

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 a 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.

Histoires d'enfants et de parents

Sketches

de Pascal MARTIN

1 Chef au top.....	4
2 Concours à la con à l'Hôtel de la Plage.....	10
3 Le gâteau d'anniversaire de Papa.....	16
4 Le gâteau d'anniversaire de Maman.....	19
5 Le gâteau de la fête des mères.....	22
6 Le gâteau de la fête des pères.....	25
7 Maman est partie en week-end.....	28
8 Petit dej en mai 68.....	30
9 Tradition familiale.....	33
10 C'est de la flûte.....	39

Droits d'exploitation

Ce texte est déposé à la SACD (Société des Auteurs et Compositeurs Dramatiques, 13 bis rue Ballu 75009 Paris France) sous le numéro d'enregistrement 145250.

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>

Pour obtenir la fin des textes, 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 des textes ne sera pas communiquée.

1 Chef au top

Durée approximative : 10 minutes

Personnages :

- **Bruce** : le père de nature ombrageuse et renfrognée, peut être une autre mère
- **Rachel** : la mère de nature optimiste et joyeuse, peut être un autre père
- **Dan** : le fils ou la fille de nature gothique et de type jeune adulte qui s'attarde chez ses parents.

Le personnage est au féminin dans le texte, faire les adaptations nécessaires si le personnage est interprété par un garçon.

Synopsis

Bruce et Rachel, encouragent leur fille Dan à trouver sa voie dans la cuisine, même si cela semble a priori assez improbable. Ce sera peut être un moyen de se débarrasser enfin d'elle.

Décor : La cuisine du logement familial.

Costumes :

- Austère et sombre pour Bruce
- Élégant et lumineux pour Rachel
- Gothique pour Dan

Bruce est dans la cuisine il feuillette des magazines de cuisine. Ils sont disposés en une grosse pile. Il y en a beaucoup au sol. Il est irrité, il ne trouve rien qui le satisfasse.

Au fur et à mesure qu'il a fini de feuilletter un magazine, il le jette.

Rachel entre.

Rachel

Bonsoir Chéri. Désolée de rentrer si tard, mais j'avais une... Qu'est-ce que c'est que ce bazar ?

Bruce

Je travaille à l'avenir de notre fille.

Rachel

Pourquoi ? Elle se lance dans la collecte de papier à recycler ?

Bruce

Non. Dans la cuisine.

Rachel

Elle veut faire des cuisines ou faire la cuisine ?

Bruce

Faire la cuisine. Hélas.

Rachel

Pourquoi tu dis ça ? C'est formidable qu'elle s'intéresse à quelque chose qui lui permette

de trouver un boulot et voler enfin de ses propres ailes.

Bruce

Oui, mais si elle se lance dans la cuisine, fatalement, on va devoir y goûter à un moment ou à un autre. Et si elle cuisine comme elle s'habille...

Rachel

Ne t'inquiète pas. Si elle nous prépare un repas, ce sera déjà pas mal. Elle aura un peu apporter sa contribution à la maison.

Bruce

Tu n'y es pas. Elle voit beaucoup plus loin. Mais surtout, ne l'encouragerons pas. C'est plus prudent.

Rachel

Comment ça, elle voit plus loin ?

Bruce

Elle s'est inscrite à l'émission de télé « Chef au top ».

Rachel

Cette petite ne cessera jamais de m'étonner. C'est extraordinaire non ?

Bruce

Non.

Rachel

Pourquoi tu dis ça ?

Bruce

Parce qu'il va falloir l'aider sinon on va passer pour des parents indignes. Et quand les difficultés vont apparaître et qu'il faudra faire des efforts, elle renoncera. On va encore déployer une énergie colossale et dépenser des fortunes pour rien.

Rachel

Tu exagères...

Bruce

Tu as la mémoire courte. Moi je te dis que ce sera comme d'habitude. Et on va se la garder encore un moment à la maison.

Rachel

Il faut quand même l'encourager cette enfant...

Bruce

Ben voyons. Comme quand elle a voulu faire de l'équitation et qu'on a acheté un cheval qu'elle a trouvé le moyen de perdre en forêt. Quand elle a décidé de devenir astronome et qu'elle s'est à moitié cramé la rétine avec son télescope. Quand elle s'est lancé dans le stylisme et m'a fabriqué des vêtements, ce qui m'a valu une arrestation pour exhibitionnisme quand toutes les coutures ont lâché en pleine rue. Non, vraiment, la cuisine, c'est pas une bonne idée. Ça, on peut en mourir. Empoisonnés.

Rachel

Allons bon ! Tout de suite, tu dramatises. Il n'y a pas de produits dangereux dans la cuisine.

Bruce

Tu oublies qu'un jour, elle a dissout son chaton dans le déboucheur d'évier. On a retrouvé que le collier.

Rachel

Elle pensait bien faire, elle voulait le nettoyer. Et puis à l'époque, elle ne savait pas lire.

Dan entre

Dan

Salut tout le monde.

Rachel

Bonsoir ma Chérie. Ton père m'a annoncé la bonne nouvelle. Tu vas aller à l'émission « Chef au top ». C'est formidable, je suis tellement contente pour toi.

Bruce

Modère ton enthousiasme. Elle est juste inscrite. Elle n'est pas encore sélectionnée.

Dan

Justement si. Je viens de recevoir le SMS. C'est bon !

Bruce

Et merde...

Rachel

C'est fantastique ma Chérie. Tu te rends compte que tu vas passer à la télé.

Bruce

On se calme. Elle est juste retenue pour passer la première épreuve de sélection.

Rachel

C'est déjà très bien. N'est-ce pas Rachel ?

Dan

Oui. (*très plat*)

Rachel

Tu n'as pas l'air si contente que ça...

