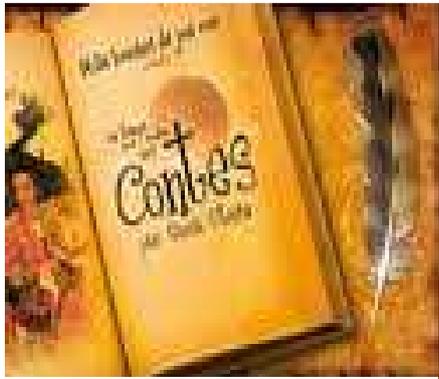


Collège Gambetta Carentan

Mange ta soupe !

Semaine du goût

Soupes de contes



mixées par les élèves de 6ème 3

Octobre 2010

Le projet :

Quand les contes de fées rencontrent les recettes de soupes !

Il était une fois un projet original : celui de faire se rencontrer les contes traditionnels de votre enfance avec les recettes de ce plat que les enfants et parfois même les plus grands, détestent tous ; j'ai nommé la soupe !

Autre projet et pas des moindres, faire se rencontrer des élèves de sixième, avec les résidents d'une maison de retraite.

Les personnes âgées ont décidé de préparer des soupes dans le cadre de l'opération **Mange ta soupe** et proposent une dégustation au public, le jeudi 21 octobre à leur maison de retraite. Nous avons pensé proposer à des élèves de venir goûter leur travail. Et les heureux gagnants sont ... les 6èmes 3 !!! (Ne me remerciez pas, je sais que vous êtes ravis !) Si, si, vous ne ferez pas les difficiles et vous goûterez avec respect et plaisir aux succulents mets qu'ils vous auront préparés.

Mais lorsque l'on se rend chez des gens qui vous invitent à partager leur repas, on n'arrive pas les mains vides...

Eux vous auront concocté des soupes, vous leur apporterez un petit livret de contes culinaires réalisé par vos soins.

Je sens déjà votre inquiétude monter : mais non, c'est impossible ! On ne va pas y arriver ! Alors pas de panique ! Messieurs Perrault, Grimm et Andersen vont vous aider !

Voici comment va se dérouler notre préparation culinaire de contes :

Dans tout conte qui se respecte, il doit y avoir une part de hasard.

1° - Donc, par groupes de deux petits écrivains-cuisiniers en herbe, vous tirerez au sort un conte traditionnel et une recette de soupe.

2° - Ensuite vous relirez ce conte oublié de votre enfance et vous le résumerez brièvement. Vous lirez bien entendu également la recette de cuisine.

3° - Puis vous vous transformerez en petits sorciers ou sorcières et vous transformerez avec votre stylo magique, le conte que vous avez relu en remplaçant un élément du conte existant par la recette de soupe qui jouera un rôle essentiel dans l'histoire. Bien sûr, les ingrédients de cette soupe pourront se révéler magiques : les légumes pourront parler, la soupe donner un pouvoir merveilleux ou maléfique aux personnages, etc... A vous de réfléchir et d'imaginer !

4° - Vous réécrirez donc le conte d'un de ces grands auteurs et après correction de votre chef-d'œuvre gastronomique et littéraire, vous taperez votre texte sur ce merveilleux outil de technologie qu'est l'ordinateur en usant de ses pouvoirs

magiques : choisir une police de caractère, jouer avec les couleurs et les tailles de caractère, mettre en page votre conte-recette.

5° - Enfin vous illustrerez votre production en l'agrémentant de dessins, images et autres ingrédients pour mettre en valeur votre réalisation.

Le grand-chef cuisinier (j'ai nommé moi-même !) se chargera de la mise en page et de la compilation de vos histoires. Vous recevrez vous aussi un exemplaire du travail de votre classe.

