la peine !
 La truffe, c'est de l'or.
 Et ils a des gens qui se crèvent pour les ramasser
 Figurez vous monsieur, que les cochons, ils adorent ça,
 ils adorent tellement ça qu'on les utilise pour les trouver.
 Et vous valez pas mieux d'un cochon ?
 Et même les mouches !
 Les mouches elles pondent dans les truffes
 Elle confient leurs petits au truffes

Je m'emporte, excusez moi
 Maintenant c'est la Méditerranée que j'apporte à votre table
 Avec une Cigale de mer à l'anis étoilée

Comment
 Vous n'aimez pas les crustacés
 Vous voulez quelque chose de plus consistant
 De la viande
 Vous voulez de la viande ?
 Bien
 Le client est roi
 Je vous apporte la viande
 Mais pour la viande, il faut changer de mélodie
 Je vais vous apporter de la musique.

Fine ! Ça leur a rien fait
 Regarde, y'en a un il a laissé les morceaux de truffes
 Ils ne mangent pas ils se bâfrent
 Les déclinaisons du goût ça ne les intéresse pas
 Et maintenant ils veulent de la viande
 Y me chamboulent tout
 Et ma poularde qui n'est pas encore prête
 Le vin Fine
 Je dois changer de musique

La Tâche...
 C'est un grand nectar, c'est de l'ambroisie, monsieur, de l'ambroisie
 C'est un Pinot noir de bourgogne
 Un pinot noir, monsieur, du raisin
 Et le pinot, ça se récolte au mois d'octobre, quand il est bien gras, bien rond, bien noir.
 Et là grappe par grappe on le récolte
 Pas n'importe comment monsieur, pas à coups de hache
 On les coupe avec des ciseaux, on leur coupe la tête
 De la grappe
 Et ensuite, Rafle après rafle
 on enlève les baies
 La rafle c'est la grappe sans les grains
 Les grains c'est les baies
 Les baies, c'est les boules avec les petits pépins dedans
 Du raisin
 Tout ça on le presse, on fait un beau jus, c'est ce qu'on appelle le moût
 Et de ce moût on fait une fermentation qu'on surveille comme un bébé
 Et pour l'élever, on le met dans des foudres
 Non, pas des foudres de guerre
 Un foudre, c'est un fût de chêne
 Et il faut des foudres neufs
 Et ce bois il va l'enchanter le vin
 Pour que le vin il ait du corps, de l'âme, de la profondeur

Il débouche la bouteille

Comment,
 c'est trop vieux
 C'est la fleur de l'âge

Le vin c'est comme les dames, si on les prend trop jeunes c'est un crime, trop vieilles, c'est un regret

Comment ?

Vous voulez du soda

Y en a pas.

Ma viande elle se mange avec du vin.

Du vin

Vous savez bien ce que c'est ?

Lisez bien sur mes lèvres : vin !

Fine !

Du sodas Fine !

Ils m'ont commandé du soda.

Chez moi on devient ce qu'on mange, et y veulent devenir une bulle sucrée? !

Qu'est ce que vous faites,

Vous le sentez pas ?

Ça se sent un vin, ça se déguste, ça se raconte

Je vous montre

Il se sert un verre

D'abord on le réveille

On le contemple

On le fait tourner

Et les larmes le long du verre

On appelle ça les cuisses

On l'admire, on lui parle

Ensuite on le sent,

Oui Monsieur,

ça se respire un vin, ça raconte des histoires.

Il faut savoir le renifler.

Vous sentez, déjà il se raconte le vin

Vous sentez comme on part dans les sous bois

Comment on part dans la forêt

Qu'on y voit les champignons, la mousse, les cèpes

Et si on creuse un peu plus on peut même trouver la truffe

Y a même la selle du cheval dedans

Oui monsieur, la selle du cheval

Ça sent le cuir

Mais vous vous ne sentez que le cuir de vos bottes

Et puis on met dans la bouche et on l'aère

On le fait siffler

On l'aère dans la bouche pour qu'il s'ouvre

On le fait frotter gentiment comme une bise dans la joue

Il faut qu'il vous frotte bien la langue

C'est un baiser langoureux

On le fait tourner dans la bouche

On fait l'amour avec le vin

Ca vous caresse le gosier

Ça vous rend chaud à l'intérieur

Ca vous raconte vos premières histoires d'amour

Vos premiers rendez vous dans les sous bois
 Ça vous dit même ou vous avez laissé votre cheval
 Et après seulement, on peut prendre la deuxième gorgée

Je m'emporte, excusez-moi
 Bien je vous laisse apprécier
 Je vous apporte la viande

Fine ! je leur parle du vin. Ils ne comprennent rien.
 ils me regardent avec des yeux comme ça
 Ils ne savent pas boire. Ils boivent ça comme de l'eau. Pour s'enivrer.
 Je vais leur apporter ma poularde
 Ma poularde elle va le balayer
 Tu vas voir Ils vont être confondus.
 Elle n'est pas encore prête
 Le moment juste
 Le moment juste
 Quand l'odeur vient picoter les narines
 Alors y attendent
 Une minute ? !
 Tu sens Fine
 Tu sens ! ?
 La poularde, elle m'appelle Fine !
 C'est prêt