Dan

Je suis super excitée. (*toujours très plat*)

Bruce

Je me disais bien, que tu étais soudain incroyablement enjouée.

Rachel

Et c'est quoi cette épreuve de sélection ?

Dan

Il faut proposer un plat qu'on fait chez soi et on se filme en train de le faire.

Rachel

C'est un peu comme un tuto. C'est super. Et qu'est-ce que tu vas faire ma Chérie ?

Dan

Je ne sais pas encore.

Bruce

D'où les magazines (*il montre le chaos dans la cuisine*).

Rachel

Ne t'embête pas avec des recettes de magazine. Fait ton plat préféré. Ce sera plus authentique. Quelque chose qui soit vraiment toi.

Bruce

Une forêt noire ? Du boudin noir ? Du radis noir ?

Rachel

C'est malin. Ne l'écoute pas ma Chérie. Ton plat préféré c'est quoi ?

Dan

Les nouilles.

Bruce

Ça promet.

Rachel

Mais parfaitement. En Italie, on fait des choses très élaborées avec les pâtes. Mais, bon, c'est vrai que ça manque peut être un peu d'originalité. Et ton dessert préféré, c'est quoi ?

Dan

Le clafoutis.

Bruce

On progresse. Mais on reste dans le mou et le jaunâtre. Il y a une cohérence.

Rachel

C'est bien ma Chérie, mais c'est un peu commun. Il faudrait essayer de te distinguer.

Dan

Ah bon ?

Bruce

L'avantage c'est que dans les nouilles, comme dans le clafoutis, on peut ajouter n'importe quoi et ça fait un truc différent.

*Ils réfléchissent intensément. Sans résultat.
Bruce ramasse les magazines et en fait 3 piles qu'il pose devant chacun.
Bruce et Rachel feuilletent frénétiquement.
Dan est au ralenti et a soudain une illumination.*

Dan

Je sais ce que je vais faire !

Bruce et Rachel

Plein d'espoir

Oui ?

Dan

Un clafoutis aux nouilles.

Dan commence à sortir les ingrédients et les ustensiles.

Bruce

Consterné

J'espérais ne pas entendre ça.

Rachel

Quelle merveilleuse idée ma Chérie !

Bruce

C'est sûr que pour te distinguer, on ne peut pas faire mieux. Ou pire, c'est selon.

Rachel

Tu ferais mieux d'encourager notre fille. C'est très courageux de sa part de se lancer dans cette compétition.

Bruce

C'est surtout courageux pour ceux qui goûteront son clafoutis aux nouilles.

Rachel

Et tu vas mettre quoi d'autre ?

Dan

Comment ça quoi d'autre ?

Rachel

En plus des nouilles, tu vas mettre quel autre ingrédient dans ton clafoutis ?

Dan

Je ne comprends pas.

Rachel

Tu ne vas pas mettre seulement des nouilles ? Si ?

Dan

Dans un clafoutis aux cerises, il y seulement des cerises ? Non ?

Rachel

Oui, mais...

Dan

Et c'est suffisant, non ?

Rachel

Oui, mais...

Dan

Le clafoutis aux nouilles, c'est pareil. Les nouilles, ça suffit.

Bruce

Puisqu'elle te dit que le clafoutis aux nouilles, c'est du clafoutis et des nouilles, c'est que c'est du clafoutis et des nouilles. Un point c'est tout. (*A Dan*) N'écoute pas ta mère. Écoute ton instinct de créatrice culinaire.

Rachel

Quand même... c'est un peu...

Dan

Bon, écoutez, vous envahissez mon espace de création et toi Maman tu envoies des ondes négatives, alors écartez-vous.

Bruce après un moment de réflexion, a soudain une illumination. Il pianote sur son téléphone portable ou sur une tablette. Il est très content de ce qu'il voit.

Bruce

Ça, c'est vrai, depuis le début, tu n'y crois pas. C'est pas joli, joli comme attitude pour une mère.

Rachel

Moi ? Moi, j'envoie des ondes négatives ! J'y crois pas !

Bruce

Il faut croire en notre fille. C'est ce qui lui donnera confiance en elle et dans l'avenir.

Rachel

C'est toi qui dis ça ! Non mais je rêve !

Bruce

Tu vois, ma Chérie, c'est notre bienveillance à son égard qui l'aidera à se construire. Pas des sarcasmes.

Rachel attrape Bruce par le bras et le tire à l'écart.

Rachel

C'est quoi ces conneries ? Depuis le début tu tournes en dérision tout ce qu'elle fait et maintenant tu me donnes des leçons de soutien et de bienveillance ! Tu te fous de moi ?

Fin de l'extrait

2 Concours à la con à l'Hôtel de la Plage

Durée approximative : 10 minutes

Personnages

- Amanda
- Ray
- Bill

Une sœur et deux frères. Les personnages peuvent être masculins ou féminins. Faire les adaptations nécessaires dans le texte selon la distribution.

Synopsis

Deux frères et une sœur commentent la participation de leurs parents au concours *Le couple préféré de l'Hôtel de la Plage*. Amanda craint pour son image sur Internet suite à la participation de ses parents au concours.

Décor : Plage ou terrasse ou bar

Costumes : Tenues d'été

Remarque : Le texte est écrit dans un langage « normal ». Le metteur en scène a toute latitude pour l'adapter à la manière de parler des ados en fonction de la mode du moment.

Ce texte a été écrit dans le cadre des lectures-spectacles *Scènes d'expo*. Les contraintes à intégrer étaient :

- Une œuvre de Laurent Maligoy :



- Trois répliques (en rouge dans le texte) :
 - Avec le souvenir de son sourire
 - En regardant passer les anges
 - Quelle belle journée de découvertes

Ray et Bill sont face au public. Amanda est dos au public.

Ray

(A Pamela) Tu pourrais quand même regarder.

Amanda

Alors là, sûrement pas !

