

À TABLE!

LE RÔTI AMOUREUX

INGRÉDIENTS

- UN BON RÔTI MOELLEUX DU JOUR
- UNE RACINE DE GINGEMBRE ENCHANTÉ
- UNE PINCÉE DE TENDRESSE
- 3g DE FANTAISIE
- UN BOUQUET GARNI DE BONHEUR
- UN PETIT BOUCHON DE COGNAC D'ARMAGNAC
- UN ANANAS VICTORIA DE LA RÉUNION
- 3 POMMES D'AMOUR

- 1/ RÉDUIRE LA RACINE DE GINGEMBRE EN POUFRE D'ENCHANTEMENT.
- 2/ FAIRE DORER LE RÔTI DANS LA COCOTTE AVEC LA PINCÉE DE TENDRESSE, LE 3g & LE BOUQUET DE BONHEUR.
- 3/ LE FLAMBER AU COGNAC OU À L'ARMAGNAC EN L'ARROSANT CŒPUEUSEMENT D'AMOUR.
- 4/ COUPER LES FRUITS EN PETIT DÉS AFIN QU'ILS COCOONENT LE RÔTI AMOUREUX.

CONSEIL DE SERVICE : SERVIR LE RÔTI AMOUREUX BIEN CHAUD ENTOURÉ DE SES FRUITS FONDANTS RECOUVERTS DE POUFRE ENCHANTERESSE.

LA TARTE CÂLIN

INGRÉDIENTS

- 150g D'AMOUR EN POUFRE
 - 200g DE FARINE DE BISOUS TYPE 55
 - 1DL D'HUILE DE BONHEUR
 - 1 SACHET DE LEVURE DE TENDRESSE
 - 1 PINCÉE DE MALICE
 - 3 ŒUFS DE POULES AMOUREUSES
 - 1 MOULE EN FORME DE CŒUR
- 1/ CASSER LES ŒUFS & BIEN RECUEILLIR LES CŒURS DES JAUNES AU CREUX DES MAINS.
 - 2/ MÉLANGER L'AMOUR EN POUFRE, LA FARINE DE BISOUS & L'HUILE AVEC SOIN & DÉLICATESSE.
 - 3/ INCORPORER LES CŒURS DES JAUNES EN LES LAISSANT BATTRE TOUT DOUCEMENT & VERSER DANS LE MOULE TIÈDE.
 - 4/ SAUFROUDER DE LA PENSÉE DE MALICE, ENFOURNER & LAISSER GONFLER À FEU TRÈS DOUX JUSQU'À CE QUE LA TARTE CÂLINE VOS YEUX & VOUS APPELLE...

CONSEIL DE SERVICE : SERVIR TIÈDE AVEC UN VERRE DE BONHEUR À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

Les plats qui ferment
Odeurs si alléchantes
Je salive déjà

Les plats de fête
Les entrées, plats & desserts
Régime pour demain

De bons convives
Jolie table décorée
Papilles contentées

À nous deux la vie
La nourriture nous inspire
À vite la croquer

Thé, café, gâteaux
Ecrire, lire, goûter
Noëlle de la vie

Le rôti de veau
Aux épinards du jardin
Quel bon goût, il a

L'odeur du melon
Fait fantasmer le jambon :
Qu'est-ce qu'il sent bon!

LE PÂTÉ DES BAISERS

INGRÉDIENTS ACHETÉS AU MARCHÉ

- 3 BEAUX OIGNONS D'AMOUR
 - 1KG DE CHAIR APPÂTÉE AMOUREUSEMENT PÉTRIE
 - 3 TRANCHES DE LARD PRÉLEVÉES SUR LES FOIGNÉES D'AMOUR
 - 1 JOYEUSE PINCÉE DE SEL
 - 2 ŒUFS FRAIS COMME LA ROSÉE DU MATIN
- 1/ ÉPLUCHER & DÉCOUPER LES OIGNONS AVEC DES LUNETTES ROSES
 - 2/ MÉLANGER LES OIGNONS À LA CHAIR À PÂTÉ : SENSUELLEMENT
 - 3/ INCORPORER LE SEL & LES JAUNES À LA MANIÈRE DE CASANOVA.
 - 4/ ENROBER LE PÂTÉ AVEC LES TRANCHES DE LARD & Y RAJOUTER LES BISOUS DE VOTRE AMOUREUX
 - 5/ ENFOURNER LE PLAT À 200° PENDANT 1H DANS UNE CHALEUR TORRIDE

CONSEIL DE SERVICE : SERVIR COMME VOUS L'ÂIMEZ POUR UN PLAISIR OPTIMUM DES PAPILLES.

LA QUICHE DU BONHEUR

INGRÉDIENTS

- 100g DE BEURRE & 100g DE SUCRE
 - 1KG DE PAIX EN POUFRE
 - 500g DE JAMBON DE VIGUEUR
 - 250g DE GRUYÈRE
 - 3 CHANSONS FRÂCHES
 - 1 PINCÉE D'IVRESSE
 - 1 VERRE REMPLI DE RÎRES BIEN CHAUDS
 - 4 TRANCHES DE JOIE BIEN ÉPAISSSES
- 1/ METTRE LES 4 TRANCHES DANS LE MIXEUR & DANSER EN ATTENDANT D'OBTENIR UNE BONNE FARCE.
 - 2/ SAUFROUDER UNE PINCÉE D'IVRESSE EN VOUS ACCOMPAGNANT DU BALAFON
 - 3/ CASSER & INCORPORER LES 3 CHANSONS EN SÉPARANT LES COUPLETS DU REFRAIN
 - 4/ MALAXER LA PRÉPARATION AVEC LE KILO DE PAIX EN ROUDRE JUSQU'À OBTENIR UN MÉLANGE D'UNE TRÈS BELLE COULEUR.
 - 5/ ENFOURNER LA QUICHE À UNE TEMPÉRATURE SUAVE & DOUCE LE TEMPS D'UN BON FILM.

