

Logo-Rallye n° 3 (28 septembre 2010)

abrutir - homard - gastronome

Pas de homard, mais un chou-chou !

Ma maman était enceinte de neuf mois, elle pouvait accoucher de mon petit frère à tout moment. Elle se sentait un peu **abrutie** par les contractions douloureuses de plus en plus régulières.

Mon père nous a invités à manger dans un restaurant. Nous avons parcouru la carte et, en véritables **gastronomes**, nous avons commandé le plat le plus cher et le plus rare : du **homard**. Dès les premières bouchées, ma mère s'est évanouie sur sa chaise. Papa a vite téléphoné à la maternité. Une ambulance est arrivée aussitôt et on a emmené maman sur une civière. Mon père et moi sommes montés dans notre voiture... en oubliant de payer!

Dès l'arrivée à la maternité, ils ont conduit ma mère dans une salle de travail. Un médecin a proposé à mon père d'assister son épouse. Papa a hésité, puis a refusé :

— Non, je ne sais pas, je ne voudrais pas laisser ma fille toute seule, j'ai peur qu'elle fasse des bêtises.

Nous avons patienté deux ou trois heures dans la salle d'attente, puis une sage-femme nous a invités à entrer auprès de maman... et j'ai vu mon petit frère : il était trop chou !

Amélie VARGAS

Le homard

Hier soir, c'était l'enfer au resto. Il y avait un **gastronome** qui nous a commandé du **homard**.

— Allez Max, on s'active ! disait Paul le chef cuisinier.

— Ça va, calme-toi, un **homard** c'est long à préparer, surtout quand on le veut à l'armoricaine ! lui ai-je dit.

Dans le restaurant où je travaille, on fait plein de crustacés, ainsi que du poulpe ou de la seiche. Mais hier était samedi, et samedi c'est le jour où on a le plus de travail.

— Bon, tu as bientôt fini ? Je te rappelle qu'il y a un **gastronome** qui attend son **homard** ! m'a dit Paul.

— Tu commences à me saouler, là, C'est bon, regarde, je l'ai fini ton **homard** !

— Tu vois, quand tu veux...

Quand je suis rentrée chez moi, j'étais **abrutie** par tout le travail que j'ai eu. Je suis allée me coucher et je me suis endormie.

Zoé LIECHTI

Au début du vingtième siècle, mon père est devenu le chef de guerre de notre peuple. Il partait tout le temps en guerre il venait un jour et repartait le jour suivant. Un jour, il m'a dit que j'étais assez grand pour me combattre à ses côtés et comme j'étais déjà assez entraîné, la semaine suivante il m'emmena avec lui. Sur le chemin, il m'a dit que nous n'allions pas nous battre mais monter la garde autour du village pendant que les soldats se cachaient dans les taillis. Quelques heures plus tard, je dis à mon père :

— Quand allons-nous partir ?

— Si tu veux, nous pouvons partir, répondit mon père.

Nous sommes rentrés à la maison, nous avons pris le chemin de la plage, il faisait une chaleur **abrutissante**. Arrivés à la maison, nous avons mangé un **homard** que notre **gastronome** avait cuisiné.

Maged GHALI

Je suis un grand **gastronome** très connu dans le monde entier. Mais aujourd'hui, il y a un critère qui vient dans mon restaurant à cinq étoiles. Il viendra à 19h 30. Nous allons lui préparer pour l'entrée un plat de **homard**, puis le deuxième, de la ratatouille, avec le dessert un fondant au chocolat. Voici nos spécialités.

Il est 19h 30, le critère est arrivé.

— Bonjour Monsieur, dis-je.

— Bonjour, dit-il. Je voudrais vos meilleures spécialités, enfin, surprenez-moi dit le critère.

— D'accord Monsieur.

J'entre dans la cuisine, je prends une chaise et je monte dessus :

— Allez les gars, faites les meilleurs plats au monde.

— Oui chef, disent-ils tous en chœur.

Quelques minutes plus tard, c'est prêt. Donnez ça au serveur.