Dernier élément important : pour pouvoir faire partager au mieux aux personnes âgées le fruit de votre créativité, après ou avant avoir goûté à leurs soupes, vous voudrez bien leur lire certaines de vos histoires qu'elles pourront découvrir par la suite dans votre livret. Vous veillerez donc à vous entraîner à la lecture de votre conte.

Voilà, j'espère que cette petite histoire vous aura plu et saura vous enchanter pour entrer dans ce succulent projet.

Alors pour que cette histoire se finisse bien, tous à vos crayons magiques et en route dans l'aventure des contes et recettes de soupes !

M^{elle} Carabeufs

Et voici le fruit de leur travail ...



*Au menu des contes cuisinés
par les 6èmes 3*



En entrée, Ms. Grimm vous conseillent :

Le Roi grenouille et la crème de brocolis au bleu

Le loup et les sept cabris et le bouillon crémeux d'escargots

La Belle au bois dormant et la crème d'endives au brillat-savarin

En plat principal, M. Charles Perrault vous propose :

Le Petit Chaperon Rouge et la crème rouge de homard

Le Chat botté et la soupe citrouille

Barbe Bleue et la soupe de canard aux asperges vertes

En dessert, M. Andersen vous recommande :

*La petite fille aux allumettes et le potage de pintade au
coulommiers*

La princesse au petit pois et l'émulsion givrée de concombre

*L'intrépide soldat de plomb et le velouté d'asperges aux œufs
de saumon*



Bonne dégustation littéraire à tous !





LE ROI GRENOUILLE ET LA CRÈME DE BROCOLIS AU BLEU



IL ÉTAIT UNE FOIS UNE PRINCESSE QUI SE PROMENAIT PRÈS D'UNE FONTAINE. ELLE AVAIT UNE BOULE D'OR QU'ELLE FIT TOMBER DANS LA FONTAINE. AU FOND, IL Y AVAIT UNE GRENOUILLE QUI VIT L'OBJET. ELLE PROPOSA DE LE RATTRAPER EN ÉCHANGE D'UN SERVICE : LA PRINCESSE DEVAIT INVITER LA GRENOUILLE À DÎNER ET DEVENIR SON AMIE. LA JEUNE FILLE ACCEPTA SANS RÉFLÉCHIR. ET LORSQUE LA GRENOUILLE, LUI REDONNA LA BOULE D'OR, ELLE NE TINT PAS SA PROMESSE.

LE LENDEMAIN, ALORS QUE LA PRINCESSE MANGEAIT DANS SA PETITE ASSIETTE D'OR, ON FRAPPA À LA PORTE. LA JEUNE FILLE OUVRIT LA PORTE ET VIT LA GRENOUILLE. ELLE REFERMA BRUSQUEMENT ET RETOURNA À TABLE, AVEC UN AIR GÊNÉ. SON PÈRE, LE ROI, DEMANDA CE QUI LUI ARRIVAIT. ELLE LUI RACONTA L'HISTOIRE DE LA VEILLE. LE ROI LUI ORDONNA DE TENIR SA PROMESSE ET D'OUVRIR LA PORTE À LA GRENOUILLE.

LA PRINCESSE INSTALLA L'ANIMAL À TABLE ET LA FIT MANGER DANS SON ASSIETTE À CONTRE COEUR. ENSUITE, LA GRENOUILLE DEMANDA À MONTER DANS SA CHAMBRE ET À DORMIR DANS SON LIT. LA JEUNE FILLE REFUSA, MAIS SON PÈRE LUI ORDONNA D'OBÉIR.

ALORS LA PRINCESSE MONTA DANS SA CHAMBRE AVEC LA GRENOUILLE, MAIS TOUJOURS AVEC PEUR. LORSQU'ELLES SE RETROUVENT TOUTES LES DEUX, LA GRENOUILLE AVOUA À LA PRINCESSE QU'ELLE ÉTAIT UN PRINCE À QUI ON AVAIT JETÉ UN SORT. ET POUR QU'ELLE PUISSE RETROUVER SA FORME HUMAINE, IL FALLAIT QU'ELLE MANGE UNE CRÈME DE BROCOLIS AU BLEU.

