LA CUISINE DE JOSQUIN ET LÉONIE

JULIEN JOUBERT



JOSQUIN AND LÉONIE'S KITCHEN

JULIEN JOUBERT



Bienvenue dans le grand restaurant de Josquin et Léonie,
un lieu pas comme les autres où la cuisine... se fait en musique !
Les élèves de CM1 vous invitent à découvrir un spectacle original mêlant chant, rythme et jeu théâtral.
Dans cette cuisine un peu magique, les recettes disparaissent mystérieusement... Mais pas de panique !
Les cuisiniers vont devoir faire preuve d'imagination
pour inventer de nouveaux plats... en musique !
Au fil des chansons, les élèves explorent les sons, les rythmes et les émotions, et transforment les gestes du quotidien (couper, mélanger, goûter...) en une véritable chorégraphie musicale.
Un spectacle joyeux et créatif, qui montre que parfois, ne pas avoir de recette permet d'inventer les plus belles choses !

Welcome to Josquin and Léonie’s grand restaurant,
a very special place where cooking... is made with music!
The 4th grade students (CM1) invite you to enjoy an original performance combining singing, rhythm, and acting.
In this magical kitchen, the recipes mysteriously disappear...
But don’t worry! The young chefs will have to use their imagination to create new dishes... through music!
Throughout the songs, students explore sounds, rhythms, and emotions, turning everyday actions (chopping, mixing, tasting...) into a true musical choreography.
A joyful and creative performance that shows that sometimes, not having a recipe leads to the most wonderful creations!

1. AIR DE L'OUVERTURE DU FRIGO (SOLISTES VOLONTAIRES)
2. L'INVITATION (A B D E)
3. PAS D'IDÉES 1 (C D)
4. QUAND L'APPÉTIT VA, TOUT VA! (A E)
5. LE TIRAMISU DE JEANNE (B C)
6. PÂTE À CRÊPES (A E)
7. PATATE! (B D)
8. LA TABLE (A E)
9. C'EST L'HEURE! (TUTTI)
10. LE PUDDING À L'ARSENIC (C D)
11. LA RECETTE DE LA TARTE AUX POMMES (B C)
12. CHOCOLAT CHAUD (TUTTI)
13. PAS D'IDÉES (2)(POUR CHANTER) (TUTTI)



1. AIR FROM OPENING THE FRIDGE (VOLUNTEER SOLOISTS)
2. L'INVITATION (A B D E)
3. NO IDEAS 1 (C D)
4. WHEN THE APPETITE'S RIGHT, EVERYTHING'S BRIGHT (A E)
5. JEANNE'S TIRAMISU (B C)
6. CRÊPES BATTER (A E)
7. POTATO! (B D)
8. THE TABLE (A E)
9. IT'S TIME! (TUTTI)
10. ARSENIC PUDDING (C D)
11. THE RECIPE FOR APPLE PIE (B C)
12. HOT CHOCOLATE (TUTTI)
13. NO IDEAS (2) (FOR SINGING) (TUTTI)



Rôles

Introduction : Mayna, Beckett, Yanis, Zacharie, Paul, John, Nicole, Alissa, Elias

Intermède de L'invitation : Josquin : Mael B, Léonie : Isabela - Cuisiniers : Margot, Gaïa, Gabrielle, Adrien, Henry, Rosalie, Samir

Intermède Quand l'appétit va tout va ! : Josquin : Zaki, Léonie : Tamara, Cuisiniers : Nathan, Esther, Eric, Joonatan

Intermède Le tiramisu de Jeanne : Josquin : Bor, Léonie : Balkis Présentatrices : Madeleine et Sophie
Jury : Nathan, Victor - Candidats : Yanis, Leila, Inès, Thomas, Paul

Intermède pâte à crêpes : Pâtissiers **:** Mael D. et Adrien - danseuses : Cassiane, Agathe, Camille et Hillary

Intermède Patate ! : Josquin : Iven **Léonie :** Léa **Présentateurs :** Camille**.**
Candidats : Grace, Ndzia, Victoria, Christoph, Fatima Zahra, Carmen, Alberto, José

Rôles

Intermède de La table : Josquin : Nina, Léonie : Théa - Présentatrice : Eléonore Serveurs : Rory, Rémy, Noah, Tamara, Daphné

Intermède le Pudding à l'arsenic : Josquin : Matthew, Léonie : Valeria, Voix mystérieuse : Julian, Cuisiniers : Milan, John-Michael, Adèle, Arthur, Dimitri, Lukas

Intermède La tarte Tatin : Josquin : Philippe, Léonie :Naomi , Cuisiniers : Clara, Ainara, Julia, Tayz, Felix, Rafael, Annabelle,

Intermède Chocolat chaud : Zoé, Félix, Arundhati et Colette

AIR DE L'OUVERTURE DU FRIGO



Quand la porte s'ouvre,
la lumière nous éblouit,
Alors on retrouve les joies de la vie...
On enlève son écharpe, c'est l'illumination!
Comme dans un bon appart'
avec ses lampes et néons!
Bon appart'! Lampes et néons!
Lampes et néons, Bon appart'!