21 heures.

— C'était très bon, je vous rajoute une autre étoile.

A dix heures, nous étions tous **abrutis**.

Et voilà que le restaurant à 6 étoiles a été créé, il s'appelle «Mi Piace».

Jeremy CARRASCOSA

— Mercredi passé, il y a eu un concours de **gastronomie** et ce fut Stéphanie Monaco la gagnante, vous pouvez venir goûter son plat préféré qu'elle a confectionné : des **homards**... ZAP

— Holalà, il n'y a rien à la télé, ai-je pensé. Bon, il est midi, je pourrais aller manger ses fameux **homards**, j'ai rien dans mon frigidaire.

* * *

C'était excellent, comment quelqu'un peut-il faire quelque chose d'aussi bon ? Je lui ai demandé comment elle a fait elle m'a dit c'est pas sorcier alors !

Deux jours avant le concours, je me suis rendu dans une sorte de «bassin à **homards**» et j'ai essayé d'en attraper un. Au bout d'une demi-heure j'ai réussi. C'était un travail

abrutissant, heu... revenons à la cuisson, je l'ai mis dans une casserole, j'ai mis des épices et du bouillon et voilà.

— Ah c'est tout.

— Oui, je vous ai dit que ce n'était pas sorcier.

J'en ai racheté pour le soir et pour mes parents. Bon appétit !

Zoé SCHAERER

Nous sommes le 27 septembre 2010, à Malya en Grèce. Je voulais voir un site archéologique. Il faisait une chaleur cuisante, avec mes parents nous étions **abrutis** à cause de la chaleur qu'il faisait. Quand nous étions arrivés à la fin du site, il était midi, et nous avions faim, alors nous nous sommes arrêtés au premier restaurant que nous trouvions. Mon père qui voulait du **homard** en a commandé, lui qui adorait ça. Moi j'ai pris du crabe avec ma mère, c'était un repas **gastronomique**.

— Quel délicieux repas, fit ma mère.

— Oh oui, n'ai même trop mangé. Bon, on retourne à l'hôtel lui répondis-je.

— Oui, j'ai très chaud, lança mon père.

— Et en bus !

Car quand nous étions venus, nous avons pas remarqué qu'il y avait un bus. Mon père avait oublié ses lunettes dans le bus et comme par hasard les lunettes étaient là. Puis arrivés à l'hôtel, j'ai mis mon maillot de bain et je me suis jeté à l'eau.

Alexis KREUTSCHY

Voyage gâché!

Avant-hier, ma grand-mère est venue me réveiller très tôt car nous devions prendre l'avion pour le Japon. J'avais hâte d'y être. J'attendais ce moment depuis si longtemps! Nous avons pris la voiture jusqu'à l'aéroport. Arrivés dehors, nous avons fait le checking et tous le tralala qu'il faut exécuter avant de prendre l'avion. Ensuite nous arrivons dans l'avion.

— C'est un super A330! renchérit ma grand-mère.

— Oui, en plus c'est un British Airways, j'ai dit.

Et ma grand-mère qui est anglaise m'a dit:

— You and me speak english now.

Ce qui veut dire «Toi et moi nous parlons en anglais dès maintenant.» Et je lui ai répondu:

— Yes!

L'avion démarrait puis on a décollé. Douze heures de vol nous attendaient. Après six heures de vol, nous avons eu droit à un super **homard** en sushi, qui est une **gastonomie** japonaise. Mais l'avion dut faire demi-tour à cause d'un problème technique... J'étais si triste!

Chris COTTINGHAM

Le Cuisinier et les Riches

Un cuisinier cuisinait pour une famille qui avait l'air d'être riche, avec de beaux vêtements de marque assez chers qu'on ne trouve qu'à Paris. Avec tout ce qu'ils ont englouti, on peut dire qu'ils sont **gastronomes**. Ils ont mangé dix **homards** en faisant un bruit **abrutissant**.