AU DÉBUT, LA PRINCESSE NE LA CROYAIT PAS MAIS ELLE FINIT PAR SE LAISSER CONVAINCRE ET ACCEPTA D'ALLER EN CUISINE, PRÉPARER LA SOUPE SUIVANT LES CONSIGNES DE LA GRENOUILLE.

« IL FAUT LÁVER LES BROCOLIS ET COUPER LEURS TIGES DURES. ENSUITE TU ÉPLUCHES ET ÉMINCES LA POMME DE TERRE, L'OIGNON ET LE BLANC DE POIREAU. PUIS TU ÉMIETTES LE BLEU. MAINTENANT TU PRENDS UNE MARMITE ET TU FAIS FONDRE L'OIGNON ET LE POIREAU JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT TRANSLUCIDES. ET PUIS AJOUTE LES BROCOLIS, LA POMME DE TERRE ET LE BOUILLON. SALE, POIVRE, TU COUVRES ET TU LAISSES CUIRE TRENTE MINUTES À PETIT BOUILLON. ENSUITE TU MIXES LE MÉLANGE, TU PASSES AU TAMIS LA SOUPE ET TU AJOUTES LA CRÈME FRAICHE. APRÈS TU FAIS CHAUFFER ENCORE CINQ MINUTES. ET MAINTENANT, AVANT DE ME SERVIR, AJOUTE LE BLEU ET REMUE JUSQU'À CE QU'IL SOIT FONDU. »

LA PRINCESSE PRÉPARA UNE ASSIETTE DE CETTE SOUPE. LA GRENOUILLE Y GOÛTA. ET COMME PAR MAGIE, ELLE SE TRANSFORMA EN PRINCE. LA PRINCESSE N'EN CROYAIT PAS SES YEUX. ELLE ÉTAIT SOUS LE CHARME DU JEUNE HOMME QUI LA DEMANDA EN MARIAGE. ILS VÉCURENT HEUREUX ET EURENT BEAUCOUP D'ENFANTS.

Shannon, Steve et Paul



Les sept cabris et le bouillon crémeux d'escargots

Il était une fois, une vieille chèvre qui avait sept cabris, et elle les aimait comme une mère aime ses enfants.

Un jour elle voulut aller au bois pour y chercher des escargots. Elle appela ses sept petits autour d'elle et leur dit: « Je vais au bois chercher des escargots. Faites très attention au loup.» Elle mit en route.

Quelques minutes plus tard, quelqu'un frappa à la porte. Mais les sept cabris savaient bien que c'était le loup car il avait mis sa patte noire sur le carreau et les sept cabris dirent : « tu n'es pas notre mère car elle a la patte blanche. » Le loup alla chez le meunier pour se poudrer la patte. Peu de temps après, il retourna chez les sept cabris, montra sa patte blanche au carreau et les sept cabris le laissèrent entrer. Voyant que c'était le loup, ils allèrent se cacher dans le salon.

L'animal en mangea six mais ne trouva pas le plus jeune. Il s'en alla dormir au pied d'un arbre. Peu de temps après que le loup les ait dévorés, la mère rentra et trouva sa maison en chantier. Elle commença à pleurer et entendit une petite voix dans l'horloge qui lui disait: « mère, mère, viens me chercher dans l'horloge.»

La mère avait oublié le bouillon de volaille qu'elle avait commandé à l'épicerie.

« Bonjour monsieur l'épicier, je viens chercher mon bouillon. » En sortant elle repassa par la forêt et trouva le loup endormi au pied un arbre. Elle regarda son ventre qui gigotait de tous les côtés. La mère demanda au plus jeune cabri de courir jusqu'à la maison pour aller chercher des ciseaux, une aiguille et du fil.