CONSEIL DE SERVICE : SERVIR À L'OCCASION D'UNE RENCONTRE ENTRE AMIS DE LONGUE BÂTE ACCOMPAGNÉE D'UN VERRE DE RIRE BIEN CHAUD.

Textes du Café à Ecrire du samedi 18 avril 2015-04-21 (Théâtre de Brétigny)

I. Recettes :

Le rôti amoureux

Ingrédients :

- un bon rôti moelleux du jour
- une racine de gingembre enchanteur
- une pincée de tendresse
- 3 g de fantaisie
- un bouquet garni de bonheur
- un petit bouchon de cognac ou d'Armagnac
- un ananas Victoria de la Réunion t
- trois pommes d'amour

Mode opératoire :

- 1/ réduire la racine de gingembre en poudre d'enchantement
- 2/ faire dorer le rôti dans la cocotte avec la pincée de tendresse, les 3 grammes de fantaisie et le bouquet garni de bonheur
- 3/ Le flamber au cognac ou à l'Armagnac en l'arrosant copieusement d'amour
- 4/ couper les fruits en petit dés afin qu'ils cocoonent le rôti amoureux.

Conseil de service : servir le rôti amoureux bien chaud entouré de ses fruits fondants recouverts de poudre enchanteresse.

Le pâté de baisers

Ingrédients achetés au marché :

- trois beaux oignons d'amour
- 1 kg de chair appâtée amoureusement pétrie
- trois tranches de lard prélevés sur les poignées d'amour
- une joyeuse pincée de sel
- deux œufs frais comme la rosée du matin

Mode opératoire :

- 1/ éplucher et découper les oignons avec des lunettes roses
- 2/ mélanger les oignons à la chair à pâté sensuellement
- 3/ Incorporer le sel et les jaunes à la manière de Casanova

4/ enrober le pâté avec les tranches de lard et y rajouter les bisous de votre amoureux

5/ enfourner le plat à 200° pendant une heure dans une chaleur torride

Conseil de service : Servir comme vous l'aimez, pour un plaisir optimum des papilles.

La tarte câlin

Ingrédients :

- 150 g d'amour en poudre
- 200 g de farine de bisous type 55
- 1 dl d' huile de bonheur
- un sachet de levure de tendresse
- une pincée de malice
- trois oeufs de poules amoureuses
- un moule en forme de cœur

Mode opératoire :

1/ casser les œufs de poules amoureuses et bien recueillir les cœurs des jaunes au creux des mains

2/mélanger l'amour en poudre, la farine de bisous, et l'huile de bonheur avec soin et délicatesse

3/ incorporer les cœurs des jaunes en les laissant battre tout doucement et versez dans le moule tiède

4/saupoudrer de la pensée de malice, enfourner et laisser gonfler à feu très doux jusqu'à ce que la tarte câline vos yeux et vous appelle...

Conseil de service : servir tiède avec un verre de bonheur à température ambiante.

II. Dans mon jardin des plaisirs...

Dans mon jardin des plaisirs je goûte à l'ensemble des saveurs de l'extase

Dans mon jardin des plaisirs j'en vois de toutes les couleurs

Dans mon jardin des plaisirs j'en entends des vertes et des pas mûres

Dans mon jardin des plaisirs je vois un énorme buffet garni de tous mes plats préférés

Dans mon jardin des plaisir j'entends les musiques entraînantes que j'aime écouter et qui me procure du bonheur

Dans mon jardin des plaisirs je sens les odeurs enivrantes des rivages
inconnus qui s'offrent au regard
Dans mon jardin des plaisirs je touche le doux pelage des petits chiots
qui aiment jouer avec moi
Dans mon jardin des plaisirs je goûte à ces délicieux petits fours qui me
faisaient de l'œil depuis mon arrivée
Dans mon jardin des plaisirs je goûte aux fruits, à l'eau fraîche de la
fontaine et aux cuisines du monde
Dans mon jardin des plaisirs je touche l'inaccessible horizon...
Dans mon jardin des plaisirs j'entends le chant secret de la nature...
Dans mon jardin des plaisirs je sens la chaleur du soleil sur ma peau

III. Si mon désir de vivre...

Si mon désir de vivre était une musique,
ce serait une musique baroque moderne qui louerait toujours Bach,
ce serait du jazz endormi qui animerait le monde
ce serait une berceuse rock qui me ferait rêver de concert de folie

Si mon désir de vivre était un animal,
ce serait un jeune chiot agressif qui mordillerait tout le temps ses jeunes
maîtres
ce serait un aigle rêveur qui me léviterait délicatement vers sa demeure
haut perchée
ce serait une carpe bavarde qui m'exprimerait son envie de fuite et de
liberté

Si mon désir de vivre était un paysage,
ce serait un désert froid qui me permettrait de me découvrir telle que je
suis
ce serait un désert habité qui me donnerait envie de voyager
ce serait un bord de mer en haute montagne pour le jeu des vagues et
des nuages.

IV. Dialogues entre un acheteur et un dealer d'extase...

1.

D : Eh, mortel, j'ai quelque chose d'extraordinaire pour toi, veux-tu savoir
ce que c'est ?

A : Approche-toi de la lumière, je t'entends mais je ne te vois pas !

D : Je peux faire de ta vie une vie que tu seras le seul à connaître :
l'extase, mon pote !

A : Je pense que je dois tout changer dans ma vie

D : Je vais te dire un secret : « les hommes ne sont pas libres car ... »

A : Tu veux en venir où ? Tu me donnes la liberté ?

D : Oui.

A : Que me faudra-t-il faire ?

D : Rien...rien, en tous cas dans cette vie.

A : Je ne comprends pas

D : Tu pourras assouvir tous tes désirs

A : Que me veux-tu ?

D : Je désire ton âme, après que tu aies consommé ta belle vie

A : On ira tous au Paradis, même moi....etc (chanson)

2.