Quand ils sont partis, tout est revenu dans le calme. Ils sont revenus plusieurs dizaines de fois, tous les samedis et dimanches, toujours à la même heure sept heures du soir. D'un coup, ils ont commencé à venir tous les jours. Je ne vous raconte combien ils sont? Ils sont deux. Une fille et un garçon après deux filles et deux garçons. Il devaient avoir vingt ans tous. Mais cette fois ils mangeaient du poulet et des frites. Il étaient tellement affamés qu'on aurait dit qu'ils n'avaient pas mangé pendant deux années ils mangeaient encore et encore jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à manger et le cuisinier leur dit:

- Et oh c'est bien joli tout ça mais moi là j'ai plus rien dans mon frigo je vais devoir fermer pour aller faire les courses et l'argent de tout ça, ça fait 100'000 euros.
- C'est pas grave, j'ai de quoi payer.
- Alors j'attends.
- D'accord, tenez!
- Merci beaucoup au revoir à bientôt.

Ils ne sont plus jamais revenus, on ne sait pas pourquoi.

Catarina CORREIA

On est allés voir le fameux **homard**, mais il n'était pas là, ils ont dit qu'il s'est envolé alors moi j'étais tout triste.

- Eh Nicolas, on va à la bouffe **gastronomique**?
- Non merci, sans façon.
- Oh, le salé [?] est vraiment fort.
- Oui, il m'**abrutit**.
- On rentre!
- Bon, on espère que le jour prochain, il sera là.

Alejandro ARISPE

Le Château

Hier je suis allé dans un château, il faisait chaud, on **abrutissait**. Mais pour se rafraîchir on a fait une bataille d'eau et après on a été se changer et on a mangé un **homard**. Mon père a aimé car il est **gastronome**. Et après on est partis dormir. J'ai entendu un bruit et j'ai eu peur, mon frère aussi. Mais c'était le volet et on a rigolé.

Kenzi SAIDOUN

Vacances gastronomiques

Le premier jour de nos vacances, comme nous n'avions rien reçu à manger dans l'avion – et pourtant, nous étions levés depuis l'aurore –, papa nous a invités au restaurant. Ma sœur était toute excitée, elle aurait voulu se rendre directement à la plage. Je lui ai demandé de se calmer :

— T'es hyperactive ou quoi ? Tu nous **abrutis** avec ton cirque !

Pendant que papa vérifiait à l'intérieur s'il y avait suffisamment de place, maman a jeté un coup d'œil sur la carte affichée à l'entrée du *Gourmet*. Elle s'est réjouie :

— Mmmh, du **homard** à la mayonnaise, je n'en ai plus mangé depuis longtemps. Il faut que vous goûtiez ça, les enfants, si vous voulez devenir de vrais petits **gastronomes**.

Nous avons A-DO-RÉ! C'était le meilleur crustacé que nous ayons mangé de toute notre vie. Et nous sommes revenus souvent dans ce restaurant.

Maël SANDOZ

J'habite loin de la ville. A chaque fois que nous voulons descendre en ville, ça nous abruti tellement qu'on finit toujours par ne pas y aller. Un jour avec mon papa nous sommes descendus en ville. Quand enfin on y était, j'ai demandé à mon père :

— On va aller dans un restaurant gastronomique ?

J'étais déjà à peine assise que le « garçon » me demandait ce que je voulais :

— Que voulez-vous, Mademoiselle`

— Je voudrais de la viande bien cuite avec du riz, s'il vous plaît.

— D'accord. Et vous, Monsieur ?

— Je vais prendre un grand homard bien poivré et salé.

— Très bien, votre commande sera servie.

Après quelques minutes d'attente, nos plats étaient servis. Mon père a tout de suite voulu couper la bête qu'il avait commandée... sachant qu'elle était morte, bien sûr ! Et bien non ! Dès qu'il mit le couteau sur cette pauvre bête, elle commença à marcher et s'enfuit. J'ai commencé à hurler car j'avais vraiment peur. Le homard était entré dans le pantalon à mon père. Mon père rigolait, tellement ça faisait des chatouilles. Mon père enleva son pantalon, croyant qu'il serait vraiment dans le pantalon. Raté ! La bête entra dans son caleçon et je me dis dans ma tête :

— Et c'est reparti pour un tour !