Quand le cabri revint avec le matériel, la mère ouvrit le ventre du loup et trouva les six cabris. Elle demanda d'aller chercher des pierres pour remplir le ventre de la bête. Les sept cabris exécutèrent l'ordre de leur mère. Une fois que tout cela fut terminé, la mère recousit le ventre du loup.

Quand le loup se réveilla, il avait très soif et alla à la rivière pour boire. Mais quand il voulut se pencher, les pierres l'entraînèrent au fond de l'eau et il mourut noyé.

Toute la petite famille rentra au chaud dans sa maison pour y préparer un bouillon crémeux d'escargots. La mère demanda qui voulait l'aider : « nous voulons bien mais nous ne savons pas lire la recette.

– Je vais vous expliquer. Tout d'abord, voici ce qu'il faut faire... »

Le plus jeune pela et éminça finement l'oignon, il éplucha enfin la pomme de terre et la coupa en petits morceaux. Le second mit dans une cocotte l'oignon et l'ail et les fit blondir pendant cinq minutes. Il sala et poivra. Il ajouta le vin blanc, le bouillon de volaille, les pommes de terre et laissa cuire trente minutes. Le troisième éplucha, lava et égoutta la botte de persil. Il réserva quelques brins, puis cisela grossièrement le reste et l'ajouta à la soupe avec la crème fraîche. Il laissa cuire cinq minutes. Enfin la mère mixa la soupe et la réserva au chaud. Le quatrième fit revenir les escargots à la poêle dans le reste du beurre. Le cinquième mit les escargots dans une soupière, versa la soupe chaude dessus et décora le reste de persil ciselé. Les deux derniers mirent la table et la mère leur dit à tous en leur servant le succulent bouillon crémeux d'escargots : « Bon appétit !!! »



Justine et Ludivine



La belle à la crème d'endives au brillat-savarin



Il était une fois, un roi et une reine qui disaient tout le temps : « Ah, quand aurons-nous un enfant? »

Un jour, la reine était dans son bain. Une grenouille sortit de l'eau et lui dit : « Ton souhait va être exaucé, dans moins d'un an, tu mettras une fille au monde ».

La reine eut une fille comme l'avait prédit la grenouille. Le roi fut si heureux qu'il organisa une grande fête. Il invita tous ses amis et connaissances, mais aussi les sages femmes. Elles étaient treize en tout, mais il n'y avait que douze assiettes en or, donc on n'invita pas une des sages femmes. Quand la fête fut finie, elles offrirent à l'enfant des dons merveilleux. Tout d'un coup, la treizième entra, elle voulait se venger de ne pas avoir été invitée. Elle s'écria à haute voix: « A quinze ans, la princesse mangera une crème d'endives au brillat-savarin et elle tombera dans un profond sommeil de cent ans ». Puis la sage femme repartit.

Le roi qui avait si peur de perdre sa fille, décida de jeter tous les chaudrons du royaume et d'interdire de faire des soupes.

Le jour des quinze ans de l'adolescente, le roi et la reine partirent et la laissèrent toute seule. Elle était en train de se promener dans le château quand elle aperçut un vieux donjon. Elle ouvrit la porte et vit une vieille femme qui préparait une soupe. La jeune fille lui posa des questions sur la recette. La grand-mère lui répondit : « Je lave les endives, je les égoutte et les coupe en morceaux. J'épluche les pommes de terre et je les taille en petits dés. Et puis je fais chauffer le bouillon dans une grande casserole, et j'y plonge les endives et les pommes de terre. J'ajoute la gousse d'ail épluchée et coupée en deux, la muscade et le sucre. Je laisse cuire trente minutes à petit bouillon. Je mixe finement la soupe et puis je la passe au tamis. J'incorpore le fromage et la crème fraîche en mélangeant. Je laisse chauffer encore deux minutes et tu pourras la déguster. »

La jeune fille goûta la soupe. Elle tomba sur le lit qui se trouvait juste à côté. Elle resta plongée dans un profond sommeil. Le château tout entier s'endormit. Les ronces commencèrent à pousser et à se répandre tout autour du royaume.