Le plat de Résistance

Messieurs, la viande
 J'ai vous ait fait une poularde de Bresse à la Joseph Cormalin
 Comment ? Non, ce n'est pas du poulet.
 C'est la reine des volailles, et la volaille des rois
 une poularde de Bresse.
 C'est unique au monde, monsieur, au monde
 Elles sont élevées au grand air, elle ont de l'espace
 Elles gambadent, la crête rouge, les plumes blanches et les pattes bleues
 Et elles se nourrissent exclusivement de maïs et de lait
 Et ça donne une chair tendre, juteuse, savoureuse et persillée
 Cette poularde
 Je lui ai mis des dessous affriolants
Je lui ai glissé sous la peau, du poireau de l'orange et de la fleur de thym
 Aux légumes de ma sauce j'ai rajouté les foies moulins de la poularde
 Mes légumes et mes foies, je les ai relevés mes épices que j'ai dosés avec précaution,
 Pour que chacune chante sans assourdir l'autre

J'ai farci ma poularde et je l'ai bridée
 Alors j'ai pris une cocotte et j'y ai placé au fond une assiette creuse renversée sur la quelle j'ai posé ma poularde
 J'ai versé mon fond de sauce dans la cocotte
 Sans que le jus atteigne les cuisses ou le dos de la poularde, grâce à l'assiette
 Et la sauce Monsieur, c'est une sauce hérétique !
 Une sauce à la Romanée Conti, vous vous rendez compte !

J'ai fermé la cocotte, je l'ai lutée avec de la pâte
 Et ma poularde a cuit dans son propre jus s'enivrant des vapeurs de ma sauce hérétique
 J'ouvre !
 Ca sent bon hein !
 Ca donne faim hein
 Ah ça, ça vous fait plaisir, vous retrouvez le sourire
 Eh bien vous n'en aurez pas
 Vous en mangerez pas
 Parce que vous en êtes pas dignes
 Et puis je vais vous dire
 Hein

Je devais l'empoisonner cette Poularde
 Vous vous rendez compte !
 Ca devait vous étouffer,
 Et puis je me suis dit que je ne devais pas le mettre,
 Parce que je pensais que ça,
 Ca devait vous transformer
 Mais vous n'avez rien senti, rien écouté, rien vu
 Le cyanure sur mon plat, c'est votre bave.
 En croquant les pays
 Vous l'avez détruit le beau
 Vous l'avez piétiné dans les têtes et dans la terre et même dans les assiettes
 Les enfants vous les avez amputés du palais
 Le sel, y savent même plus quel goût que ça a
 tellement que vous leur mettez des pains de sucre sur la langue
 Qu'un poulpe, y pensent que c'est une créature d'outre espace
 Avec une nourriture pareille
 C'est un miracle s'ils connaissent encore le nom du pays ou y s'habitent
 Ici c'est la permanence du goût
 Des cultures et des saveurs du monde
 Monsieur, j'ai fait chanter pour vous le monde entier dans votre assiette.
 Ca aurait du vous plaire d'avalier le monde entier
 Et vous avez raté cette chance
 Cette poularde sur la table
 C'est la beauté de l'univers entier qui chante
 Qui caquette et qui rit
 Si vous n'avez pas de gourmandise pour ça
 C'est que vous n'avez pas de gourmandise pour rien

Alors vous allez sortir
 Sortez de mon restaurant
 Foutez le camp !
 Et ne revenez jamais
 Je ne veux plus jamais servir des gens comme vous
 Barbares !

Fin

Il s'assied

Il essuie un verre

Il se sert un verre

Il goûte

Mmh

Dis fine, je crois que j'ai trouvée l'accord parfait

Fine tu es prête, je peux venir te chercher

Je t'ai préparé une belle table

Je peux rentrer ?

Dépêche toi, ça va refroidir

Bon, je peux venir ?

J'arrive

J'arrive, je rentre,

Toque

Tablier

Torchon

Il rentre

Dis fine, tu t'es fait belle ?

Allez viens,

Il va vers elle

Je t'ai préparé une surprise

Il la prend

Attends, n'ouvre pas encore les yeux.

Je t'ai préparé un belle table, tu sais, la numéro 3,

Celle ou on s'était rencontrés,

Comme au premier jour

Oui ! Celle ou on a mangé le jour ou on a ouvert La caresse gourmande,

Notre restaurant

Il se dirige vers la salle

Je t'avais fait un joli pâté au faisan mariné au cognac

Bien doré avec des petits dés de foie gras.

J'avais glissé la petite bague dedans et...

Oui je sais, ce n'était pas une bonne idée, tu as failli t'étouffer avec

J'ouvre

Ca sent bon hein

Assieds toi

Oh bonne mère ! Les légumes

Il goûte le poison : Ca a un petit goût d'ail

Les légumes Fine

Voilà

Il commence à servir

Ah Curnonsky, il aurait écrit un livre sur cette poularde

Je te donne la cuisse
Et puis un peu de sauce que je nappe dessus
Moi je prendrais le blanc

Regarde moi cette sauce
Un petit trait
Comme une caresse
Des légumes bien croquants

Tu goûtes pas ?
Tu veux que je goûte d'abord ?
Tu as raison
Surtout il ne faut pas que tu te brûles
Je goûte, hein

Oh fine ! C'est bon
C'est parfait
Je t'aime fine, tu sais,
je t'aime !

Il meurt