Bill

Juste un petit coup d'œil.

Amanda

Jamais

Ray

Ça leur ferait tellement plaisir. C'est un peu leur quart d'heure de célébrité comme dirait l'autre.

Amanda

Il peuvent se gratter.

Bill

Qu'est-ce tu leur diras tout à l'heure quand ils te demanderont ton avis sur leur prestation ?

Amanda

Parce qu'en plus il va falloir que je donne mon avis ?

Ray

Tu passes ton temps à donner ton avis sur tout et n'importe quoi sur les réseaux sociaux, tu peux bien dire aux parents comment tu les a trouvés.

Bill

Ils se sont beaucoup investis pour participer au *Concours du couple de parents préférés de l'Hôtel de la Plage*.

Ray

Tiens, regarde-les, ils sont en train de passer. Maman a mis sa jolie robe à fleurs.

Amanda

Elle se retourne pour regarder.

Oh mon Dieu ! C'est horrible. Qu'est-ce que c'est que cet accoutrement que porte Papa ?

Bill

C'est moi qui est conseillé à Papa de s'acheter une chemise hawaïenne pour l'occasion.

Amanda

Et depuis quand tu es coach en relooking toi ?

Ray

Moi je trouve que c'est plutôt bien. Ils sont assortis.

Amanda

C'est horrible, tout le monde les regarde.

Bill

C'est un peu le principe d'un concours.

Amanda

Mais c'est n'importe quoi ce genre de concours. Tu passes pour un con devant tout le monde. Les gens ricanent dans ton dos pendant tout le reste des vacances. Faut vraiment être débile pour se faire piéger à ce genre de connerie.

Ray

Moi, je trouve ça plutôt sympathique et bon enfant.

Bill

Par contre, c'est un peu nul, qu'ils ne sourient pas. Regardez-moi ces têtes d'enterrement. Surtout Papa, on dirait qu'il va éclater en sanglots en étant au bras de Maman.

Ray

Avec le souvenir de son sourire, ça doit lui suffire, enfin, moi c'est comme ça que je le vois.

Amanda

Mais pourquoi vous m'avez pas demandé mon avis quand ils ont parlé de ce concours à la con ? De quoi on a l'air maintenant ?

Ray

Si tu avais décollé le nez de ton portable, tu aurais pu participer à la conversation quand ils ont décidé de postuler.

Amanda

Pourquoi vous ne les avez pas empêché de faire ça ?

Bill

Moi je les ai encouragé.

Amanda

Oh l'infâme traître ! (A Ray) Et toi ?

Ray

Vu que ça leur faisait plaisir, je vois pas pourquoi je les aurais empêchés. Oh regardez, y a des gens qui prennent des photos. C'est bien ça !

Amanda

Mais qu'il est con celui-là ! Ils vont mettre ça sur les réseaux sociaux pour se foutre de leur gueule, voilà ce qu'ils vont faire. Je ne m'en remettrai jamais.

Ray

En tout cas, y a une épreuve où ils vont cartonner, c'est le karaoké.

Amanda

Vous les avez aussi encouragés à chanter ! Mais vous êtes des grands malades ! Vous voulez détruire ma vie sociale ? C'est ça ? C'est un complot contre votre propre sœur ?

Bill

Pas du tout. Ils chantent très bien. C'est moi qui les ai fait répéter.

Amanda

Et depuis quand tu es coach vocal toi ?

Ray

C'est vrai qu'ils se débrouillent plutôt bien.

Amanda

(A Ray) Toi tu trouves tout bien, alors ferme-la, tu m'énerves.

Bill

Ça équilibre avec toi.

Ray

Je trouve qu'il a raison.

Amanda

Qu'est-ce que je disais... Et sinon, qu'est-ce qu'ils vont chanter ? *Les vieux* de Jacques Brel ou *Les vieux mariés* de Michel Sardou ? ¹

Bill

Ni l'une, ni l'autre. Ils vont chanter *Après l'amour* ² de Charles Aznavour.

Amanda

Oh putain ! Je crains le pire. C'est pas un truc de cul au moins ?

Ray

C'est plutôt un truc après le cul. C'est très joli. Très sensuel.

Bill

Même si la chanson a été censurée à la radio dans les années 60.

Amanda

Arrêtez immédiatement, j'ai des images qui me viennent, c'est horrible, je vais faire un malaise.

Ray

Moi, je les ai trouvés très émouvants quand ils l'ont enregistrée.

Amanda

(A Ray) Toi tu trouves tout émouvant, alors ferme-la, tu m'énerves... (*un temps*) Comment ça quand ils l'ont enregistrée ?

Bill

Quand le directeur de l'hôtel les a entendu répéter, il leur a proposé de les enregistrer pour une pub pour l'hôtel.

Amanda

Mais on y fait quoi bordel dans cet hôtel ? Du coaching sexuel ? Des tournages de films de boules ?

Elle utilise son téléphone pour trouver les paroles.

Bill

¹ Les paroles de ces chansons évoquent un couple âgé. Elles se trouvent facilement sur Internet pour ceux et celles qui ne les connaissent pas.

² La chanson a été en effet censurée à la radio. Les paroles sont disponibles sur Internet.

Un truc pour la Saint Valentin apparemment. J'ai pas tout suivi en détail.

Ray

Si c'est pour la Saint Valentin, ça doit surtout être romantique. Moi je trouve ça bien.

Amanda

Elle lit ce qui est sur son téléphone

*Quand nos souffles sont courts
Nous restons étendus
Toi et moi presque nus*

*Après l'amour
Quand nos membres sont lourds
Au sein des draps froissés
Nous restons enlacés*

Amanda s'évanouit

Ray

On dirait bien qu'elle a un peu trop visualisé la scène. Qu'est-ce qu'on fait ? Je la secoue ?