A : Salut, j'veux une dose

D : Wesh, j'en ai de la bonne, c'est mortel !

A : T'as intérêt mec. Fais voir

D : Ca va t'allumer grave, va y avoir de la lumière dans ton crâne.

A : C'est ça que j'veux : de la belle vie !

D : Ta vie est naze. Tu veux tout changer ? Alors, t'as frappé à la bonne porte : chez Momo, marchand de vie.

A : Ah, Momo, c'est toi ??

D : Ouai. T'es pas Rachid, de quand on était petits ?

A : Ben ouai, c'est moi.

D : OK, t'en veux combien ? 500 grammes d'extase ?

A : Tu me fais un prix ?

D : Y'a pas de prix pour la belle vie !

A : Deal !

D : Voici venu le temps des rires et des chants...etc (chanson)

3.

A : T'en as ?

D : De l'extase !

A : Y'a qu'à demander ?

D : T'es dans la lumière !

A : C'est combien ?

D : Qu'est ce que t'as à offrir ?

A : Un tas de souvenirs mortels...

D : Ben vas-y, lance toi !

A : Ca va tout changer ?

D : C'est quoi pour toi la belle vie ?

A : Moi, je suis fan de Johnny.

D : Ca tombe bien, j'ai l'intégrale de sa discographie.

A : Waouh ! Ca, c'est la belle vie.

D : Que je t'aime, que je t'aime, que je t'aime... etc (chanson)

**CAFE A ECRIRE Du 21 février 2015 à MORSANG SUR ORGE
Au Café Curieux**

3 groupes

Groupe RATATOUILLE
Groupe TOMATE FARCIE
Groupe L'ABBE ARNAISE

1/ Annonce matrimoniale

L'Abbé Arnaise

Joli radis noir, élevé en pleine terre, je suis long à la peau rugueuse et à la chair ferme, adepte du rap, je suis tendre et piquant à la fois quand je deviens raifort, cherche échalotte cuisée de poulet aux yeux violets et non ciselées afin que je puisse la déshabiller délicatement sans la faire pleurer pour un festival de saveurs.

Je t'attendrai samedi en 8 à 13h53 au rayon fruits et légumes du Général Leclerc. Voici le mot de passe : « Allez Chalotte »

Tomate Farcie

Tomate, lasse de solitude bien ronde, chair pulpeuse d'un rouge éclatant, serait intéressé pour rencontre d'un poireau, bien vert et ferme dans le souhait d'une relation sérieuse et durable. Me contacter dans le jardin du prince Henri IV, première trouée à gauche.

Ratatouille

Petit pois enrobé, encore vert, cultivé, résidence ensoleillée, situation élevée, cherche sa carotte, bien en chair, aimable, élégante à belle chevelure, teint hâlé, pour construire un beau jardin secret. Rendez-vous à midi au carré potager des jardins des plantes. Vous me reconnaîtrez à ma cosse bien verte.

DIALOGUE : Adam et Eve

Groupe Ratatouille

Adam : Tu es une pomme de m'avoir donné ce fruit.

Eve : Je te l'ai donné pour que tu me conduises à l'extase.

Adam : C'était une idée pourrie, regarde ce qu'il en reste.

Eve : Tu prends ce prétexte, tu n'assumes pas.

Adam : C'est à cause de ce maudit serpent qui m'a sifflé à l'oreille : miam-miam !

Eve : Tu râles, mais tu t'es bien régalé, il ne reste que le trognon.

Adam : Le dernier morceau me reste au travers de la gorge.

Eve : Et oui, tu as une bosse maintenant !

Adam : J'ai bien peur de la transmettre à ma descendance.

Eve : Si tu es capable d'en avoir une.

Adam : Mais j'ai soif et il n'y a ici que de l'orge et du malt.

Eve : Le serpent vient de me donner une idée.

Adam : Tu as toujours des idées farfelues.

Eve : Tu goûteras, ce sera très fort, je l'appellerai « alcool » !

DIALOGUE : Adam et Eve

Groupe Tomate Farcie

Adam : Eve, pourquoi as-tu croqué la pomme jusqu'au trognon ?

Eve : Elle m'a été proposée par un serpent maudit.

Adam : Tu étais en extase devant un serpent qui t'a flatté en t'offrant un fruit pourri.

Eve : Miam-miam !

Adam : Pourquoi cette onomatopée ?

Eve : Il était succulent avec une saveur d'alcool.

Adam : Nous voilà bien !

Eve : Nous sommes maintenant nus dans la nature.

Adam : Cherchons de quoi nous couvrir.

Eve : Oh, que vois-je, des feuilles de vigne !

Adam : Ca fera l'affaire.

Eve : Et après ?

Adam : Tout est de ta faute.

Eve : Nous voilà chassé du paradis !

DIALOGUE : Adam et Eve

Groupe L'Abbé Arnaise

Adam : Elle était pourtant pourrie cette pomme?

Eve : C'est vrai, miam-miam, j'en ai encore le goût dans la bouche.

Adam : J'ai failli avoir un orgasme tellement j'étais en extase.

Eve : C'est peut-être ça le problème !

Adam : Non, c'est peut-être l'alcool qu'on a bu avec... 10 litres c'est peut-être beaucoup ?

Eve : Maintenant qu'on est viré, qu'est-ce qu'on fait ?

Adam : T'as pas une clope ?

Eve : Non j'ai qu'un trognon.

Adam : Tiens j'ai une idée..

Eve : Laquelle ?

Adam : Si on allait à Pôle Emploi ? Ils ont peut-être une formation de bouilleur de cru à nous proposer, histoire de réutiliser les trognons.

Eve : Je préfère boire un coup.

Adam : On risque d'être maudit jusqu'à la fin des temps, tu le sais ?

Eve : C'est tout ce que ça te fait cette histoire ? T'as pas plutôt envie de me croquer ?