Plusieurs princes avaient tenté de pénétrer dans la forteresse. Mais ils ne pouvaient pas, car les épines les empêchaient d'avancer. Un jour, un prince passa dans le pays et entendit les rumeurs sur le royaume. Alors le jeune homme décida d'aller délivrer la princesse. Les cent ans venaient justement de s'écouler.

Quand le prince arriva au château, les ronces s'écartèrent pour le laisser passer. Quand il entra, tout était endormi. Il continua son chemin et arriva au donjon. Il ouvrit la porte, découvrit la princesse endormie. Il se baissa et ne put s'empêcher de lui donner un baiser. La princesse se réveilla et ils descendirent ensemble. Tout le château se réveilla. Les noces du prince et de la princesse furent célébrées et ils vécurent heureux jusqu'à la fin de leurs jours.



Le Petit Chaperon Rouge et La crème rouge de homard



Il était une fois une petite fille d'un village, la plus belle. Sa grand-mère en était très fière et elle lui avait fait faire un petit chaperon rouge, qui lui allait si bien, que partout on l'appelait le Petit Chaperon Rouge.

Un jour sa mère décida de faire une soupe: elle coupa un poivron en quatre et l'épépina. Elle le mit au four quinze minutes. Pendant ce temps, elle fit cuire le homard quinze minutes dans l'eau bouillante salée. Elle laissa le tout quelques minutes. Elle enleva la peau du poivron et décortiqua la queue et les pinces du homard. Dans une casserole, elle fit cuire quinze minutes le poivron, la pulpe de tomates, le fumet de poisson, le piment, l'huile d'olive et le vinaigre. Elle mixa le tout et elle ajouta le yaourt et laissa chauffer deux minutes.

Après avoir fini de préparer la crème rouge de homard, la mère dit à la fillette : « Va porter le petit pot de soupe à ta grand mère. » Le Petit Chaperon Rouge se mit en route et rencontra un loup. Il lui dit : « Où vas-tu petit enfant ? ». Elle lui répondit : « Je vais chez ma grand-mère, lui porter un pot de soupe ». Le loup lui demanda si sa mère-grand habitait loin. La petite fille lui dit: « C'est au village à côté du moulin ». Le loup se mit à courir sur le plus court chemin.

C'est lui qui arriva le premier. Il frappa à la porte. La grand-mère lui demanda:

« - Qui est là ?

- C'est votre petite fille qui vous apporte un petit pot de soupe.

- Tire la chevillette et la bobinette cherra. »

Il suivit les conseils et la porte s'ouvrit. Le loup dévora la mère-grand, car il n'avait pas mangé depuis trois jours. Il prit sa place, dans le lit en attendant le Petit Chaperon Rouge.

La fillette frappa à la porte et le loup lui dit: « Tire la chevillette et la bobinette cherra ». L'enfant réussit à ouvrir la porte. En la voyant entrer, le loup lui dit de mettre le petit pot de soupe sur la cheminée.

La petite fille fit remarquer : « Grand-mère, que vous avez de grandes jambes ! Que vous avez de grandes oreilles, que vous avez de grandes dents !

- C'est pour mieux te manger ! » Et la petite fille eut juste le temps de lui proposer sa soupe. Le loup ne refusa pas. Il la goûta et recracha la grand-mère, vivante. Il trouva le potage si bon qu'il voulut faire un marché. Il ne mangerait plus les humains à condition que le Petit Chaperon Rouge lui apporte de la soupe à la crème rouge de homard tous les jours.

Lola et Laurie



Le chat botté et La soupe citrouille empoisonnée



Un jour, un meunier distribua son héritage entre ses trois fils. Le premier eut un moulin, le second un âne, le troisième un mystérieux chat. Le nouveau maître du chat avait tellement faim qu'il voulait le manger, mais le chat le convainquit de ne pas le faire. L'homme l'épargna.