Ray secoue Amanda, sans résultat.

Bill

Parle-lui pour voir.

Ray

Amanda ! Amanda, c'est Ray, réveille-toi. Amanda.

Amanda ne se réveille pas.

Si on lui filait des claques, chacun à notre tour ? En plus ça ferait du bien à tout le monde, non ?

Bill

Il sort son téléphone portable

J'ai une meilleure idée pour lui faire reprendre connaissance.

Ray

Tu vas l'appeler ?

Bill

Ça suffirait pas à la ramener parmi nous.

Il pianote sur son téléphone.

Un ding retentit sur le téléphone d'Amanda qui se réveille instantanément.

Ray

T'as fait quoi ?

Bill

J'ai « liker » la dernière connerie qu'elle a mise sur Insta (ou n'importe que autre réseau social à la mode au moment de la représentation).

Amanda

Qu'est-ce que s'est passé ?

Bill

Tu as eu une légère absence. Rien de grave.

Ray

Une émotion un peu forte. Mais tu sais, les émotions, c'est bien et...

Amanda

Je me sens toute bizarre. J'ai rêvé que les parents nous foutaient la honte dans un concours de merde et qu'ils chantaient une chanson sur des gens qui baisent pour la Saint Valentin.

Fin de l'extrait

3 Le gâteau d'anniversaire de Papa

Durée approximative : 10 minutes

Personnages

- Anaïs
- Martin
- Charles

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

Synopsis :

Trois enfants préparent un gâteau pour l'anniversaire de leur père ou de leur mère (adapter le texte). 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 toute 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.

Anaïs : Bon, alors qu'est-ce qu'on fait pour l'anniversaire de Papa ?

Martin : On pourrait l'inviter au restaurant.

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

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

Anaïs : C'est son anniversaire, pas le tien. Il faut trouver quelque chose qui lui fasse plaisir à lui, pas à toi.

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

Anaïs : J'ai une idée : un gâteau d'anniversaire.

Martin : Bravo pour l'originalité !

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

Anaïs : 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.

Martin : C'est un astronaute ?

Charles : Non. Pourquoi tu dis ça ?

Martin : Parce que Anaïs 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...

Anaïs : 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*).

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

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

Charles : C'est nul !

Martin : N'y pense même pas.

Charles : Un gâteau d'anniversaire, c'est au chocolat.

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

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

Charles : On t'a dit gâteau au chocolat.

Martin : Tu es sourde ou quoi ?

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

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

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

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

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

Charles : 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 ?

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

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

Martin : Et surtout pas de cul !

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

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

Anaïs : Un moule à manqué.

Charles : 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*).

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

Charles (*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 ?

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

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

Martin : Voilà, j'ai le fouet.

Charles : Et pourquoi tu as mis ton déguisement ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Anaïs : Et pour finir un chinois.

Martin : Un chinois de Chine ?

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

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

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

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

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

Anaïs : Il faut le remplir de farine.

Charles : Mon copain, ça m'étonnerait qu'il accepte qu'on le remplisse de farine...

Martin : Et puis une fois que la farine sera dans ton copain, je ne vois pas comment on finira le gâteau.

Anaïs : Bon, je crois qu'on ne va pas s'en sortir avec cette recette.

Charles : Qu'est ce qu'on fait alors pour l'anniversaire de Papa ?

Fin de l'extrait

4 Le gâteau d'anniversaire de Maman

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 l'anniversaire de leur mère.

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 l'anniversaire de maman ?

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 son anniversaire, pas le tien. Il faut trouver quelque chose qui lui fasse plaisir à lui, pas à toi.

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

Lou : J'ai une idée : un gâteau d'anniversaire.

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 d'anniversaire, 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 ?

Fin de l'extrait

5 Le gâteau de la fête des mères

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 ?

Fin de l'extrait

6 Le gâteau de la fête des pères

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 pères. 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 pères ?

Sacha : On pourrait l'inviter au restaurant.

Charly : T'es fou, ça nous coûterait trop cher. Et puis il 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 pères, pas la tienne. Il faut trouver quelque chose qui lui fasse plaisir à il, 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 pères.

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 pères, 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 ?

Fin de l'extrait

7 Maman est partie en week-end

Durée : 10 minutes

Personnages

- Un enfant (fille ou garçon) d'une dizaine d'années. Peut être joué par un adulte qui se souvient de ce moment de sa jeunesse.

Synopsis

L'enfant se retrouve seul(e) avec son père. La mère est partie pour le week-end sans prévenir pour se libérer des soucis et contraintes de la vie familiale qui lui pèsent.

L'enfant raconte cet événement et la manière dont son père gère la première soirée.

L'enfant : Maman est partie. Moi ça ne m'a pas étonné. Quand je suis rentré à la maison ce soir ça ne sentait rien. D'habitude ça sent quelque chose que Maman a préparé pour le dîner.

Mais là, non, ça ne sentait rien. En plus il y avait son sac de voyage dans l'entrée. Et puis surtout elle lisait un magazine au salon, ça c'était un signe encore plus fort. A cette heure-là, jamais je n'ai vu Maman lire un magazine. En plus elle était bien habillée et maquillée et coiffée, et ça, à cette heure-là ça n'arrive jamais, sauf si on a des invités.

Papa est arrivé un peu plus tard. Il a vu le sac de voyage dans l'entrée et Maman belle comme tout en train de lire dans le salon. Alors il a demandé : « Tiens, on reçoit des invités ce soir ? Je ne suis pas en retard au moins ? »

Au regard de Maman, j'ai bien compris qu'il n'avait pas posé la bonne question. Elle s'est levée, elle a pris son sac et elle a dit. « Je m'accorde un week-end de détente. J'ai besoin de temps pour moi-même, je fais un break, je reviens dimanche soir. En cas d'urgence, tu pourras me joindre sur mon portable ». Elle a donné son magazine à Papa en lui disant, « Tiens de la lecture, si tu t'ennuies ». Elle m'a embrassé, elle a embrassé Papa, elle est montée dans sa voiture, elle est partie en nous faisant un petit signe de la main.