MACHINE : Dénoyauteur d'ennui

Groupe Ratatouille

Descriptif : Un bandeau avec des tentacules

Energie : Fonctionne aux neurones

Production : De la gaieté

En cas d'ennui, poser le bandeau sur la tête, séparer les tentacules les unes des autres en position horizontale, décrivez mentalement et précisément votre souci.

Répétez cette action autant de fois que nécessaire pour la mise en route de la machine.

Pendant l'opération, les tentacules se mettent en mouvement et éliminent les mauvaises ondes.

L'opération est réussie lorsque vous avez envie de papillonner.

SLOGAN

Devenez un joyeux abruti avec notre dénoyauteur d'ennui.

MACHINE : Le broyeur de crise

Groupe Tomate Farcie

Notre machine est de forme carrée. Douce comme une peau de pêche en forme d'entonnoir, dans laquelle un cerveau s'est lové.

- 1- Prendre un pilon et appuyer fortement de haut en bas.
- 2- Déclencher les larmes qui vont permettre de débiter le cerveau en petits morceaux.
- 3- Stopper les larmes et mettre en route le tri sélectif.
- 4- Utiliser deux récipients pour collecter les morceaux de tristesse et les crises de larmes.
- 5- Extraire le jus de la joie et du plaisir.

SLOGAN

Avec le broyeur d'ennui, vous n'êtes pas au bout de vos surprises.

MACHINE : Le décapsuleur à problème

Groupe L'abbé Arnaise

Le décapsuleur à problème s'adapte à toutes les têtes. Pour se faire, il dispose d'une boucle de réglage chromé et d'une molette de serrage en or. Ses dents en faïence de Nevers sont adaptées à tous les types de cuir chevelu et disposent également d'un manche antidérapant. De plus, son aspirateur à turbine intégré absorbera tous vos problèmes.

Mode d'emploi

- A utiliser dans une pièce phoniquement isolée.
- Tenez fermement de la main droite le manche antidérapant et positionnez votre main gauche sur l'épaule correspondante de la victime à problème.
- Utilisez la boucle de réglage chromé au cran adapté à la tête de la personne et tournez progressivement la molette de serrage en or jusqu'à entendre un petit cri de la victime à problème.
- Prenez de l'élan et faites levier d'un coup sec d'avant en arrière.
- Mettez en route l'aspirateur à turbine intégré afin de nettoyer les problèmes concernés.
- N'oubliez pas de vérifier régulièrement l'état de santé de la victime à problème.

SLOGAN

Avec le décapsuleur à problème, votre vie sera moins blême et vous pourrez enfin écrire des poèmes.

Règlement – 5 articles

L'Abbé Arnaise

- Il est interdit de ne pas goûter à l'ennui pour le plaisir de ne rien faire.
- Il est interdit de ne pas écouter les crépitements d'une tranche de bœuf en train de rissoler.
- Il est interdit de ne pas sentir la rosée du matin.
- Il est interdit de ne pas toucher ses rêves, ne serait-ce que du bout des doigts.
- Il est interdit de ne pas contempler l'impossible.

Tomate Farcie

- Il est interdit de ne pas goûter à la pomme d'amour.
- Il est interdit de ne pas humer le parfum de la peau.
- Il est interdit de ne pas écouter les tintinnabules des rossignols.
- Il est interdit de ne pas toucher aux nuées du temps.
- Il est interdit de ne pas regarder la beauté des plaisirs.

Ratatouille

- Il est interdit de ne pas goûter à la peau sucrée de votre voisin.
- Il est interdit de ne pas sentir les effluves parfumés des aisselles de votre voisin.
- Il est interdit de ne pas palper les poignées d'amour de votre voisin.
- Il est interdit de ne pas regarder par le trou de la serrure de la chambre de votre voisin.
- Il est interdit de ne pas écouter les gémissements langoureux de votre voisin.

Extraits des textes du CAE du 24 avril à Fleury-Mérogis

Recette de la tarte Câlin.

Ingrédients :

- une poignée de caresses
- une pincée de tendresse
- 10 cl de bisous
- 200 g de câlins

1/ Eplucher les gousses de tendresse et les émincer

2/ Dans un saladier, mélanger une poignée de caresses puis l'arroser avec 10 cl de bisous

3/ Y incorporer les 200 g de câlins. Verser le mélange dans un moule pendant 9 mois.

4/ A la sortie du four, saupoudrer d'une pincée de tendresse.

Conseil du chef : ' La joie de vivre, moi, je l'entends comme un bébé qui rigole et à chaque fois ça me donne l'envie de continuer à faire des enfants'.

Pâté de baisers

Ingrédients :

- 5 kg de gingembre
- 800 g de regards amoureux
- 1 kg de sourires
- 1 boîte de câlins
- une dose de salive

Recette :

Prendre du gingembre et mélanger à la boîte de câlins. Mixer le tout avec la dose de salive. Laisser reposer. Et servir avec le regard amoureux.

Conseil de service : choisir un endroit tamisé, pour mieux l'apprécier.

Petite annonce : Maison du Bonheur.

A VENDRE, maison du bonheur.

Maison située au plus près du cœur, qui génère du plaisir. Autour d'un champ de tendresse entouré d'oliviers géants où les colombes s'adossent tous les matins. Venez la visiter !

Prix : une longue vie de câlins.

A VENDRE, maison du bonheur.

Maison située sur une île paradisiaque, avec vue sur l'atlantique. Avec 4 chambres remplies d'amour, un salon très convivial, une salle de bain en marbre rose et la robinetterie en plaqué or. Maison arborée par une plage de sable fin. Du balcon principal, on peut entendre le doux chant des oiseaux. Toutes les circulations sont faites pour que les gens qui se perdent finissent par se retrouver.

Maison à offrir : si tu la veux prend-la et laisse moi vivre avec toi.

La joie de vivre... (groupe Café gourmand)

La Joie de vivre, moi, je la sens comme on sent un bouquet de roses posé sur une table, et ça me fait penser aux îles...