Le verre à moutarde:
Salut, c'est moi, je suis le verre à moutarde,
Je suis choriste dans un groupe de Hard!
AAAAH!!!



La mayonnaise:
Je suis, je suis la mayonnaise,
avec la moutarde nous chantons...
Vous chantez? J'en suis fort aise!



Les yaourts bulgares:
Nous sommes les quatre yaourts bulgares,
Et dans le froid, on est des stars!
"oh les vantards!"
D'accord, c'est vrai,
nous ne sommes pas très modestes,
Nous sommes les quatre yaourts
bulgares de l'est!
Gare de l'Est! Bulgares de l'Est!
Nous sommes les quatre yaourts
bulgares ***de l'Est!***



Le café (mexicain):
Yé souis lé café Mexicain,
yé ne comprends pas très bien
Porqué lé café, *muchacho*,
se trouve là dans le frigo...



La (timide) brique de lait:
Je suis la brique de lait, J'ai froid...
Je caille...Je caille, je caille, je caille...
a tchik a tchik a tchik?
Caille caille caille!



AIR FROM THE FRIDGE OPENING



When the door opens, the light dazzles us,
and we rediscover the joys of life...
You take off your scarf,
and it's pure enlightenment!
Just like in a nice apartment
with its lamps and neon lights!
Nice apartment! Lamps and neon lights!
“lampes et néons, Bonapart” (french pun)



The mustard glass:
Hi, it's me, I'm the mustard glass,
I'm a backing vocalist in a hard rock band!
AAAAH!!!



Mayonnaise:
I am, I am the mayonnaise,
with mustard we sing...
You sing? I'm very glad!



Bulgarian yogurts:
We are the four Bulgarian yogurts,
and in the cold, we are stars!
“Oh, you braggarts!”
Okay, it's true, we're not very modest,
we're the four Bulgarian yogurts
of the east!
“Gare de l’Est! Bulgares de l’Est...
Nous sommes les 4 yaourts bulgares...
de l’Est!” (french pun)



(Mexican) coffee:
I'm Mexican coffee,
I don't understand very well.
Why is the coffee, muchacho,
there in the fridge...



The (timid) carton of milk:
I am the carton of milk, I am cold...
I'm freezing...I'm freezing,
I'm freezing, I'm freezing... (“caille” in french)
a tchik a tchik a tchik?
Caille caille caille!



L’invitation de Josquin

Chers amis, que faites-vous samedi ?
Chers amis, réfléchissez je vous prie !
Si vous n’avez rien prévu alors ne cherchez plus,
Je viens vous proposer la soirée de l’année.

Car samedi prochain, il n’y a qu’une chose à faire
Fêter l’anniversaire de Léonnie et puis le mien
Car samedi prochain, la chose est nécessaire,
Fêter l’anniversaire de Léonnie et de Josquin.

Chers amis, que faites-vous samedi ?
Chers amis, réfléchissez je vous prie !

Nous avons des parents,
qui comme au restaurant,
Vous servent des petits plats
dont vous n'reviendrez pas

Velouté de melon, canard laqué maison,
Sans oublier, bien sûr, les crêpes à la confiture,
Velouté de melon, choucroute de poissons,
Sans oublier, bien sûr, le crumble aux mûres.

Chers amis, que faites-vous samedi ?
Chers amis, réfléchissez je vous prie !
Vous ferez nous l’honneur de venir à 20 heures,
Partager un dîner dont vous vous souviendrez ?
Vous ferez nous l’honneur de venir à 20 heures,
Partager un dîner dont vous vous souviendrez ?

Car samedi prochain, il n’y a qu’une chose à faire
Fêter l’anniversaire de Léonnie et puis le mien
Car samedi prochain, la chose est nécessaire,
Fêter l’anniversaire de Léonie et de Josquin.
Sam'di prochain, nous devons
Fêter l’anniversaire de Léonie et de Josquin.

Josquin's invitation

Dear friends, what are you doing on Saturday?
Dear friends, please think about it!
If you haven't made any plans then look no further,
I'm here to offer you the party of the year.

Because next Saturday, there is only one thing to do:
Celebrate Léonnie's birthday and then mine.
Because next Saturday, it is necessary to celebrate
Léonnie's and Josquin's birthdays.

Dear friends, what are you doing on Saturday?
Dear friends, please think about it!

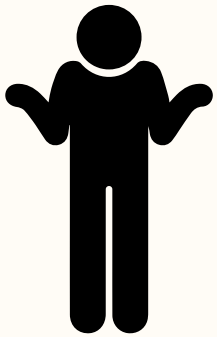
We have parents who, like in a restaurant, serve you dishes that will blow your mind

Melon soup, homemade lacquered duck,
Not forgetting, of course, the crepes with jam,
Melon soup, fish sauerkraut,
Not forgetting, of course, the blackberry crumble.