C'est à ce moment-là que Papa a laissé tomber le magazine par terre en disant « C'est quoi ces conneries ? ». Je sentais bien qu'il était un peu étonné, et puis Papa il n'a jamais tellement aimé les surprises.

J'ai regardé le magazine, c'était un nouveau que je n'avais jamais vu à la maison avant.

D'habitude Maman elle lit des magazines avec des recettes de cuisine, des conseils pour pas avoir de problèmes avec ses enfants et ses plantes en pots. Mais là, c'était un beaucoup plus

beau magazine bien épais avec comme titre « Offrez-vous un week-end sans eux ». Là j'ai bien compris que « eux » c'était Papa et moi. J'ai compris aussi que ce n'était pas la faute de Maman si elle était partie, c'était la faute du magazine. Alors pour rassurer Papa je lui ai dit :

« Ne t'inquiète pas Papa, elle n'a pas d'amant, c'est juste une idée qu'elle a lue dans le magazine, ce n'est pas de sa faute ».

Il m'a regardé d'un drôle d'air Papa. J'ai bien cru que j'allais être puni. Il a regardé dehors là où il n'y avait plus la voiture de Maman et puis par terre là où il y avait le magazine et puis il m'a regardé moi. Il a fait ça plusieurs fois, comme un robot détraqué avec sa bouche qui s'ouvrait et se fermait sans rien dire. Ca a duré super longtemps.

Moi pendant ce temps-là, je me disais, super, je vais aller chez Mamie Lola. Mamie Lola,

c'est la Maman de mon Papa. En fait, elle ne s'appelle pas Lola, elle s'appelle Lucette, mais elle préfère Lola, elle trouve que c'est plus joli. C'est vrai que Lucette c'est un peu naze, même pour une Mamie. Mais moi j'aime bien aller chez Mamie Lola, parce que je fais ce que je veux, je mange ce que je veux, je me couche quand je veux, je me lève quand je veux, je me lave si je veux. Elle est géniale Mamie Lola ! Elle a fait la révolution pour que je puisse faire ce que je veux. Enfin, tout ça c'était il y a vachement longtemps, c'était il y a un siècle, en 68. Mamie elle lançait des morceaux de la rue sur les méchants, un peu comme dans mon jeu vidéo Street Warriors. Elle est super forte Mamie Lola à ce jeu, elle en est au niveau 5 !

Faut dire que Mamie Lola, elle a fait des trucs terribles pendant la révolution. Je sais, c'est elle qui me l'a dit. Elle a fait un truc absolument dingue, mais je ne sais pas si c'est vrai.

Mamie Lola, elle a brûlé son soutien-gorge ! Ca doit faire vachement mal ! C'est pour ça qu'elle n'a pas allaité mon Papa, ça a dû donner un goût au lait. Et puis, c'est aussi pour ça que le Papa de mon Papa il n'est pas resté avec Mamie Lola. Ca doit foutre la trouille de vivre avec une pyrolyse !

Bref tout ça pour dire, que mon Papa c'est un rescapé de la révolution, alors faut être indulgent. Comme il avait fini de secouer la tête, j'en ai profité pour lui demander : « Papa, on va chez Mamie Lola pendant que Maman n'est pas là ? »

Moi je croyais qu'il allait dire oui, histoire de passer un week-end cool. Et bien pas du tout ! Il a dit : « Pas question, on va très bien se débrouiller tout seuls, tu vas voir un peu comme on va passer un bon week-end. Pour commencer je vais préparer le dîner ».

Alors là, j'ai bien senti que ça n'allait pas bien se passer. Mon Papa, la cuisine, ce n'est pas son truc. La seule chose qu'il sait faire, c'est des saucisses brûlées au barbecue. Enfin, on ne lui en veut pas, c'est de famille de brûler des trucs.

Ça l'a prit d'un coup, il m'a dit vient, on va faire des courses. Et hop on était en route pour le supermarché. Moi j'aurais préféré aller au resto pour manger des frites, mais Papa s'était mis en tête de me montrer qu'il était capable de faire la cuisine aussi bien, voire mieux que Maman. Alors là, je l'ai trouvé vraiment magnifique mon Papa et un peu crétin aussi parce que ce qu'il voulait faire, ce n'était même pas possible.

Arrivé au supermarché il était tout perdu, alors je suis allé lui chercher un caddie. Là il a réalisé qu'il n'avait pas de liste de course comme les autres. Mais c'était normal, puisqu'il ne savait pas ce qu'il allait préparer. Finalement, on a d'abord été au rayon livres de cuisine. Moi je commençais à avoir faim en regardant toutes ces photos. Mais je ne disais rien, je sentais bien que pour Papa, c'était un moment important de sa vie.

Finalement, il a choisi un livre du grand chef Germain Chambourdel. Sur les photos ça ne ressemblait pas à des trucs que nous on mange d'habitude, mais Papa était très motivé. Il est comme ça mon Papa. Moi je me suis mis dans le caddie pour lui lire la recette, c'était vachement dur. Il y avait des mots drôlement bizarres pour une recette : dariole, mandoline, chinois et même des gros mots ! Il y avait cul de poule ! En tous cas moi je n'étais pas tellement d'accord pour manger le cul d'une poule ! Non c'est vrai, il ne faut pas exagérer quand même !

Fin de l'extrait

8 Petit dej en mai 68

Durée approximative : 5 minutes

Personnages :

- **Le père** : CRS (mais on ne le découvre qu'à la fin). Entre 30 et 50 ans.
- **La fille** : Étudiante. La vingtaine.