Moi, je la regarde comme on regarde une montagne enneigée et ça m'apaise.

Moi je l'entends comme on entend un oiseau qui chanteronne et ça me fait vibrer mon cœur.

Moi, je la touche comme on touche un bébé délicatement avec tendresse et ça me donne envie de l'embrasser avec amour et appétit.

Moi, je la goûte comme on goûte une farandole de glace aux parfums exotiques et ça me fait partir à l'autre bout du monde...

La joie de vivre... (groupe Lasagnes)

Moi je la regarde comme on regarde la mer calme et ça me détend jusqu'à l'endormissement.

Moi, je l'entends comme on entend le bruit des vagues et ça me fait la sensation d'écouter de la musique.

Moi je la sens comme on sent une fleur de monoï
Et ça me transporte dans les îles paradisiaques.

Moi je la touche comme on touche des pétales de rose
Et ça me donne l'impression de caresser un nuage.

Moi je la goûte comme on goûte une fontaine de chocolat
...et ça me donne envie d'en manger encore plus !

La joie de vivre... (groupe Paëlla)

Moi, je la regarde comme on regarde la vie passée devant nous et à chaque fois ça me libère.

Je la goûte comme une boisson pétillante au goût apaisant.

Je la touche comme une belle plante parfumé qui dégage un bien-être.

Et je la sens comme un champ de lavande qui embaume mon cœur.

Atelier du collège Roland Garos de St Germain les Arpajons

Pour changer le monde en mieux, moi je le bricole !

– Avec un tournevis :

Je revisse le soleil pour ne pas qu'il brûle la terre
Je dévisse la terre des personnes méchantes
Je dévisse les tornades pour supprimer le mal
Je dévisse les criminels et la méchanceté du cœur des hommes

Pour changer le monde en mieux, moi je le bricole !

– Avec une scie :

Je coupe la terre en deux pour qu'on ne se fasse plus la guerre
Je découpe toutes nos différences
Je scie la tête des hommes pour y faire entrer le savoir
Je découpe les guerres en mille morceaux
Je scie la pollution et la jette dans un exterminateur

Pour changer le monde en mieux, moi je le bricole !

– Avec un marteau :

Je frappe sur la mer pour que les continents se rejoignent
Je tape sur les arbres pour les enraciner éternellement
Je cogne sur la pollution pour la réduire en miettes
J'écrase l'argent qui nous rend inhumain

Dans le jardin des plaisirs, il est interdit de ne pas :

Regarder dans le ciel les éclipses faire des feux d'artifice
Regarder les oiseaux qui sont beaux comme des fleurs volantes
Regarder danser les étoiles
Regarder les autres qui sont beaux comme des diamants
Regarder les oiseaux pêcheurs multicolores chasser

Sentir l'odeur de l'arbre à barbe-à-papa
Sentir les livres qui sont tout neuf et nous racontent des histoires
Sentir le parfum des nuages
Sentir les roses qui volent vers l'amour et le printemps
Sentir le parfum des fleurs qui chantent trois par trois

Ecouter le cri du chocolat qui m'appelle en me suppliant de venir le manger
Ecouter le bruit des vagues qui s'échouent sur le sable
Ecouter le chant des fleurs rockeuses
Ecouter le chant des femmes si merveilleux
Ecouter le chant des oiseaux à trois ailes

Toucher la rosée fraîche comme la banquise du petit matin
Toucher la planète précieuse comme une perle brillante de mille feux
Toucher le soleil qui s'enflamme
Toucher l'immense portail magique du jardin
Toucher à tout ce qui n'est pas à moi

Goûter la pomme d'amour de ton cœur
Goûter à ma fontaine de concombre au chocolat
Goûter la nourriture de Dieu
Goûter aux plaisirs du monde qui sont gazeux
Goûter la pomme magique qu'une reine m'a donnée

Quand je suis venu au monde...

J'ai tout de suite eu envie de croquer un coucher de soleil parce qu'il ressemblait à une orange,
J'ai tout de suite eu envie de croquer mes habits d'enfance parce qu'ils sentaient bon
J'ai tout de suite eu envie de croquer le pied de ma maman que je voyais dépasser
J'ai tout de suite eu envie de croquer mon doudou car il était doux

J'ai tout de suite eu envie d'engloutir les couleurs pour avoir les dents arc-en-ciel
J'ai tout de suite eu envie d'engloutir les étoiles qui ressemblaient aux yeux de ma mère
J'ai tout de suite eu envie d'engloutir un arc-en-ciel pour illuminer mon corps
J'ai tout de suite eu envie d'engloutir une forêt pour son goût de caramel
J'ai tout de suite eu envie d'engloutir un avion car il me donnait envie de voyager

J'ai tout de suite eu envie d'avalier le coucher du soleil pour avoir le cœur chaud
J'ai tout de suite eu envie d'avalier une montagne au goût de Chantilly
J'ai tout de suite eu envie d'avalier le soleil qui me narguait
J'ai tout de suite eu envie d'avalier les nuages qui ressemblaient à de la barbe-à-papa
J'ai tout de suite eu envie d'avalier une ville pour avoir le goût des personnes

J'ai tout de suite eu envie de dévorer le désert qui me semblait si blanc
J'ai tout de suite eu envie de dévorer tous les cœurs pour offrir mon amour au monde entier
J'ai tout de suite eu envie de dévorer un croissant de lune pour sa ressemblance avec une banane
J'ai tout de suite eu envie de dévorer un magasin car j'étais toute nue
J'ai tout de suite eu envie de dévorer mes parents parce qu'ils m'avaient mise au monde

Pourquoi mon client a-t'il tué l'ennui ?!

Parce qu'il lui a gaché et moisi sa vie !

Parce qu'il était temps qu'il arrête de détruire la joie !

Parce qu'il était jaloux de ne pas avoir autant de pouvoir sur les gens !

Parce qu'il prenait trop de place dans sa vie, comme un hippopotame dans une flaque d'eau !