Dear friends, what are you doing on Saturday?
Dear friends, please think about it!
Would you do us the honor of coming at 8 p.m.
to share a dinner you will remember?
Would you do us the honor of coming at 8 p.m.
to share a dinner you will remember?

Because next Saturday, there is only one thing to do: Celebrate Léonie's birthday and then mine.
Because next Saturday, it is necessary to celebrate Léonie's and Josquin's birthdays.
Next Saturday, we have to celebrate Léonie and Josquin's birthday.

PAS D'IDÉE (1)



Pas d'idée, pas d'idée
Nous ne savons pas quoi préparer
Pas d'idée, pas d'idée
Le dîner devrait être annulé
Pas d'idée, pas d'idée
Faut vous dire qu'on ne sait pas quoi cuisiner



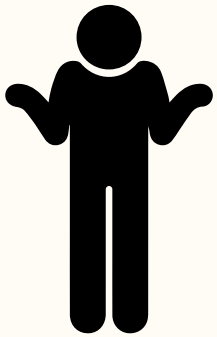
1.
Pour organiser un repas,
'faut faire des choses qu'on n'imagine pas!
Faire un menu
équilibré,
qui dès le début
va enchanter!

Nous, on en est loin,
c'est certain,
On ne possède aucun tour de main...
Pour éplucher, pour découper,
pourtant c'est vrai,
C'est pas si compliqué!

2.
Tous les livres de cuisine,
ainsi que les magazines
Utilisent un vocabulaire
que l'on n'a jamais entendu sur Terre
Par exemple: "faire un mir'poix",
Ou "faire un roux" au lieu de faire la roue....
"Laisser dégorger", "cuire à l'étouffée",
Mais dans quoi nous sommes nous embarqués?

Attendez, ce n'est pas fini!
Vous avez aussi "bain-marie"!
Nous comme on savait pas ce que c'était que ça,
On a chanté l'Ave Maria!
Mais faire un bain-marie, c'est pas laver Maria,
C'est mettre de l'eau dans un plat!

NO IDEA (1)



No idea, no idea.
We don't know what to prepare.
No idea, no idea.
Dinner should be canceled. No idea, no idea.
We have to tell you,
we don't know what to cook.



1.
To organize a dinner, you have to do
things you wouldn't imagine!
Create a balanced menu that will delight
from the very beginning!

We're far from that, that's for sure.
We don't have any knack for it...
Peeling and chopping, it's true,
it's not that complicated!

2.
All cookbooks, as well as magazines, use
vocabulary that we have never heard on Earth.
For example: to make a “mirepoix”, or make a
“roux” instead of doing “la roue” (wheel)....
“Laissez dégorger”, “cuire à l’étouffée”,
but what have we gotten ourselves into?

Wait, it's not over yet!
You also have the “bain-marie”!
Since we didn't know what it was,
we sang Ave Maria!
But using a bain-marie isn't washing Maria,
it's putting water in a dish!

PAS D'IDÉE (1)



- “**Le mirepoix**” : mélange de légumes (carottes, oignons, céleri) taillés en petits dés et rissolés au beurre, servant de base aromatique. La proportion classique est de 2 parts d'oignons pour 1 part de carottes et 1 part de céleri, idéal pour parfumer viandes, sauces et bouillons.

- “**faire un roux**” : technique de base pour épaissir des sauces, composée de quantités égales de matière grasse (beurre) et de farine. Faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez la farine, et cuisez en remuant 1-2 min (blanc), 3-5 min (blond) ou plus (brun)

- “**Laisser dégorger**”: consiste à faire rendre son eau de végétation à un légume (concombre, aubergine) ou dégorger des aliments (viandes, poissons) pour enlever des impuretés. Pour les légumes, on utilise du gros sel pendant 15-30 min, suivi d'un rinçage. Pour les coquillages, on les immerge dans de l'eau salée.

- “**bain-marie**”: technique de cuisson ou de chauffage doux et indirect, utilisant de l'eau frémissante pour chauffer un récipient placé au-dessus. Il permet de faire fondre (chocolat, beurre) ou de cuire des aliments fragiles (crèmes, sabayon) sans les brûler, la température ne dépassant pas 100°C.

NO IDEA (1)



- "Mirepoix": a mixture of vegetables (carrots, onions, celery) cut into small dice and sautéed in butter, used as an aromatic base. The classic ratio is 2 parts onions to 1 part carrots and 1 part celery, ideal for flavoring meats, sauces, and broths.

- "Making a roux": a basic technique for thickening sauces, composed of equal quantities of fat (butter) and flour. Melt the butter over low heat, add the flour, and cook, stirring, for 1-2 minutes (white), 3-5 minutes (blond), or longer (brown).

