

GILBERT DELAHAYE - MARCEL MARLIER

martine

et les marmitons



Remerciements au Lycée d'enseignement technique du Hainaut
Saint-Ghislain - Belgique

GILBERT DELAHAYE
MARCEL MARLIER

martine

et les marmitons

Texte de JEAN-LOUIS MARLIER



casterman

Extrait de la publication



– Bonjour les enfants ! Je suis monsieur Bonpoivre, votre chef de cuisine. Tout le monde a bien reçu son tablier et sa toque ?

Première leçon : on se lave les mains et on se brosse les ongles. La propreté, toujours la propreté !

– Tiens ! Mais c'est Ludo ? s'étonne Martine. Qu'est-ce que tu fais ici ?

– Salut Martine ! Je suis comme toi, inscrit à ce stage ! Une semaine dans une école hôtelière, je ne pouvais pas manquer ça ! J'ai toujours rêvé de devenir cuisinier !



– Par ici les marmitons, nous allons faire notre marché et le premier exercice. Cette grande table est couverte de légumes et de fruits. Le jeu consiste à retrouver leurs noms et à les inscrire sur votre questionnaire. Céleri, poivron, endive... Ne copiez pas ! À chacun ses réponses.

Martine s'approche de Ludo...

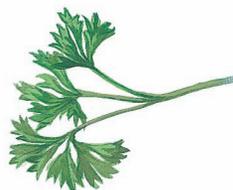
– C'est quoi, le numéro cinq ?

Persil ou cerfeuil ?

Je les confonds toujours !

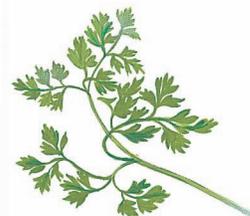
– Ben... répond Ludo qui ne sait pas, je comptais un peu sur toi pour me le dire.

D'ici, je ne vois pas très bien. Il va falloir que je change de lunettes !



7

5



– Pour faire une bonne cuisine, la première chose c'est la qualité des ingrédients !

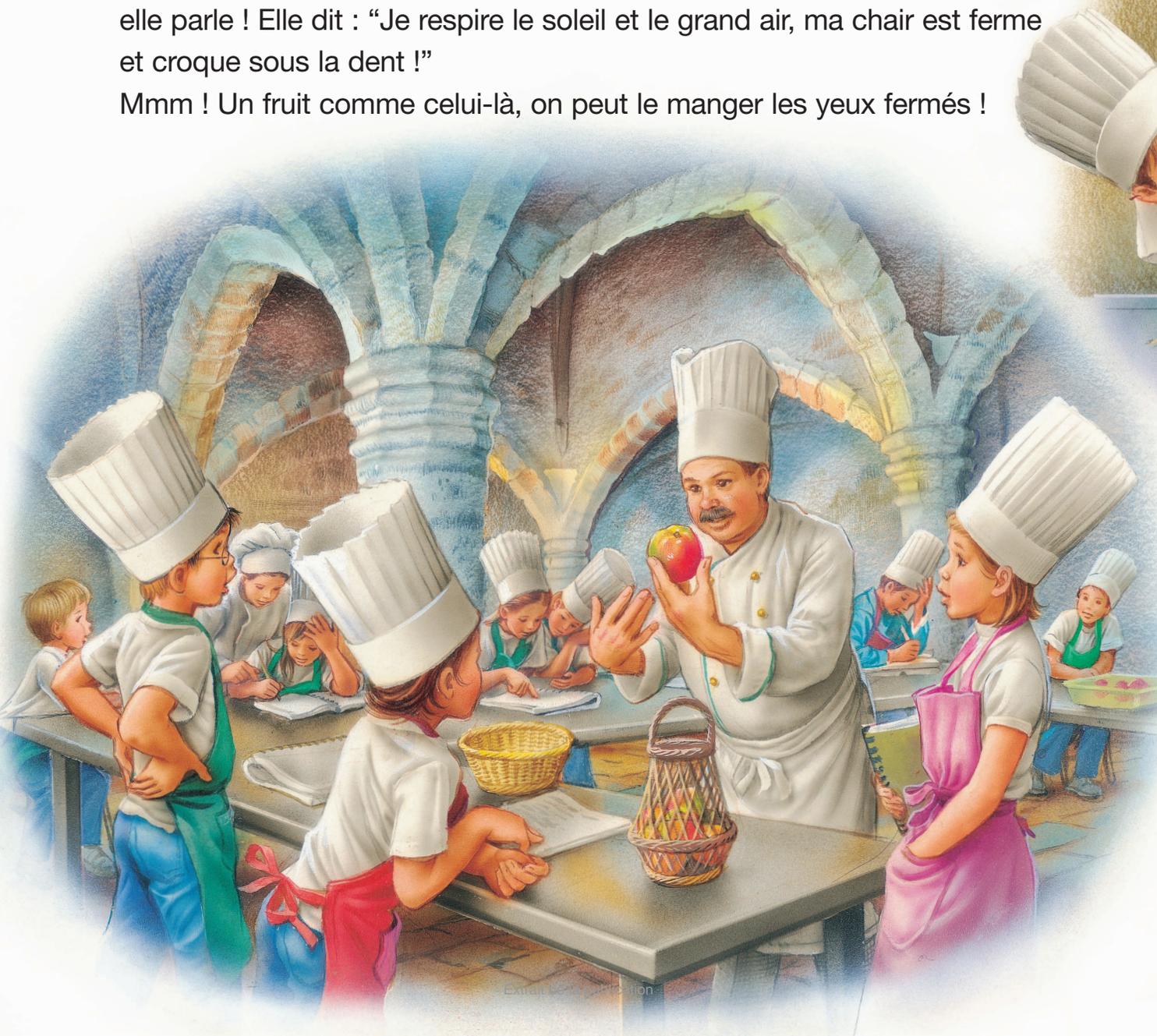
Préférez toujours les produits frais et de saison ! dit monsieur Bonpoivre.