Le Chat botté partit chercher du gibier dans la forêt aux citrouilles. En traversant une route, il vit le carrosse du roi. Alors qu'il s'éloignait, une feuille s'envola par la fenêtre. Le Chat alla la chercher. En la lisant, il vit que c'était une soupe à la citrouille. Il alla donner le gibier au roi pour faire passer son maître pour le riche marquis de Carabas. Le souverain le remercia et lui demanda de lui présenter son maître.

Pendant que le roi était dans le château, le Chat fit semblant de s'en aller et il alla dans le jardin pour chercher les ingrédients de la soupe citrouille. Il trouva deux gousses d'ail, quelques feuilles de persil, deux branches d'estragon. Puis il passa par la porte de l'arrière-cuisine et alla chercher du fromage râpé, des oeufs, de la crème fraîche, un peu de muscade. Sur le feu, il vit une casserole en train de chauffer. Il regarda dedans et vit que c'était du bouillon. Il prit un bocal et en versa dedans.

Ensuite, il retourna à la forêt aux citrouilles pour trouver le potiron. Après quelques heures de marche, il vit une vieille maison. Le Chat frappa à la porte. Une grosse sorcière ouvrit et lui demanda :

- Que veux-tu?
- Je cherche du potiron pour faire de la soupe.
- Suis-moi, je vais t'en donner.»

La sorcière, avant de donner un potiron magique lui demanda :

- Pourquoi veux-tu un potiron ?
- Pour faire une soupe qui transforme les gens en souris.
- Puis-je t'aider à faire ta soupe ? »

Le chat accepta l'offre de la sorcière.

La femme fit cuire la chair de potiron à la vapeur pendant trente minutes. Quand la chair fut prête, elle la mit dans une marmite et ajouta le bouillon, l'ail écrasé, l'estragon effeuillé et la muscade. La sorcière sala et poivra. Elle laissa cuire le tout à feu doux pendant une heure à couvert. La sorcière moulina grossièrement la soupe et ajouta l'œuf battu avec la crème. Elle mélangea bien. Quand le tout fut prêt, la sorcière versa une potion à l'intérieur et remit la soupe citrouille au Chat botté.

Pendant ce temps, l'ogre était sur le point d'entrer dans son château. Le chat courut le plus vite qu'il pouvait et arriva chez lui avec la soupe. Le géant qui adorait le potage, se jeta dessus. Il le mangea et hop ! L'ogre se transforma en souris. Alors le Chat botté n'en fit qu'une bouchée et se régala. Le roi qui passait par là s'arrêta pour offrir un cadeau au troisième fils.

Lorsque le roi apprit que ce château appartenait au Marquis de Carabas, il décida de lui donner la main de sa fille. Et le Chat Botté devint grand seigneur et courut après les souris du royaume.

Julien, Nicolas et Antoine



Barbe Bleue et la merveilleuse soupe aux asperges



Il était une fois un ogre qui vivait dans un château lointain, très lointain. Il avait la barbe bleue. A la campagne, vivait une jeune fille. Tout de suite l'homme tomba amoureux d'elle. Quelques mois plus tard, il la demanda en mariage et lui dit : « Je te laisse encore un mois pour prendre ta décision. »

Un mois plus tard, la jeune fille accepta et ils se marièrent dans la plus haute tour. Barbe Bleue devait se rendre en Provence pour six semaines. Il donna à son épouse tout un trousseau de clefs : « Tu as le droit d'ouvrir toutes les pièces, sauf une petite clef dont tu as interdiction de te servir. »

Dès que Barbe Bleue partit, sa femme voulut ouvrir ce cabinet mystérieux. Elle courut vers lui. Arrivée au cabinet, elle tourna la clef de droite à gauche. Elle ouvrit la porte et elle vit...