- "Laisser dégorger": this involves allowing vegetables (cucumber, eggplant) to release their natural moisture or removing impurities from foods (meat, fish). For vegetables, coarse salt is used for 15-30 minutes, followed by rinsing. For shellfish, they are immersed in salt water.

- "Bain-marie": a gentle, indirect cooking or heating technique using simmering water to heat a container placed above it. It allows you to melt (chocolate, butter) or cook delicate foods (creams, zabaglione) without burning them, as the temperature does not exceed 100°C.

Quand l’appétit va, tout va!

Quand l'appétit va, tout va
Quand l'appétit va, tout va
Vidons les futailles, à nous la ripaille
Quand l'appétit va, tout va

Quand l'appétit va, tout va
Quand l'appétit va, tout va
Vive les quenottes, qui croquent et qui grignottent
Quand l'appétit va, tout va

****

Ecoutez ce qui va suivre
Le vieux proverbe est changé
On ne mange pas pour vivre
Il faut vivre pour manger

Quand l'appétit va, tout va
Pour la santé y'a que ça
La pire émotion, c'est quand on a son
Estomac dans les talons

Petits goinfres et bons gros
Sur un rythme d'allegro
Pour manger et boire
Font jouer des machoires
Quand l'appétit va, tout va

****



Léo j'aime ton nez mignon
J'aime aussi les champignons
Et puis les saussisses et le pain d'épices
Quand l'appétit va, tout va

****

Quand l'appétit va, tout va

****

Un bon repas sans fromage
C'est une bête qui n'a qu'un oeil
C'est un oiseau sans plumage
Une forêt sans écureuil

****

Quand l'appétit va, tout va
Quand l'appétit va, tout va
Veuillez rendre hommage
Au beurre et fromage
Quand l'appétit va, tout va

****

Quand l'appétit va, tout va
Quand l'appétit va, tout va
Vive les quenottes, qui croquent et qui grignottent
Quand l'appétit va, tout va

Ne l'oubliez pas braves gens
L'appétit vient en mangeant
Vidons les futailles
À nous la ripaille
Quand l'appétit va, tout va

When the appetite's right, everything's bright

When the appetite's right, everything's bright!
When the appetite's right, everything's bright!
Let's empty the casks, let the feast begin,
When the appetite's right, everything's bright!

When the appetite's right, everything's bright!
When the appetite's right, everything's bright!
Cheers to the chompers that crunch and chew,
When the appetite's right, everything's bright!

****

Listen closely to what comes next,
The old saying has been rearranged:
We no longer eat just to survive,
No, we must live to eat!

When the appetite's right, everything's bright!
For your health, it's the ultimate key,
The worst feeling you can feel,
Is an empty belly, truly!

Little gluttons and big ol' fellas,
To a fast and cheerful beat,
To drink and to eat,
They make their jaws meet!
When the appetite's right, everything's bright!

****



Leo, I love your cute little nose,
I love how a mushroom grows,
And sausages too, and gingerbread sweet,
When your appetite's right, everything's bright!

****

When your appetite's right, everything's bright!

****

A wonderful meal without any cheese,
Is like a beast with only one eye,
It's like a bird that can't even fly,
Or a forest without any squirrels or trees!

****

When your appetite's right, everything's bright!
When your appetite's right, everything's bright!
Let's all sing praises, To butter and cheeses,
When your appetite's right, everything's bright!

****

When your appetite's right, everything's bright!
When your appetite's right, everything's bright!
Three cheers for the chompers that crunch and that chew,
When your appetite's right, everything's bright!

Don't you forget it, good people and friends,
Appetite comes as the eating begins!
Drain all the barrels, Forget all your quarrels,
When your appetite's right, everything's bright!

Le tiramisu de Jeanne

Pour faire un tiramisu
Pas besoin de pâte à choux
Pas besoin de bac +10
Mais il faut suivre la notice

Cinq cent grammes de mascarpone
Un fromage frais au lait de Bufflonne

Prévoyez pour ce dessert
Une soixantaine de biscuits à la cuillère

Pour faire un tiramisu,
Faut du sucre mais pas beaucoup!
Et pour que ça épaississe,
Il faut des oeufs, il en faut... six!

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs,
Faites attention, c'est un moment sérieux!
Instant critique et souvent périlleux!
Vous comprenez, c'est le moment des adieux!
"Adieu, John!, Adieux... Blanc!
Nous nous séparons pour une bonne raison...
Adieu Blanc!, Adieu... John!
Nous serons bientôt dissous...
Dans un tiramisu!

Pour faire un tiramisu,
Vous voyez? C'est bête comme choux!
Sucrez les jaunes d'oeufs, les six!
Mélangez pour que ça blanchisse!

Ajoutez le mascarpone,
Et une cuillère de Marsala
C'est un vin doux! Parfait pour le tiramisu!
Quant aux blancs d'oeufs, Ne vous déplaise,
Ils seront battus... Oui, battus en neige!