Joana CORNETA

Journée de fous!

— Cette journée m'a **abrutit!** dis-je à maman.

— Mais tu t'es quand même bien amusée ? m'interrogea maman.

— Oui, ça par contre on ne peut pas dire le contraire.

Aujourd'hui, ma famille et moi nous nous sommes rendus dans le plus grand restaurant **gastronomique** de France, car mon père est le plus connu de tous les critiques. Arrivés là-bas, on nous a accueillis chaleureusement, on nous a placés à une table réservée, mon père a sorti son carnet... et les plats ont défilé!

En apéritif, c'était brochettes de tomates, de mozzarella avec du pesto sur une feuille de basilic. Vingt minutes après, on nous a débarrassés et les serveurs nous ont amené l'entrée, l'entrée était fait de salade de tomates, basilic, concombres, oignons avec de la sauce de vinaigre balsamique, c'était très bon! Pour le plat nous étions servis de mousse de saumon servie sur du **homard**, avec des crevettes et des huîtres. Le dessert, c'était DÉLICIEUX, nous avons eu un fondant au chocolat avec une sauce de chocolat blanc et noir, servi avec des fruits rouges et une moitié de passiflore!

A la fin, un serveur est arrivé, il était trop beau, il a demandé:

— C'était bon? On ne va pas trop être jugé dans le journal de demain, j'espère?

— Vous verrez ça demain! dit mon père.

Il adore faire le suspense.

Chani KNAFO

Cette année, j'ai ouvert un restaurant. Nous sommes vendredi 13, et le plus grand **gastronome** de Suisse vient nous aider pour recevoir un expert. Nous allons lui préparer un **homard**. La chaleur dans la cuisine m'**a abruti**.

— Ce jour-là c'est le jour le plus important, dis-je.

Quand l'expert est arrivé, tout de suite nous lui avons donné un verre de vin rouge. Quand le **homard** était prêt, nous avons envoyé un serveur. Quand l'expert a fini le homard il nous a donné la note de huit sur dix et il a dit que le **homard** manquait de cuisson. Depuis ce jour j'ai tenu la leçon : chaque fois qu'un expert vient je lui prépare un **homard** bien cuit.

Axel MENU

Ça craint !

En entrant dans la cuisine, j'ai été d'un seul coup envahi et comme submergé par une multitude d'odeurs et de parfums. Dans une grosse marmite fumante, remplie à ras bord d'un court-bouillon aux senteurs d'algues marines, un marmiton plongeait un par un des **homards** encore vivants – leurs pinces enserrées dans un gros élastique frémissaient – et après quelques minutes les retirait à l'aide d'une écumoire.

— Mais... c'est cruel de les faire souffrir ainsi ! Ne pourriez-vous pas les assommer avant de les ébouillanter ?

— Je ne crois pas que les crustacés sentent la douleur comme les humains, a objecté le chef de cuisine avec un large sourire qui se voulait rassurant. Et puis, tous les **gastronomes** le savent, la coloration de la carapace est plus vive et les chairs plus onctueuses en procédant ainsi.

J'ai continué la visite. J'ai admiré la dextérité avec laquelle le rôtiisseur découpait les volailles ; j'ai goûté du bout du doigt une sauce au curry parsemée de petits dés de tomates ; j'ai compati devant la montagne de casseroles, poêles et plats à gratins que le plongeur devait nettoyer sans répit.

— Alors ? Ça te branche ? Je t'engage comme apprenti ?

— Non merci... trop de travail, trop d'odeurs... je craindrais la fatigue et l'écoeurement. Et puis tout ce bruit, toutes ces vapeurs, ça m'**abrutit** !

Et je suis revenu dans la grande salle m'asseoir aux côtés de mes parents qui ne m'avaient pas attendu pour déguster leur part de dessert... et la mienne !

Jean-Marc RICHARD