Parce qu'il était peint en noir alors qu'il aurait dû être jaune fluo !

Parce qu'il était fatiguant et qu'il en était devenu constipé !

Parce qu'il l'a rendu fou !

Parce qu'il l'avait obscurci jusqu'à la folie !

Parce qu'il lui avait enlevé tous ses mots jusqu'à la solitude !

Parce qu'à force de ne rien faire, il l'avait métamorphosé en monstre !

Avril 2015 Haïkus composés par un atelier d'écriture

Bravo l'automne
Châtaignes, baies diverses
On se régale

Tartes aux pommes
Les yeux brillent d'envie
Partage de douceurs

Les plats de fête
Les entrées, plats et desserts
Régime pour demain

Les plats qui fument
Odeurs si alléchantes
Je salive déjà

Légumes divers
Mélange, couleurs variées
Quelle belle tablée

De bons convives
Jolie table décorée
Papilles contentées

La fête bat son plein
Quel beau buffet succulent
La vue nous ravit

Nous nous régalons
De si bonnes friandises
À nous proposées

En ce jour béni
Où tout est à volonté
Profitons-en vite

Sucré ou salé
Sans se poser de question
Nous nous régalons

À nous deux la vie
La nourriture nous inspire
À vite la croquer

Courgettes, poivrons
Tomates et bel oignon
Ratatouille, oh !

Belle cœur de bœuf
Rouge viande hachée menu
Tomates farcies

Thé, café, gâteaux
Ecrire, lire, goûter,
Moelle de la vie

Orge, malt et moût
Brassage à l'ancienne
Bière de Noël

Du chocolat noir
Dégouline sur la crêpe
Ô délice, ô merveille !

La tartine de beurre
Et de confiture de lait
Se laisse manger

Le petit salé
Aux lentilles vert marron
Qu'il est succulent !

Le fromage blanc
Chez le fromager du coin
Fleure la lavande

Le rôti de veau
Aux épinards du jardin
Quel bon goût il a

L'odeur du melon
Fait fantasmer le jambon :
Qu'est-ce qu'il sent bon !

Une tomate,
Quelques feuilles de Basilic,
Un filet d'huile.

Carottes râpées,
Des œufs Mimosa, goûteux,
Le plaisir est là !

Hume ce fumet,
Une marinade naît,
Le hareng s'y plaît.

Gingembre râpé,
Délicatement mêlé,
Au saumon fumé.

La crème brûlée
Croustillante, vanillée,
Elle nous rend heureux.

L'huile d'olive,
Un bout de pain y trempe
Qui s'en regorge.

Des cerneaux de noix,
Libérés de leur carcan,
Quel enchantement !

La belle frisée,
Entourée de ses lardons,
Nous la dévorons !

Radis tomates
Le repas est terminé
Passons au café

Éclair au café
Chocolat viendra après
Coupe champagne

Le café est bu
Le calva doit arriver
Après, la sieste

Thé, petits gâteaux
Délicieusement présents
À notre atelier

SET de table format A3 recto

Six recettes de cuisine amoureuse

Le rôti amoureux

Ingrédients :

- un bon rôti moelleux du jour
- une racine de gingembre enchanteur
- une pincée de tendresse
- 3 g de fantaisie
- un bouquet garni de bonheur
- un petit bouchon de cognac ou d'Armagnac
- un ananas Victoria de la Réunion t
- trois pommes d'amour

Mode opératoire :

- 1/ réduire la racine de gingembre en poudre d'enchantement
- 2/ faire dorer le rôti dans la cocotte avec la pincée de tendresse, les 3 grammes de fantaisie et le bouquet garni de bonheur
- 3/ Le flamber au cognac ou à l'Armagnac en l'arrosant copieusement d'amour
- 4/ couper les fruits en petit dés afin qu'ils cocoonnent le rôti amoureux.

Conseil de service : servir le rôti amoureux bien chaud entouré de ses fruits fondants recouverts de poudre enchanteresse.

Le pâté de baisers

Ingrédients achetés au marché :

- trois beaux oignons d'amour
- 1 kg de chair appâtée amoureusement pétrie
- trois tranches de lard prélevés sur les poignées d'amour
- une joyeuse pincée de sel
- deux œufs frais comme la rosée du matin

Mode opératoire :

- 1/ éplucher et découper les oignons avec des lunettes roses
- 2/ mélanger les oignons à la chair à pâté sensuellement
- 3/ Incorporer le sel et les jaunes à la manière de Casanova
- 4/ enrober le pâté avec les tranches de lard et y rajouter les bisous de votre amoureux

5/ enfourner le plat à 200° pendant une heure dans une chaleur torride

Conseil de service : Servir comme vous l'aimez, pour un plaisir optimum des papilles.

La tarte câlin

Ingrédients :

- 150 g d'amour en poudre
- 200 g de farine de bisous type 55
- 1 dl d'huile de bonheur
- un sachet de levure de tendresse
- une pincée de malice
- trois oeufs de poules amoureuses
- un moule en forme de cœur

Mode opératoire :

1/ casser les œufs de poules amoureuses et bien recueillir les cœurs des jaunes au creux des mains

2/mélanger l'amour en poudre, la farine de bisous, et l'huile de bonheur avec soin et délicatesse

3/ incorporer les cœurs des jaunes en les laissant battre tout doucement et versez dans le moule tiède

4/saupoudrer de la pensée de malice, enfourner et laisser gofler à feu très doux jusqu'à ce que la tarte câline vos yeux et vous appelle...

Conseil de service : servir tiède avec un verre de bonheur à température ambiante.