Synopsis

Un père CRS et sa fille étudiante se retrouvent chez eux au petit déjeuner un matin de mai 1968.

Décor : Cuisine années 60

Costumes :

- Le père : pantalon noir, chemise blanche et à la fin un casque de CRS
- La fille : jeans et chemise de l'époque

Le père

Il entre en se frottant les yeux et prépare le café. Il a du mal à voir se qu'il fait. Il se trompe et se loupe. Il met de la farine à la place du café.

Saleté de gaz lacrymogènes. Même le lendemain ça pique encore.

La fille

Il ou elle entre à tâtons, se cogne à la table et aux chaises. Renverse des objets.

Merde. J'y vois presque rien.

Il ou elle se cogne à son père.

C'est toi Papa ?

Le père

Évidemment ! Qui veux-tu que ce soit ?

La fille

Désolé, mais avec tous ces gaz lacrymogènes que j'ai respirés hier, j'ai pas les idées très claires et j'y vois à peine.

Le père

Il lui tend un flacon.

Tiens, tu devrais mettre des gouttes.

La fille

Ça aide ?

Le père

J'en ai mis en me levant et j'ai réussi à faire le café.

La fille

Elle le goûte.

Il est plus fort que d'habitude ton café non ?

Le père

Il lui pousse le sel vers elle.

J'ai peut être mal dosé à cause de mes yeux. Mets plus de sucre.

La fille

Elle prend le poivre à la place du sel et en met dans son bol.

Tu as raison. C'est mieux.

Le père

Tu vois que ça m'a fait du bien. Mets 2 gouttes dans chaque œil. Tu seras soulagée dans 2 minutes.

La fille

Comment ça se fait que tu aies pris aussi les gaz ?

Le père

Tu sais, on n'est jamais vraiment à l'abri. Il suffit d'un coup de vent et les gaz sont rabattus là où on ne pensait pas qu'ils iraient. C'est pas une science exacte. (*un temps*) Dis-moi, je ne t'ai pas vue hier. T'étais où ?

La fille

On n'a pas bougé de la rue Gay-Lussac.

Le père

C'est pour ça. Moi j'étais rue des Écoles. On risquait pas de se croiser. Heureusement qu'on se voit le soir.

La fille

Se voir, c'est vite dit, avec ce qu'on se prend comme gaz.

Elle se met des gouttes dans les yeux.

Je laisse le flacon sur la table pour ce soir (*elle le pose dans le vide et il tombe au sol*).

Le père

Bonne idée. Sinon, tu as raison, parfois c'est vraiment abusif ces gaz lacrymogènes. Par moment, on n'y voit pas à 30 mètres. Tu veux qu'on se retrouve quelque part pour déjeuner ?

La fille

Désolé Papa, ça ne va pas être possible. Il y a une AG à la Sorbonne. Faut absolument que j'y sois.

Le père

On peut se retrouver plus tard si tu préfères.

La fille

On va sûrement voter la poursuite de l'occupation. Ça m'étonnerait que je reparte.

Le père

Tu veux dire que tu vas dormir sur place ? Dans la Sorbonne ?

La fille

Oui, on assure une permanence.

Le père

Fait quand même attention avec tout ces étudiants. S'ils sont aussi excités à l'extérieur de la Sorbonne qu'à l'intérieur, ils pourraient bien mettre en application la libération des mœurs immédiatement... et j'ai pas envie d'être grand-père tout de suite.

La fille

Elle sort un pavé de son sac.

T'en fais pas. Je sais me défendre. Et toi tu vas où ?

Le père

Du côté de l'Odéon. Je connais pas.

La fille

C'est l'occasion de découvrir.

Le père

C'est vrai que je ne me suis jamais autant baladé dans Paris que depuis quelques semaines. Bon, c'est pas tout ça, mais il faut que j'y aille.

La fille

Dis, t'aurais pas un peu d'argent pour manger ?

Le père

Tu ne vas plus au resto universitaire ?

La fille

Ils sont en grève.

Le père

Il lui donne quelques billets.

Oui, forcément.

La fille

Tu pourrais me donner un peu plus parce que les bus et le métro sont en grève aussi.

Fin de l'extrait

9 Tradition familiale

Durée approximative : 10 minutes

Personnages :

- **Philippe** : le père, la cinquantaine.
- **Isabelle** : la mère, la cinquantaine.
- **Alex** : Le fils ou la fille autour de 25 ans.

Synopsis

Alex, 25 ans ne veut pas suivre le chemin professionnel que ses parents lui ont tracé. Pas question de devenir tueur à gages comme l'exige la tradition familiale.

Décor : Maison familiale

Remarque : Il existe d'autres sketches mettant en scène des tueurs à gages, plus ou moins doués. <https://www.leproscenium.com/PresentationAuteur.php?IdAuteur=11>

Philippe et Isabelle sont chez eux, en début de soirée.

Philippe

Tu as passé une bonne journée, Chérie ?

Isabelle

La routine.

Philippe

Mais ça s'est bien passé ?

Isabelle

Oui. Tranquille. Pas de surprise. C'est ça qui est bien. Les impondérables de dernière minute, je supporte pas.

Philippe

Moi c'est pareil. Quand il faut tout changer au dernier moment, j'aime pas. Ca me stresse.

Isabelle

Sans parler des risques que ça nous fait prendre.

Philippe

Et les frais supplémentaires ! Tu te souviens, la fois où j'avais du rattraper le gars dans le train. Heureusement à l'époque, on pouvait ouvrir les portes des trains en marche. J'ai quand même pu finir le boulot.

Isabelle

Mais oui ! C'est vrai, je me souviens. Tu t'étais démis l'épaule. T'avais loupé ta descente du train. T'as jamais été très physique toi.

Philippe

Je te rappelle qu'il faisait nuit noire et que je me suis pris un arbre.