Écartez tout ce qui est triste, sans odeur, sans saveur et sans âme.

Il faut des légumes et des fruits campagnards et bavards, pleins de goût, pleins de vie.

Regardez cette pomme par exemple. Elle n'est peut-être pas parfaite mais elle parle ! Elle dit : “Je respire le soleil et le grand air, ma chair est ferme et croque sous la dent !”

Mmm ! Un fruit comme celui-là, on peut le manger les yeux fermés !





Les yeux fermés ?

– Colin-maillard, vous connaissez ? Ne trichez pas, et essayez de reconnaître ce que je vous dépose en bouche ou dans la main.

– Je connais ce jeu, dit Gaétan ! Ma sœur n’a pas apprécié quand je lui ai fait goûter un ver de terre !

Un ver de terre ? Martine en a des haut-le-cœur.

– Je n’aimerais pas être la sœur de ce garçon-là ! songe-t-elle.



– Allons les oisillons ! N'ayez pas peur et ouvrez bien grand le bec !

Alors ... reconnaissez-vous cette saveur ?

C'est sucré ? Salé ? Acide ? Amer ? demande le chef.

– Sucré et un peu acide !

– C'est un goût qui a une couleur... la couleur rouge !

– C'est un fruit, mais quel est son nom ? Je l'ai sur le bout de la langue...

Sous le bandeau, le visage de Martine s'illumine. Elle a trouvé : c'est un petit morceau de framboise !

– Autre devinette, celui-ci est sucré, pas acide, et plus pâteux... c'est... ?

– De la banane ! répondent les enfants en chœur.

Bien ! et cette chose qui pique ? C'est du radis...

En cuisine, il faut savoir se servir de son odorat ! Voici des petits flacons : ils ont chacun un parfum particulier... À vous de les reconnaître ! dit le chef.

– Ce flacon-ci contient de la lavande ! pense Martine. J’y retrouve mes amis de Provence et les collines mauves que j’aime tant.

Ici, c’est un soir de l’été dernier, chez grand-mère : la porte de la cuisine est ouverte, et puis tout à coup, ce parfum de tarte chaude saupoudrée de cannelle... Martine est heureuse de cette découverte. Les odeurs mettent dans la tête des images, des instants, des couleurs. Plein de souvenirs !

– Hé, Martine ! Tu rêves ?

