

La recette des glaçons à l'eau

Sketch culinaire

de Pascal MARTIN

Merci de votre intérêt pour mon texte.

N'oubliez pas de faire le nécessaire pour les droits d'auteur auprès de la SACD (<http://www.sacd.fr>) si vous jouez ce texte dans le cadre de représentations publiques.

Selon la nature de votre spectacle, la SACD vous indiquera s'il y a un montant à payer ou pas.

Si le texte n'apparaît pas dans la liste de mes textes, c'est qu'il n'a pas encore été joué. Je ferai alors l'inscription au répertoire de la SACD et vous pourrez faire la demande quelques jours plus tard.

C'est grâce aux droits d'auteur que les auteurs vivent et peuvent vous proposer des textes pour votre plaisir et celui de votre public.

Quand vous créez un spectacle, même si les représentations sont gratuites, vous payez les décors, les costumes, les accessoires... il n'y pas de raison de ne pas payer le travail de l'auteur sans qui il n'y aurait pas de spectacle.

Tous mes vœux de succès pour votre projet.

Droits d'exploitation

Ce texte est déposé sur <http://www.copyrightdepot.com/> sous le numéro **00048622-11** et son certificat de dépôt peut être consulté à l'adresse suivante :

<http://www.copyrightdepot.com/cd9/00048622.htm>

Toute reproduction, diffusion ou utilisation doit faire l'objet de l'accord de l'auteur.

Toute exploitation doit être faite par l'intermédiaire de la SACD.

L'auteur peut être contacté à l'adresse suivante : pascal.m.martin@laposte.net

Les autres pièces de l'auteur sont présentées à cette adresse

<http://www.pascal-martin.net>

Il s'agit d'un extrait du texte. Pour obtenir la fin du texte, merci de bien vouloir envoyer un courriel à cette adresse : pascal.m.martin@laposte.net en précisant :

- **Le nom de la troupe**
- **Le nom du metteur en scène**
- **L'adresse de la troupe**
- **La date envisagée de représentation**
- **Le lieu envisagé de représentation**

Faute de fournir ces informations, la fin du texte ne sera pas communiquée.

Durée approximative : 10 minutes

Personnages

- **Chef** : Chef cuisinier télévisuel
- **Grouillot** : Petite main d'émission culinaire télévisuelle

Synopsis : Le chef cuisinier présente sa recette des glaçons à l'eau et est assisté dans la préparation par un grouillot empoté.

Les rôles peuvent être tenus indifféremment par des hommes ou des femmes.

Le rôle de grouillot est un rôle muet, mais essentiel. Il apportera la dimension visuelle comique au sketch. C'est un rôle de clown. Seul Chef parle.

Grouillot va tenter de mettre en pratique les recommandations de Chef et va provoquer des catastrophes. Il est recommandé d'aller bien au-delà des quelques indications des didascalies qui ne sont que des suggestions.

Il est important que les spectateurs connaissent le principe d'écriture : chaque réplique commence par une lettre de l'alphabet. Ainsi il sera en attente du prochain mot. Chacun ayant suivi un jour une recette de cuisine, cela permettra au public d'imaginer le prochain verbe qui débitera la réplique suivante.

Un plan de travail avec des ustensiles de cuisine. Derrière, Chef et Grouillot. En fond de scène un réfrigérateur-congélateur.

La scène est dans la pénombre.

Chef et grouillot se préparent à l'enregistrement. On peut voir un technicien qui règle les micros, une maquilleuse qui remet un peu de poudre, un accessoiriste qui apporte un ustensile ou un ingrédient.

Soudain tout le monde s'en va. Chef et Grouillot se redressent et font face à la caméra, c'est-à-dire face au public. La lumière est envoyée en pleins feux.

Chef

Amis téléspectateurs amateur de cuisine savoureuse et de recettes faciles, bonsoir...

Grouillot ouvre la bouche pour dire quelque chose. Chef poursuit.

... aujourd'hui une préparation de saison, la recette des glaçons à l'eau.

Grouillot regarde Chef avec un air à la fois interloqué, las et déçu.

Bien vous assurer que votre congélateur est sur thermostat -1

Grouillot vérifie le réfrigérateur-congélateur et fait OK de la tête, avec un air satisfait.

Cuire dans une grande quantité d'eau, un bon litre d'eau préalablement rincée.

Grouillot remplit un saladier d'eau, dans lequel il fait couler de l'eau qu'il remue comme s'il rinçait. Puis il verse le contenu du saladier dans une casserole moyenne. Il s'arrête satisfait.

*Chef le regarde irrité. Grouillot ajoute une grande quantité d'eau dans la casserole moyenne.
Puis allume le feu sous la casserole.*

Découper en fines lamelles une tasse d'eau bien fraîche.

*Grouillot va chercher un tasse d'eau dans le réfrigérateur. Il tente de couper avec un couteau de cuisine. C'est trop grand pour entrer dans la tasse. Chef lui donne un couteau à beurre.
Grouillot coupe l'eau dans la tasse. Et montre à Chef qui approuve le travail.*

Émonder 100 grammes de gouttelettes.

Grouillot mouille sa main et fait tomber des gouttelettes sur une planche à découper et les émonde avec un très très grand couteau.

Frictionner énergiquement les lamelles avec les gouttelettes émondées.

Grouillot prend d'une main des gouttelettes sur la planche à découper et de l'autre des lamelles dans la tasse et se frotte énergiquement les deux mains l'une contre l'autre.

Garder les lamelles aux gouttelettes émondées au réfrigérateur sur une assiette.

Grouillot se secoue les mains au dessus d'une assiette et va la placer au réfrigérateur.

Hacher grossièrement une louche d'eau préalablement tiédie.

Grouillot trempe son doigt dans une petite casserole pour vérifier la température, puis prend une louche d'eau dans la casserole et la verse sur le plan de travail. Il se munit d'un hachoir à main et hache l'eau. Il peut mimer la prononciation de grossièretés.

Imbiber ce hachis grossier avec une mignonnette d'eau.

Grouillot verse avec une extrême délicatesse une mignonnette d'eau sur la planche à découper et jetant des regards inquiet à Chef qui le surveille de près.

Jeter l'excédent d'eau.

*Grouillot prend la planche à découper et l'égoutte sur le premier rang du public.
Chef ouvre une boîte en plastique et sort son contenu : kiwi et kumquat.*

Fin de l'extrait