Isabelle

Un arbrisseau.

Philippe

Pas du tout, c'était un arbuste.

Isabelle

Y a une différence ?

Philippe

Ben oui.

Isabelle

En attendant, c'est grâce à cette épaule démise que j'ai pu t'avoir à moi toute seule pendant 3 semaines.

Philippe

Je me demande si d'être immobilisé au lit avec toi ça a été un bienfait. Pas sûr que ça ait accéléré ma guérison.

Isabelle

En tout cas, 25 ans après, on peut être satisfait du résultat.

Philippe

Je sais pas. Il crois que j'ai jamais retrouvé complètement la mobilité de mon épaule.

Isabelle

Je te parlais de notre fils (*ou fille selon la distribution*), idiot.

Philippe

Oui, évidemment. Enfin on verra.

Isabelle

Comment ça on verra ? C'est un beau jeune homme plein d'avenir qui fait la fierté de ses parents, non ?

Philippe

On verra s'il prend la suite dans l'affaire familiale.

Isabelle

Mais bien-sûr qu'il prendra la suite. Il a ça dans les gènes et il est déjà très doué.

Alex entre.

Philippe

On va être fixé tout de suite. On va lui demander.

Isabelle

Moi, je suis sûre que son stage l'aura convaincu.

Alex

Salut tout le monde. Ca papote ?

Philippe

Salut mon grand.

Isabelle

Bonsoir Chéri.

Philippe

Justement on parlait de toi.

Isabelle

Et de ton avenir.

Alex

Ah oui ? Et vous disiez quoi sur mon avenir ?

Philippe

On se demandait si tu allais reprendre l'affaire familiale.

Isabelle

Disons que ton père se le demandait. Mais je n'en doute pas. N'est-ce pas mon Chéri ?

Alex

Faut que je vous parle de mon stage.

Philippe

Ca s'est pas bien passé ?

Alex

Si si.

Isabelle

T'as pas l'air convaincu.

Alex

Disons que...

Philippe

Tu sais qu'on t'a trouvé un stage dans l'établissement de soins palliatifs le plus haut de gamme de la région.

Isabelle

Pour se faire la main, il n'y a pas mieux. Il y a tellement de familles qui souhaitent voir leurs proches mourir rapidement, que c'est une aubaine extraordinaire pour démarrer une carrière de tueur à gages.

Alex

Oui, mais...

Philippe

D'autant que dans cet établissement, les familles sont prêtes à payer très cher nos services pour récupérer ensuite le pactole.

Isabelle

Tu t'es bien fait payer avant au moins ?

Alex

Oui Maman.

Philippe

C'est très important mon fils. Ne jamais accepter de contrat en échange d'une part sur l'héritage. Il faut toujours se faire payer avant.

Alex

Je sais Papa.

Isabelle

Avec ces changements de lois de finances que nous pond chaque nouveau gouvernement, on ne sait jamais ce que vont toucher les héritiers, alors...

Alex

C'est bon Papa, Maman, j'ai compris.

Philippe

Bon, alors. Tu as fait combien de contrats en un mois de stage ?

Alex est embarrassé.

Isabelle

Allez dis-nous combien... 5, 10, 20 ? Plus ?

Philippe

Fais pas ton timide avec nous. On connaît le business. Dans un établissement comme ça pour vieux grabataires pleins aux as, les opportunités de se faire de l'argent en en supprimant quelques uns ne doivent pas manquer.

Isabelle

Je me souviens, moi en 10 jours de stage à l'Institut National de Cancérologie, j'en avais fait 12. Ah... j'avais 20 ans, c'était la fougue et l'insouciance de la jeunesse.

Alex

Maman...

Philippe

Moi j'étais en hôpital psychiatrique. J'en ai fait une bonne vingtaine en 15 jours de stage. Mais bon, c'était vraiment que pour me faire la main, parce que j'ai rien gagné. Ces pauvres gens, leur famille les a abandonnés depuis longtemps à leur triste sort. Quelle misère ! Y a eu guère que moi pour leur accorder une dernière d'attention. Heureusement que les pompes funèbres me reversaient une petite commission, sinon j'en aurai été de ma poche.

Alex

Papa...

Isabelle

Et tu te souviens pendant notre voyages de nocces, ce couple en plein divorce...

Philippe

Mais oui ! Notre premier contrat à deux, on hésitait entre supprimer l'homme ou supprimer la femme...

Isabelle

Et finalement, on a supprimer les deux.

Philippe

Pour le bien des enfants.

Alex

Papa, Maman STOP !

Isabelle

Oui mon Chéri ?

Philippe

Mon grand, qu'est-ce qu'il y a ?

Alex

Je ne veux pas devenir tueur à gages comme vous.

Isabelle

Comment ça ?

Philippe

Qu'est-ce que tu dis ?

Alex

Je change de vie. Je ne reprends pas l'affaire familiale.

Isabelle

Mais tu ne peux pas faire ça Alex !

Philippe

Tu ne te rends pas compte de ce que tu dis mon fils.

Alex

Ma décision est prise. N'insistez pas.

Isabelle

Après tout ce qu'on a fait pour toi !

Philippe

Tout ce qu'on t'a appris. Tous les sacrifices qu'on a faits !

Alex

Je sais, je comprends tout ça, mais je n'ai pas envie de devenir tueur à gages.

Isabelle

Et tous ces bons moments qu'on a passés à tuer les animaux des voisins ensemble.

Philippe

Rappelle-toi, Jojo le cochon d'Inde, Pilou le caniche.

Isabelle

Lulu la tortue, Caramel le chat.

Philippe

Et le poney de ta cousine... comment il s'appelait déjà ?

Alex

Tornado.

Isabelle

Tornado ? T'es sûr ? Ca fait pas un peu prétentieux pour un poney ?