La quiche du bonheur

Ingrédients :

- 100 grammes de beurre et 100 grammes de sucre
- 1kg de pais en poudre
- 500 grammes de jambon de vigueur
- 250 grammes de gruyère
- 3 chansons fraîches
- 1 pincée d'ivresse
- 1 verre rempli de rires bien chauds
- 4 tranches de joie bien épaisses

Mode opératoire :

1/ Mettre les 4 tranches de joie dans le mixeur et dansez en attendant d'obtenir une bonne farce

2/ Saupoudrez une pincée d'ivresse en vous accompagnant du balafon

3/ Cassez et incorporez les 3 chansons fraîches en séparant les couplets du refrain

4/ Malaxez la préparation ainsi obtenue avec le kilo de paix en poudre jusqu'à obtenir un mélange d'une très belle couleur

5/ Enfournez la quiche à une température suave et douce le temps d'un bon film

Conseil de service : Servir à l'occasion d'une rencontre entre amis de longue date, accompagné d'un verre de rire bien chaud

Le pâté de joie

Ingrédients :

- 1 litre d'émotion
- 1 verre rempli à ras bord de sensations
- 3 kilos de rire bien frais du matin
- 6 gousses de sentiments bien émincées
- 1 sachet de mélange de pas de danse Africaine

Mode opératoire :

1/ Faire cuire dans un grand faitout les 3 kilos de rires à feux doux.

Remuez de temps en temps.

2/ Pendant la cuisson, ajoutez les 6 gousses de sentiments bien émincées. Mélanger jusqu'à ce que les gousses soient parfaitement incorporées aux rires. Eteignez le feu.

3/ Versez 1 litre d'émotions sorti du frigidaire. Attendez le temps d'une chanson. Mélangez le tout.

4/ Saupoudrez le sachet de pas de danse Africaine sur la préparation

5/ Mettre le tout dans une terrine d'amour, au fond d'un four solaire, le temps d'une belle promenade au bord de la mer.

Conseil de service : Invitez vos meilleurs amis pour déguster le pâté de joie accompagné d'un bon verre rempli à ras bord de sensations.

La tarte aux plaisirs

Ingrédients :

- 1 kilo de sourires de jeunes filles Péruvienne de Trujillo
- 1 litre d'affection
- 12 oeufs d'amour
- 1 pincée d'émotion langoureuse
- 2 cuillères de tendresse

Mode opératoire :

- 1/ Mélangez les 12 oeufs d'amour avec le litre d'affection
- 2/ Ajouter la pincée d'émotion langoureuse
- 3/ Laissez reposer le temps de 3 câlins
- 4/ Ajoutez 1 kilo de sourires de jeunes filles Péruviennes de Trujillo
- 5/ Mettre dans un plat en forme de coeur et saupoudrez le tout de 2 cuillères de tendresse
- 6/ Faire cuire au four pendant 20 câlins

Conseil de service : A déguster chaud avec son amoureux, sur un lit de pétales de roses rouges, avec une flute de doux baisers de l'été.

Sept Haikus gourmets

Les plats qui fument
Odeurs si alléchantes
Je salive déjà

Les plats de fête
Les entrées, plats et desserts
Régime pour demain

De bons convives
Jolie table décorée
Papilles contentées

À nous deux la vie
La nourriture nous inspire
À vite la croquer

Thé, café, gâteaux
Ecrire, lire, goûter,
Moelle de la vie

Le rôti de veau
Aux épinards du jardin

Quel bon goût il a

L'odeur du melon

Fait fantasmer le jambon :

Qu'est-ce qu'il sent bon !

Menus de table format A4 recto verso

Ce que vous allez goûter, en vous promenant au fil des ateliers :

Un récit sonore juteux du centre social Nelson Mandela et de l'association PAVO de Saint Michel sur Orge

Un film goûté du Foyer Morsainois de Morsang sur Orge

Un documentaire poétique et salé de l'association des gens du Voyage de l'Essonne

Un conte sonore de la médiathèque de Morsang sur Orge et du café curieux

3 cafés à écrire de l'association Réagir, de la médiathèque de Brétigny, de la médiathèque de Morsang sur Orge et du café curieux

Des amuse-gueules du collège Roland Garros de Saint Germain les Arpajon

Un mille feuille à voix haute du Centre social Nelson Mandela de Brétigny

Tout est cuisiné par le théâtre de Brétigny et le théâtre du Menteur
Bon appétit !

Trois annonces matrimoniales

Joli radis noir, élevé en pleine terre, je suis long à la peau rugueuse et à la chair ferme, adepte du rap, je suis tendre et piquant à la fois quand je deviens raifort, cherche échalotte cuisse de poulet aux yeux violets et non ciselées afin que je puisse la déshabiller délicatement sans la faire pleurer pour un festival de saveurs.

Je t'attendrai samedi en 8 à 13h53 au rayon fruits et légumes du Général Leclerc. Voici le mot de passe : « Allez Chalotte »

Tomate, lasse de solitude bien ronde, chair pulpeuse d'un rouge éclatant, serait intéressée pour rencontre d'un poireau, bien vert et ferme dans le souhait d'une relation sérieuse et durable. Me contacter dans le jardin du prince Henri IV, première trouée à gauche.

Petit pois enrobé, encore vert, cultivé, résidence ensoleillée, situation élevée, cherche sa carotte, bien en chair, aimable, élégante à belle chevelure, teint hâlé, pour construire un beau jardin secret. Rendez-vous à midi au carré potager des jardins des plantes. Vous me reconnaîtrez à ma cosse bien verte.

Règlement du jardin des plaisirs

Article 1 - Il est interdit de ne pas goûter à l'ennui pour le plaisir de ne rien faire.

Article 2 - Il est interdit de ne pas sentir la rosée du matin.

Article 3 - Il est interdit de ne pas toucher ses rêves, ne serait-ce que du bout des doigts.

Article 4 - Il est interdit de ne pas contempler l'impossible.

Article 5 - Il est interdit de ne pas goûter à la pomme d'amour.

Article 6 - Il est interdit de ne pas humer le parfum de la peau.

Article 7 - Il est interdit de ne pas écouter les tintinnabules des rossignols.