Beaucoup de femmes, une quinzaine, qui cuisinaient de la soupe de canard aux asperges vertes. « Bienvenue !!! », dirent-elles toutes. Une femme accueillit la nouvelle épouse de Barbe Bleue et lui dit: « Toi aussi tu as été victime de ce sort. Donc tu vas nous aider. Tu vas rincer les asperges, et tu sépareras les queues et les pointes. Moi je m'occuperais de trancher les aiguillettes en lanière et de les enrober de sésame et de piment. Les femmes s'occuperont du reste. Elles porteront à ébullition le bouillon avec les queues d'asperges, pendant vingt minutes. Pendant ce temps, nous ferons revenir les aiguillettes. Nous retirerons les queues d'asperges et nous les remplacerons par les pointes. Les femmes feront dorer la viande pendant cinq minutes. Et nous verserons le bouillon dans les assiettes. Il ne restera plus qu'à ajouter les aiguillettes et parsemer de feuilles de coriandre.

Déçue de ne pas pouvoir rester, l'épouse de Barbe Bleue lui dit: « Je regrette, mais il faut que je me sauve, il ne faut pas que Barbe Bleue sache que je suis venue ici. » Elle sortit en courant.

Le lendemain, Barbe Bleue rentra à l'improviste et lui dit:

- Pourquoi la clef sent-elle la soupe ? Tu as désobéi. Tu iras prendre ta place auprès des Dames que tu as vues.

- Je t'en prie, ne m'enferme pas, s'il te plait, dit la jeune fille. Laisse-moi prier.

- Je te laisse un demi-quart d'heure.

La jeune femme monta en haut d'une tour et appela sa sœur :

- Sœur Anne, ne vois-tu rien venir ? répétait-elle.

- Non je ne vois rien. Attends, non, c'est un troupeau de moutons.

- Es-tu sûre?

- Oh, je vois au loin deux hommes le sabre à la main.

- je suis sauvée.

Les deux frères, l'un dragon et l'autre mousquetaire, avaient déjà transpercé le cœur de Barbe Bleue et libérèrent leur sœur.



La petite fille aux allumettes



Le dernier soir de l'année, il faisait froid. Il neigeait. Une petite fille aux petits pieds nus était transie de froid. Elle avait dans un vieux tablier une grande quantité d'allumettes qu'elle devait vendre. Mais il n'y avait pas d'acheteur et l'enfant n'avait gagné aucun sou. Elle savait que son père la battrait si elle revenait sans argent.

Elle alluma une petite allumette qui lui réchauffa les doigts. Ritçh! Elle en alluma une deuxième et elle vit un grand poêle de fer orné de boules et surmonté d'un couvercle en cuivre. Le feu brûlait si magnifique. La flamme s'éteignit et la poêle disparut.

Elle frotta une troisième allumette. L'enfant vit une cuisine dans laquelle sa grand-mère disparue, préparait un potage. La personne âgée découpait les blancs de pintade en petits dés. Elle faisait chauffer l'huile dans une poêle, faisait revenir les morceaux à feu moyen. Elle coupait le coulommiers en quatre tranches, et les plaçait sur le tendre pain. Elle les mettait au gril du four jusqu'à ce qu'elles se colorent. La vieille dame battait les jaunes d'oeufs dans un bol. Elle portait le bouillon à ébullition dans une casserole. Puis elle ajoutait la viande, le jus de citron battu, en mélangeant régulièrement jusqu'à épaississement. Elle parsemait de la ciboulette finement ciselée. La petite fille vit le potage de pintade au coulommiers près du magnifique arbre de Noël.

Elle frotta encore une allumette sur le mur et elle vit sa grand-mère debout avec un air si doux, si radieux. La petite fille la supplia de venir la chercher. La vieille femme prit l'enfant par la main et toutes deux s'envolèrent joyeuses vers Dieu.

