

Le gâteau de la fête des mères

Sketch

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 quoi il n'y aurait pas de spectacle.

Tous mes vœux de succès pour votre projet.

Droits d'exploitation

Ce texte est déposé sur www.copyrightdepot.com sous le certificat 00036858

qui peut être consulté à cette adresse : <http://www.copyrightdepot.com/rep55/00036858.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 :

- Lou
- Sacha
- Charly

Les personnages peuvent être indifféremment des filles ou des garçons (adapter le texte).

Synopsis :

Trois enfants préparent un gâteau pour la fête des mères.

La lecture et la compréhension de la recette sont plus difficiles que prévues. Ce sketch est l'occasion de découvrir quelques expressions amusantes liées aux ustensiles de cuisine que l'on trouve dans toutes les cuisines familiales mais dont on ne connaît pas forcément le nom.

Vocabulaire :

Cul de poule : Récipient en métal (inox, cuivre) dont le fond est parfaitement rond.

Fouet : Ustensile composé de plusieurs fils d'acier (inox) entremêlés destiné à battre les œufs, les sauces et les crèmes.

Moule à manqué : Plat à gâteau rond à bords hauts (3 à 4 centimètres).

Chemiser un moule : Enduire le moule de beurre, puis de farine. Ce qui évite au gâteau d'attacher aux parois du moule et donc permet un démoulage plus facile.

Poche à douilles : Poche de tissu munie à son extrémité d'un embout métallique ou en plastique. On remplit la poche d'une préparation (crème par exemple), on ferme la poche et on appuie dessus. La préparation sort par la douille et permet de décorer un gâteau par exemple.

Chinois : Passoire (en général de forme conique) à mailles très fines pour tamiser la farine par exemple.

Lou : Bon, alors qu'est-ce qu'on fait pour la fête des mères ?

Sacha : On pourrait l'inviter au restaurant.

Charly : T'es fou, ça nous coûterait trop cher. Et puis elle y va tous les jours au restaurant.

Sacha : Alors on pourrait l'emmener au parc d'attractions. Il y a un nouveau manège qui a l'air super.

Lou : C'est la fête des mères, pas la tienne. Il faut trouver quelque chose qui lui fasse plaisir à elle, pas à toi.

Sacha : Vous n'avez qu'à trouver si vous êtes si malins.

Lou : J'ai une idée : un gâteau de fête des mères.

Sacha : Bravo pour l'originalité !

Charly : Comment veux-tu qu'on aille tout seuls jusqu'à la boulangerie ?

Lou : On va pas l'acheter, on va le faire. (*Elle sort un livre de recettes*). J'ai trouvé ça : « La pâtisserie des chefs » par Jean-Jacques Lemarchand, le chef des quatre étoiles.

Sacha : C'est un astronaute ?

Charly : Non. Pourquoi tu dis ça ?

Sacha : Parce que Lou elle a dit que c'était un chef des étoiles. Alors je pensais qu'il était astronaute et pour faire un gâteau dans une fusée ça doit pas être facile...

Lou : Mais non, c'est parce qu'il a quatre étoiles sur son maillot regarde (*elle lui montre la couverture du livre avec le cuisinier en photo*).

Charly : Ouah ! Il a gagné quatre fois la coupe du monde des gâteaux ! Il doit être super fort !

Lou : Qu'est ce que vous pensez d'un gâteau aux pommes ?

Charly : C'est nul !

Sacha : N'y pense même pas.

Charly : Un gâteau de fête des mères, c'est au chocolat.

Sacha : Moi, je discute pas, c'est au chocolat ou rien.

Lou : Bon d'accord. (*Elle ouvre le livre et cherche une recette*). Alors je vous propose « Émotion de chocolat en fulgurance » ou « Suprême de croustille chocolatée ».

Charly : On t'a dit gâteau au chocolat.

Sacha : Tu es sourde ou quoi ?

Lou : Mais ce sont des gâteaux au chocolat bande d'ignares, regardez (*elle leur montre les photos dans le livre*). Alors, lequel on fait ?

Charly : Le truc fulgurant, ça m'a l'air pas mal.

Sacha : Oui, « fulgurant » c'est bien dans l'esprit astronaute, guerre des étoiles et tout ça...

Lou : Bon d'accord pour « Émotion de chocolat en fulgurance » . Bon alors, je vous lis la recette. Munissez-vous d'un cul de poule...

Sacha : On fait un gâteau, on met pas de poule dans un gâteau !

Charly : Et puis surtout le cul de la poule, c'est dégoûtant. Tu es sûre qu'il a été champion du monde des gâteaux Jean-Jacques Machin-Chose ?

Lou : J'y peux rien, c'est ce qui est écrit.

Charly : Moi, je propose de ne pas mettre de poule dans le gâteau.

Sacha : Et surtout pas de cul !

Lou : D'accord avec toi, on laisse tomber le cul et la poule. Ensuite il faut un fouet.

Sacha : Facile, je m'en occupe (*il sort*).

Lou : Un moule à manqué.

Charly : N'importe quoi ! On ne veut pas le manquer ce gâteau ! On n'a qu'à dire que c'est moule à réussir, il faut avoir une positive attitude. (*Il cherche dans un placard et sort un moule à gâteau*).

Lou : Attends, ce n'est pas tout ! Un moule à manqué que vous chemiserez.

Charly (*enlevant sa chemise*) : J'espère que ça ne fera pas trop de tâches ! Il n'a pas dit la taille de la chemise Jean-Jacques Truc-Bidule ?

Lou : Non, mais la tienne à l'air d'aller.

Charly place sa chemise dans le moule à manqué. Sacha revient déguisé en Zorro avec un fouet à la main.

Sacha : Voilà, j'ai le fouet.

Charly : Et pourquoi tu as mis ton déguisement ?

Sacha : Je te demande pourquoi tu as enlevé ta chemise ?

Lou : Bon, on continue. Une poche à douille.

Sacha : Les douilles, c'est pour les ampoules électriques. C'est un gâteau au chocolat ou à l'électricité qu'on fait ?

Lou : Un peu des deux. Il faudra de l'électricité pour le cuire.

Charly : Oui, mais on n'en met pas dedans pour le cuire. On en met autour dans le four.

Lou : De toutes façons, on ne touche pas à l'électricité, c'est dangereux.

Sacha : Bon, alors on n'a qu'à mettre la poche mais sans les douilles.

Charly : Il y a une poche à ma chemise qui est déjà dans le moule.

Lou : Bon alors ça ira. Ensuite, une cuillère en bois.

Charly : J'ai (*il sort une cuillère en bois*).

Lou : Et pour finir un chinois.

Sacha : Un chinois de Chine ?

Lou (*vérifiant la recette*) : Ils disent pas.

Charly : Moi, je ne connais pas de Chinois. J'ai un copain qui est vietnamien. Le Vietnam c'est pas très loin de la Chine.

Sacha : Tu crois qu'il serait d'accord pour nous aider ?

Charly : Je pense que oui, mais il est né ici, alors c'est pas sûr que ça marche pour la recette.

Sacha : Et qu'est qu'il doit faire le Chinois ?

Lou : Il faut le remplir de farine.

Fin de l'extrait