Philippe

Et notre voisine, tu te souviens ? La consultante en ressources humaines qui portait des mi-bas. Comment elle s'appelait déjà ?

Alex

Patricia Paoli.

Isabelle

Tu t'étais drôlement bien débrouillé pour ta première fois.

Philippe

On n'a jamais retrouvé le corps.

Fin de l'extrait

10 C'est de la flûte

Durée approximative : 5 minutes

Personnages

- Dominique : père
- Lou : fils ou fille

Pour des raisons de simplification rédactionnelle le personnage de Lou est écrit au masculin. Faire les adaptations nécessaires selon le genre de l'interprète.

Décor

Un lieu privé intérieur, extérieur.

Synopsis

Un père, dont le métier est tueur à gages, offre un cadeau à son enfant. Il n'est pas tout à fait content de son cadeau qui ne s'accorde pas avec ses valeurs.

Accessoire

- Un paquet cadeau contenant un étui à violon contenant lui-même une arme type fusil à lunette ou pistolet avec silencieux.
- Une flûte en bois très simple et une fléchette.
- Un (faux) pigeon voyageur

Dominique attend avec le cadeau. Lou entre.

Dominique

Bonjour, mon fils.

Lou

Bonjour Papa.

Dominique

Alors, c'est aujourd'hui le grand jour. Enfin majeur !

Lou

Voilà, c'est ça. Mais s'il te plaît, épargne-moi le couplet sur le temps qui passe si vite, comment j'étais mignon quand j'étais petit et combien ma mère serait fière de moi. C'est bon, j'y ai eu droit tous les ans depuis que je suis né, alors maintenant que je suis majeur, je dis stop.

Dominique

Entendu. Pas de problème. N'empêche ta mère...

Lou

Je sais, elle serait très contente de voir ce que je suis devenu, elle serait ravie que je reprenne l'affaire familiale, que je fais honneur à sa mémoire et que même si elle est morte en me donnant la vie, elle ne m'en veut pas là où elle est. Voilà, c'est dit, re-dit et re-re-dit. On peut passer à la suite ?

Dominique

Hem... Oui. Donc, aujourd'hui que tu deviens majeur, voici un cadeau de la part de ta mère et moi.

Lou

De ma mère et de toi ?

Dominique

Oui, avant ta naissance, on s'était mis d'accord avec ta mère sur ton cadeau d'anniversaire pour tes 18 ans. Alors le voici.

Dominique tend le cadeau à Lou, il est très ému.

Lou

Lou ouvre le paquet et découvre l'étui à violon. Il ne l'ouvre pas. Il est contrarié.

C'est bien ce que je crois ?

Dominique

Je pense que tu crois bien en effet. Ta mère y tenait beaucoup. C'est le sien tu sais. Elle le tenait de son père qui le tenait lui même de son grand-père. Je l'ai gardé toutes ces années pour toi aujourd'hui.

Lou

Tu sais bien, que ce n'est pas du tout mon truc.

Dominique

Si tu savais comme j'ai été heureux quand tu m'as dit que tu souhaitais te lancer dans la carrière toi aussi. J'ai pensé à ta mère qui aurait été tellement...

Lou

Oui, je sais. Je reprends le flambeau. Je serai la quatrième génération de tueur à gages dans la famille. C'est bon, mais pas forcément avec les mêmes instruments.

Dominique

En mémoire de ta mère et des tes aïeux, tu ne peux pas refuser. C'est le patrimoine de tes ancêtres. Et tu sais, dans notre métier, la tradition, c'est important.

Lou

Je sais, je sais. Mais, je vis avec mon temps et tu te souviens de ce que je t'ai dit ?

Dominique

Mais parfaitement. Seulement, à l'époque, tous ces trucs bios, développement durable et compagnie, c'était pas d'actualité, alors c'est forcément un peu en décalage avec les préoccupations actuelles. Allez ouvre quand même l'étui et prend-le en main, que je vois l'effet que ça fait.

Lou

Lou s'exécute à contrecœur et sort l'arme de l'étui. Il la manipule avec dextérité.

Voilà tu es content ?

Dominique

Les larmes aux yeux et des trémolos dans la voix.

Si tu savais comme ta mère aurait été...

Lou

Je sais, je sais.

Dominique

Tu ne la trouves pas belle cette arme ?

Lou

Non. Pas spécialement. Tout ce qui est trop technologique, c'est dépassé. Moi, j'aime les choses simples, peu consommatrices de ressources, recyclables et issues de l'agriculture biologiques dans la mesure du possible et locales.

Dominique

Mais quand même regarde cet objet de précision, l'élégance de la ligne, la noblesse des matériaux, la qualité des finitions, l'harmonie des couleurs, l'ajustement des...

Lou

Oui, mais combien de quantité de ressources naturelles ont été nécessaires pour le fabriquer ce truc : des métaux, du bois, de l'électricité, de l'eau, du pétrole... sans compter le plastique pour le conditionnement, non vraiment, c'est complètement dépassé ce genre d'outil. Et puis, franchement, l'étui à violon pour le transport, c'est vraiment grotesque.

Dominique

Oui, mais c'est la tradition et si ta mère était encore des nôtres, elle te...

Lou

Si tu savais comme je suis content qu'elle ne soit pas là !

Dominique

Mais comment peux-tu dire une chose pareille ?

Lou

Parce qu'on a changé d'époque et que du passé, il faut faire table rase, comme on dit dans je sais plus quelle chanson populaire. L'heure est à la sobriété, au respect de l'environnement, à la protection de la bio-diversité, à la préservation des ressources vitales, à...

Dominique

OK, ça va, j'ai compris. Puisque tu es si malin, comment tu t'y prends toi ?

Lou

Lou sort sa petite flûte en bois.

Avec ça.

Il joue quelques notes.

Fin de l'extrait