Pour que le tiramisu
Mette tout l'monde à genoux
Il faut que la crème lissss'
Accueille les blancs comme ses complisss'

Doucement! Faites ça délicat'ment!
Il ne faut pas que ce soit raplapla!
Doucement! Faites ça délicat'ment!
Les blancs en neige ne se bousculent pas comme ça!
Préparez un café bien serré,
Imprégnez en les boudoirs réservés
Mettez-en la moitié au fond d'un plat carré
Couvrez de crème et puis recommencez!

Mais notre tiramisu
ne se mang'ra qu'après coup
Pour que ce soit un délice...
Des heures de frigo... il en faux dix!
Quel supplice! Quel supplice!

Saupoudrez de cacao... Oubliez-le dans le frigo....
Vous pourrez ainsi, sans soucis,
faire le bonheur de vos amis!
Pour faire un tiramisu, la la la la...
Pour en reprendre, dites: "bis"... BIS!

Jeanne's Tiramisu

To make a tiramisu,
you don't need choux pastry,
you don't need a PhD,
but you do need to follow the instructions.

Five hundred grams of mascarpone;
a fresh cheese made from buffalo milk

For this dessert, you will also need
about sixty ladyfinger biscuits.

To make a tiramisu,
you need sugar, but not too much!
And to make it thicken,
you need eggs, you need... six!

Separate the egg whites from the yolks.
Be careful, this is a serious moment!
A critical and often perilous moment!
You understand, it's time to say goodbye!
“Goodbye, Yolk!, Goodbye... White!”
We are separating for a good reason...
Goodbye White!, Goodbye... Yolk!
We will soon be dissolved...
In a tiramisu!

To make a tiramisu,
you see? It's as easy as pie!
Sweeten the egg yolks, all six of them!
Mix it until it turns white!



Add the mascarpone,
and a spoonful of Marsala.
It's a sweet wine! Perfect for a tiramisu!
As for the egg whites, if you don't mind,
they will be beaten... (“oh?!!)
Yes, beaten into stiff peaks! (Ah!!)

For this tiramisu to be so grand,
That it brings down everyone in the land,
The cream must be smoooooth, you see,
Welcoming the whites like partners in crime, gently!

Softly now! Do it with care!
We don't want it deflated, caught unaware!
Softly now! Keep it light as air!
You don't rush egg whites, it isn't fair!

Get a strong espresso, nice and tight,
Soak the ladyfingers just right.
Line up half of them in a square pan,
Cover with cream, then do it again!

But our dear tiramisu,
You see, Won't be eaten instantly.
To make it a dream, a real device...
Ten hours in the fridge... yes, ten will suffice!
What a torture! What a sacrifice!

Sprinkle with cocoa powder...
Forget about it in the fridge...
This way, you can make your friends
happy without any worries!

To make a tiramisu, la la la la...
To have another round, say: “bis”... BIS! (“Encore”)

Pâte à crêpes

Pâte à crêpes, pâte à crêpes,
Voici la recette de la pâte à crêpes.
TER
Tout d'abord dans un saladier, versez de la farine de blé.
Creusez un puits et mettez-y un oeuf, un beau, un frais, un tout neuf!
BIS
Mélangez et touillez!
Fouettez et battez sans vous arrêter!
TER

Miam niama niama niama niam niam niama etc

Mais il ne faut pas oublier d'y ajouter du lait entier,
Un peu de rhum, du sucre vanillé, et une goutte de fleur d'oranger.
BIS



Mélangez et touillez!
Fouettez et battez sans vous arrêter!
TER

Miam niama niama niama niam niam niama etc



Pâte à crêpes, pâte à crêpes,
C'était la recette de la pâte à crêpes.
TER

Pancake batter

Crêpes batter, crêpes batter, here is the recipe for the crêpes batter.

First, pour wheat flour into a bowl.
Dig a well and put an egg in it, a beautiful one, a fresh one, a brand new one!

Mix and stir!
Whisk and beat without stopping!



Yum yummi yummi yum, etc...

But don't forget to add whole milk, a little bit of rum, vanilla sugar,
and a drop of orange blossom water.

Mix and stir!
Whisk and beat without stopping!

Yum yummi yummi yum, etc...

Crêpes batter, crêpes batter, that was the recipe for crêpes batter.



Patate!

Il est un produit méconnu
Qui peut modifier l'existence.
Cet aliment, bien entendu,
Procure une joie intense!
Quand on le mange,
c'est une délivrance... (BIS)
Patate! Patate!
Tu es délicate!
Patate! Patate!
Non, tu n'es pas ingrate!

On te cuit à l'eau, au four,
à la vapeur,
Et l'on s'émerveille
devant tant de douceur!
En gratins, en purées,
En potages, en soufflés.
On te cuit à l'eau, au four,
à la vapeur,
Et l'on s'émerveille
devant tant de douceur!
De mille façons
tu peux être préparée....