Article 8 - Il est interdit de ne pas toucher aux nuées du temps.

Article 9 - Il est interdit de ne pas regarder la beauté des plaisirs.

Article 10 - Il est interdit de ne pas goûter à la peau sucrée de votre voisin.

Article 11 - Il est interdit de ne pas sentir les effluves parfumés des aisselles de votre voisin.

Article 12 - Il est interdit de ne pas palper les poignées d'amour de votre voisin.

Article 13 - Il est interdit de ne pas regarder par le trou de la serrure de la chambre de votre voisin.

Article 14 - Il est interdit de ne pas écouter les gémissements langoureux de votre voisin.

Quatre petits récits de vie et d'ogre

L'ogre qui voulait m'empêcher de passer, c'est un gros nuage noir. Il me dit : « Ne crois pas en Dieu ! » Je lui réponds : « Non, j'ai une petite étoile qui me guide vers la lumière... » Et je passe !

L'ogre qui voulait m'empêcher de passer, c'est un point noir. Il me dit : « N'avance pas vers ton amour ! » Je lui réponds : « Je suis forte, je suis un taureau ! » Et je passe !

L'ogre qui voulait m'empêcher de passer, c'est le diable. Il me dit : « Tu es perdue ! » Je lui réponds : « Non, parce que j'ai un Dieu... » Et je passe !

L'ogre qui voulait m'empêcher de passer, c'est un juge sombre. Il me dit : « Ne voyage plus, arrête-toi ! » Je lui réponds : « C'est ma vie, si je m'arrête, je meurs... » Et je passe !

Deux annonces immobilières

A VENDRE : Maison du Bonheur

Maison située au plus près du cœur, qui génère du plaisir. Autour d'un champ de tendresse entouré d'oliviers géants où les colombes s'adossent tous les matins. Venez la visiter ! Prix : une longue vie de câlins.

A VENDRE : Maison du bonheur.

Maison située sur une île paradisiaque, avec vue sur l'atlantique. Avec 4 chambres remplies d'amour, un salon très convivial, une salle de bain en marbre rose et la robinetterie en plaqué or. Maison arborée par une plage de sable fin. Du balcon principal, on peut entendre le doux chant des oiseaux. Toutes les circulations sont faites pour que les gens qui se perdent finissent par se retrouver. Maison à offrir : si tu la veux prend-la et laisse moi vivre avec toi.

Quelques conseils de bricolage pour changer le monde

Pour changer le monde, je le bricole :

Avec un tournevis, je dévisse la méchanceté du cœur des hommes, le mal qu'on fait au monde et le soleil pour qu'il ne brûle pas la terre.

Avec une scie, je coupe les guerres, les différences, en mille morceaux. Je coupe aussi la tête des hommes pour y faire entrer le savoir.

Avec un marteau, je frappe sur la pollution pour la réduire en miettes, sur les arbres pour les enraciner éternellement, sur la mer afin que les continents se rejoignent, et enfin j'écrase l'argent qui nous rend si inhumain.

Sélection titrages diaporama textes

Les plats qui fument
Odeurs si alléchantes
Je salive déjà

Petite annonce

Joli radis noir, élevé en pleine terre, je suis long à la peau rugueuse et à la chair ferme, adepte du rap, je suis tendre et piquant à la fois quand je deviens raifort, cherche échalotte cuisse de poulet aux yeux violets et non ciselées afin que je puisse la déshabiller délicatement sans la faire pleurer pour un festival de saveurs.

Je t'attendrai samedi en 8 à 13h53 au rayon fruits et légumes du Général Leclerc. Voici le mot de passe : « Allez Chalotte »

Les plats de fête
Les entrées, plats et desserts
Régime pour demain

Règlement du Jardin des plaisirs

Il est interdit de ne pas goûter à l'ennui pour le plaisir de ne rien faire.

Il est interdit de ne pas écouter les crépitements d'une tranche de bœuf en train de rissoler.

Il est interdit de ne pas sentir la rosée du matin.

Il est interdit de ne pas toucher ses rêves, ne serait-ce que du bout des doigts.

Il est interdit de ne pas contempler l'impossible.

De bons convives
Jolie table décorée
Papilles contentées

Petite annonce

Tomate, lasse de solitude bien ronde, chair pulpeuse d'un rouge éclatant, serait intéressé pour rencontre d'un poireau, bien vert et ferme dans le souhait d'une relation sérieuse et durable. Me contacter dans le jardin du prince Henri IV, première trouée à gauche.

À nous deux la vie
La nourriture nous inspire
À vite la croquer

Règlement du Jardin des plaisirs

Il est interdit de ne pas goûter à la pomme d'amour.
Il est interdit de ne pas humer le parfum de la peau.
Il est interdit de ne pas écouter les tintinnabules des rossignols.
Il est interdit de ne pas toucher aux nuées du temps.
Il est interdit de ne pas regarder la beauté des plaisirs.

Thé, café, gâteaux
Ecrire, lire, goûter,
Moelle de la vie

Petite annonce

Petit pois enrobé, encore vert, cultivé, résidence ensoleillée, situation élevée, cherche sa carotte, bien en chair, aimable, élégante à belle chevelure, teint hâlé, pour construire un beau jardin secret.
Rendez-vous à midi au carré potager des jardins des plantes.
Vous me reconnaîtrez à ma cosse bien verte.

Le rôti de veau
Aux épinards du jardin
Quel bon goût il a

Règlement du Jardin des plaisirs

Il est interdit de ne pas goûter à la peau sucrée de votre voisin.

Il est interdit de ne pas sentir les effluves parfumés des aisselles de votre voisin.

Il est interdit de ne pas palper les poignées d'amour de votre voisin.

Il est interdit de ne pas regarder par le trou de la serrure de la chambre de votre voisin.

Il est interdit de ne pas écouter les gémissements langoureux de votre voisin.

L'odeur du melon

Fait fantasmer le jambon :

Qu'est-ce qu'il sent bon !