Il est un produit méconnu
Qui peut modifier l'existence.
Cet aliment, bien entendu,
Procure une joie intense!
Quand on le mange,
c'est une délivrance...
Patate! Patate!
Tu es délicate!
Patate! Patate!
Non, tu n'es pas ingrate!

On te mange en entrée,
en plat ou en dessert.
On peut t'accommoder
de diverses manières.
Je t'aime, je t'aime,
en été comme en hiver.
On te mange en entrée,
en plat ou en dessert,
On peut t'accommoder
de diverses manières.
Je t'aime, je t'aime,
je t'aime, je t'aime
pomme de terre....

Il est un produit méconnu
Qui peut modifier l'existence.
Cet aliment, bien entendu,
Procure une joie intense!
Quand on le mange,
c'est une délivrance...
Patate! Patate!
Tu es délicate!
Patate! Patate!
Non, tu n'es pas ingrate!

Il est un produit méconnu
Qui peut modifier l'existence.
Cet aliment, bien entendu,
Procure une joie intense!
Quand on le mange,
c'est une délivrance...
Une délivrance....

Potatoes!

LISTEN

It is a little-known product
that can change lives.
This food, of course,
provides intense joy!
When you eat it, it's a relief...
Potato! Potato!
You're delicate!
Potato! Potato!
No, you're not ungrateful!

We cook you in water,
in the oven, or steamed,
and we marvel at such
sweetness!
In gratins, in purees,
in soups, in soufflés.
We cook you in water,
in the oven, or steamed,
and we marvel at such
sweetness!
There are a thousand ways
you can be prepared...

It is a little-known product
that can change lives.
This food, of course,
provides intense joy!
When you eat it, it's a relief...
Potato! Potato!
You're delicate!
Potato! Potato!
No, you're not ungrateful!

We'll eat you as a starter,
a main course, or a dessert.
We can accommodate you
in various ways.
I love you, I love you,
in summer as in winter.
We can eat you as a starter, a
main course or a dessert,
we can accomodate you
in various ways.
I love you, I love you,
I love you, I love you, potato....

It is a little-known product
that can change lives.
This food, of course,
provides intense joy!
When you eat it, it's a relief...
Potato! Potato!
You're delicate!
Potato! Potato!
No, you're not ungrateful!

It is a little-known product
that can change lives.
This food, of course,
provides intense joy!
When you eat it, it's a relief...

A deliverance...

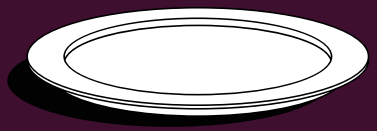
LA TABLE

Que votre table soit ronde,
Carrée, ou rectangulaire
Qu'elle soit courte ou qu'elle soit longue,
En bois ou alors en verre...
Il vous faut la protéger
Avec un molleton cotonné.
Ainsi fait, vos invités
Pourront tout renverser!

Vous recouvrez ce molleton
D'une nappe de saison
Printemps-été: pas trop foncée,
Automne-hiver: là, pas trop claire!

Vos serviettes seront choisies
Pour créer l'harmonie
Le ton sur ton sera proscrit
Le ton sur ton c'est interdit!

Vous disposez vos assiettes,
Vos couteaux et vos fourchettes
Attention aux traditions,
Surveillez la disposition!



La fourchette se met à gauche,
Les dents tournées vers la table:
C'est la position "à la française",
Vers le haut c'est "à l'anglaise"

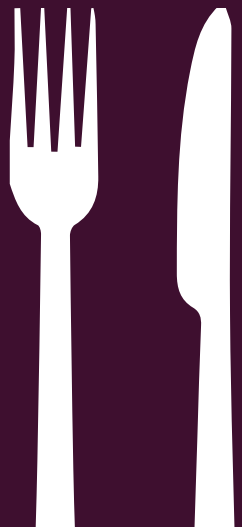
Le couteau à l'opposé,
Son tranchant vers l'assiette.
Et la cuillère à ses côtés,
Ainsi la table est nette!



Et les couverts à fromage,
Et la cuillère à dessert?
Ils forment une sorte de barrage
Entre l'assiette et les verres.

Oui, les verres, parlons-en!
Verre à vin rouge, verre à vin blanc,
Verre en cristal, ou verre banal
Verre à pied ou verre à ch'val!

Oui, les verres, parlons-en!
Verre à vin rouge, verre à vin blanc...
Evitez le verre à dents (x3)...
Sauf pour mamie, évidemment!







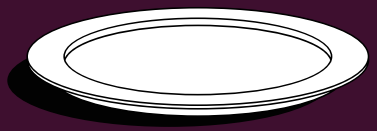
THE TABLE

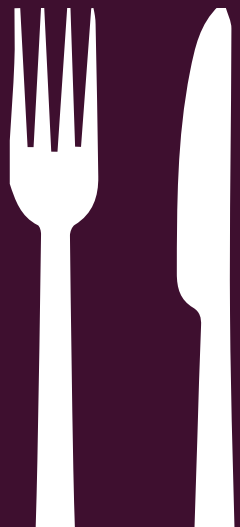
Whether your table is round, square,
or rectangular, whether it is short or
long, made of wood or glass...
You need to protect it with a cotton
fleece.
Once that's done, your guests will be
able to turn everything upside down!

You cover this fleece with a seasonal
tablecloth:
Spring-summer: not too dark,
Autumn-winter: there, not too light!

Your napkins will be chosen to create
harmony;
tone-on-tone will be prohibited.
Tone-on-tone is forbidden!

You arrange your plates, your knives and forks. Pay attention to traditions, watch the arrangement!





The fork is placed on the left,
tines facing the table:
This is the "French" position;
upwards is the "English" position.

The knife on the opposite side,
its edge towards the plate.
And the spoon at its side,
so the table is clean!



And the cheese cutlery,
and the dessert spoon?
They form a kind of barrier
between the plate and the glasses.

Yes, the glasses, let's talk about them!
Red wine glass, white wine glass,
crystal glass, or ordinary glass.
Stemmed glass or horse glass!

Yes, the glasses, let's talk about them!
Red wine glass, white wine glass...
Avoid the toothbrush glass (x3)...
Except for Granny, of course!





C’est l’heure!

Canon à 3 voix

1

Les invités sont à la porte
Notre dîner va commencer
Il est temps d’apporter l’apéro et les entrées!

2

Entrez! Bonsoir! Quel plaisir de vous voir...
Oh! Comme c’est gentil! Un bouquet!
Mais vous êtes fous, il ne fallait pas!

3

Et voilà des chocolats!
Vous êtes fous, il ne fallait pas!
On ne s’y attendait pas...
Mais vous êtes fous, il ne fallait pas!

It's time!

3-voice canon

1 The guests are at the door.
Our dinner is about to begin.
It's time to bring out the appetizers and starters!

2 Come in! Good evening!
What a pleasure to see you...
Oh! How sweet! A bouquet!
But you're crazy, you shouldn't have!

3 And here are some chocolates!
You're crazy, you shouldn't have!
We weren't expecting that...
But you're crazy, you shouldn't have!

La tarte aux pommes



Pour réussir une tarte aux pommes,
Il vous faut tout d'abord des pommes,
Les éplucher puis les couper
En petits quartiers bien ordonnés
C'est pourtant facile de ne pas s'tromper,
C'est la méthode qu'il faut adopter.
BIS
Dans un récipient, vous mettez
Un peu de compote et de crème.
Et vous mélangez une minute,
Et là, vous rajoutez un peu de cannelle.



Dans un moule à tarte beurré,
Mettez de la pâte brisée.
Alignez les pommes, recouvrez de mélange.

Reprise couplet 1

Une fois les pommes en quartiers
Et le mélange bien disposé,
Mettez votre plat dans un four
À deux cents degrés, préchauffez
Trente minutes vous laisserez.





Pour réussir une tarte aux pommes,
Il ne faut pas brûler les pommes,
Sortez-la du four, elle est dorée.
Ça sera un plaisir de la manger
C'est pourtant facile de ne pas s'tromper,
C'est la méthode qu'il faut adopter.

Apple pie



To make a successful apple pie,
you first need apples.
Peel them and then cut them into small,
neat wedges.
It's easy to avoid making a mistake;
this is the method to adopt.

In a container,
you put a little compote and cream.
And you mix it for a minute,
and then you add a little bit of cinnamon.



In a buttered tart tin,
place some shortcrust pastry.
Arrange the apples in a line,
then cover with the mixture.

Repeat verse 1, spoken (soloist)

Once the apples are cut into quarters
and the mixture is well arranged,
put your dish in an oven
preheated to 200 degrees,
and leave it in for 30 minutes.





To make a successful apple pie,
you must not burn the apples,
take it out of the oven, it is golden.
It will be a pleasure to eat it.
Yet it's easy not to make a mistake;
this is the method to adopt.

Le pudding à l'arsenic...

Asterix et Cléopatre, 1968



Dans un grand bol de strychnine,
Délayez de la morphine,
Faites tiédir à la casserole
Un bon verre de pétrole
(Je vais en mettre deux !)

Quelques gouttes de cigüe,
De la bave de sangsue,
Un scorpion coupé très fin,
Et un peu de poivre en grains ! (Non !)

***

Émiettez votre arsenic
Dans un verre de narcotique,
Deux cuillères de purgatif,
Qu'on fait bouillir à feu vif
(Oh ! Je vais en mettre trois !)

Dans un petit plat à part,
Tiédir du sang de lézard,
La valeur d'un dé à coudre,
Et un peu de sucre en poudre (Non !)



Vous versez la mort-aux-rats
Dans du venin de cobra,
Pour adoucir le mélange,
Pressez trois quartiers d'orange
(Je vais en mettre un seul !)

Décorez de fruits confits
Moisis dans du vert-de-gris,
Tant que votre pâte est molle,
Et un peu de vitriol... (Non ! Euh... oui !)
(Ah, je savais bien que ce serait bon !)

***

Le pudding à l'arsenic
Nous permet ce pronostic :
Demain, dans notre cuisine,
Que mangeront nos invités...?
Du.... Pu....dding!!!

The arsenic pudding...

Asterix and Cleopatra, 1968



In a large bowl of strychnine,
dissolve some morphine,
warm in a saucepan
a good glass of kerosene (I'll use two!),

a few drops of hemlock,
some leech saliva,
a very finely chopped scorpion,
And a little peppercorn! (No!)

***

Crumble your arsenic
into a glass of narcotic,
two spoonfuls of purgative,
which you boil over a high heat
(Oh! I'll put in three!)

In a small dish apart,
warm some lizard blood,
the value of a thimbleful,
and a little powdered sugar (No!)



You pour rat poison into cobra venom,
to soften the mixture,
squeeze in three orange wedges
(I'll only use one!).
Decorate with candied fruit
moldy in verdigris,
while your dough is still soft,
And a little bit of vitriol...
(No! Uh... yes!) (Ah, I knew it would be good!)

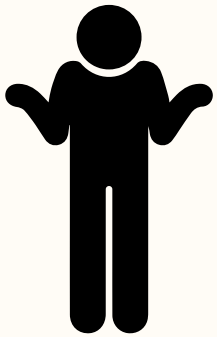
***

The arsenic pudding
allows us to make this prediction:
Tomorrow, in our kitchen,
What will eat our guests...?
Some... pu....dding!!!


Chocolat chaud
CANON A 3 VOIX


Hot chocolate
3 VOICES CANON

PAS D'IDÉE (POUR CHANTER)



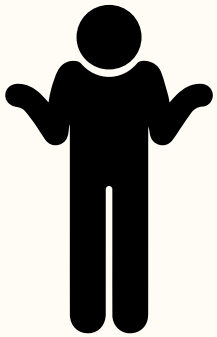
Pas d'idée... Pas d'idée...
Nous ne savons pas quoi chanter....
Pas d'idée... Pas d'idée...
Le concert devrait être annulé...
Pas d'idée... Pas d'idée...
Rien de rien, nous sommes désolés...



1
Pour pouvoir chanter un refrain
Sur deux, trois notes, enfin, sur trois fois rien,
Faut s'entraîner, se concentrer,
et répéter, sans se lasser!
Nous, on en est loin, c'est certain!
On peut dire qu'on a un poil dans la main...
Si le travail, c'est la santé,
Soyons malades! C'est pas si compliqué!

2
Pour chanter une chanson,
Il faut avoir une raison...
Un malheur, une passion....
Ou tout du moins un besoin d'évasion!
Nous, nous n'avons pas envie...
Pas de message, pas d'énergie....
Non, nous n'avons pas, non, nous n'avons pas,
Non, nous n'avons pas envie!
Impossible dans ce cas là
De chanter quoi que ce soit.
Vous n'entendrez pas, vous n'entendrez pas,
Vous n'entendrez pas notre voix!
Vous n'entendrez pas, vous n'entendrez pas,
Vous n'entendrez pas notre voix!

NO IDEA (FOR SINGING)



No idea... No idea...
We don't know what to sing....
No idea... No idea...
The concert is likely to be cancelled...
No idea... No idea...
Nothing at all, we're sorry...



1 To be able to sing a chorus
On two, three notes, in short, on next to nothing,
You have to train,
to concentrate,
and to repeat,
without getting tired!
We're a long way from that, that's for sure!
You could even say we're lazy...
If work is health, let's get sick!
It's not that complicated!

2. To sing a song, you must have a reason...
A misfortune, a passion...
Or at the very least, a need for escape!
We don't want to...
No message, no energy....
No, we don't, no, we don't,
no, we don't want to!
It's impossible to sing anything in that case.
You will not hear, you will not hear,
you will not hear our voice!
You will not hear, you will not hear, you will not hear our voice!

REMERCIEMENTS

- Sébastien Hoonorst pour son aide en régie son et lumières
- Virginie Saint-Omer et Nicolas Valentin pour leur aide et leurs apports lors du voyage au canada
- Virginie Saint-Omer et aux équipes des transports et des clubs pour l'organisation des trajets entre Maplewood et Walt Whitman
- Thibaut Bastide pour son aide dans la recherche et la location de cet auditorium
- Emilie Genauzeau, Muriel Caussat, Abir Badis, Marine Neveux-Charbonnier, Cyril Dorange pour l'écriture des textes, la préparation des élèves pour les scènes de théâtre, la préparation des décors,...
- Le lycée Walt Whitman pour son accueil
- à vous, parents, pour vous être adaptés au calendrier de cette semaine et permettre à vos enfants d'être sur scène ce soir!
- Le service communication qui nous aide à être plus visible en filmant la représentation de ce soir