Le jour de l'an se leva sur le petit cadavre assis avec les allumettes : la petite fille était morte de froid.

Romain et Alexis

La princesse à l'émulsion givrée de concombre



Il y avait une fois un prince. Il voulait épouser une vraie princesse. Il voyagea partout dans le monde pour en trouver une de ce genre. Des princesses, il n'en manquait pas. Mais de vraies, il y en avait peu. Alors, le prince rentra chez lui très triste.

Un soir, lors d'un temps épouvantable, quelqu'un frappa à la porte du château. Alors, le vieux roi alla ouvrir. C'était une jeune fille qui se trouvait dehors. Et elle dit que c'était une vraie princesse. La vieille reine ne la croyait pas et lui dit : « Ouais ! C'est ce que nous allons voir ! »

Alors la reine partit dans la cuisine préparer une émulsion givrée de concombre à la menthe.

Elle éplucha et coupa deux concombres en gros morceaux, mixa l'ail et les échalotes et ajouta quatre yaourts bulgares, de l'huile d'olive, du jus de citron, une pincée de cumin et des feuilles de menthe. Elle mixa le tout jusqu'à obtenir une purée liquide qu'elle mit trente minutes au congélateur. Elle versa ensuite l'émulsion dans un petit bol qu'elle déposa au fond du lit. Elle posa vingt matelas et vingt édredons par-dessus. C'est là que la princesse passa la nuit.

Le lendemain matin le prince, la vieille reine et le vieux roi lui demandèrent comment elle avait dormi. « Oh affreusement mal ! Je n'ai presque pas fermé l'œil de la nuit. J'ai couché sur quelque chose de dur, j'en ai le corps couvert de bleus ! C'est affreux j'ai même attrapé froid. » Alors, ils purent voir que c'était une vraie princesse car elle avait senti le bol de soupe. Alors le prince la prit pour femme car c'était une vraie princesse. Et l'émulsion givrée de concombre à la menthe fut placée dans le cabinet de curiosités.

Voilà, c'était la vraie histoire de la princesse à l'émulsion de concombre.

Aloys et Cécile



L'intrépide soldat de plomb et Le velouté d'asperges aux œufs de saumon



Il y avait une fois, vingt-cinq soldats de plomb. Ils étaient tous frères et avaient le fusil au bras.

Un petit garçon cria : « Des soldats de plomb! ». Il y en avait un, un peu différent : il n'avait qu'une jambe car il ne restait plus assez de plomb. C'est précisément lui qui va mériter notre attention.

Dehors, il y avait un miroir qui servait de lac. Mais le plus charmant était une demoiselle habillée en danseuse. Le soldat de plomb, attiré par cette jeune fille, se dit alors : « Il faut que je tache de faire sa connaissance ». Il sortit de la boîte et alla voir la danseuse, mais un troll sortit de la tabatière et dit au soldat : « va voir ailleurs ». Le matin, les enfants posèrent le soldat de plomb à la fenêtre et est-ce que ce fut le troll ou un courant d'air, mais le soldat tomba par la fenêtre et atterrit dans le caniveau.

Le petit garçon et la bonne descendirent aussitôt. Mais des enfants le trouvèrent avant et firent un bateau en papier journal et le jetèrent de nouveau dans le caniveau. A cet instant, un rat d'égout qui logeait sous la dalle lui demanda : « as-tu un passeport ? Arrêtez-le! Arrêtez-le! cria le rat. Le soldat de plomb aperçut le jour au bout de la dalle. Mais il tomba comme dans une cascade pour nous. Il avait de l'eau jusqu' au cou et il ne pouvait que couler. Maintenant il avait de l'eau par dessus la tête et une chanson résonna à l'oreille du soldat « Passe, passe, passera, la dernière, la dernière, passe, passe, passera, la dernière restera ». Et le papier creva par la suite pour être avalé par un gros poisson. Mais le soldat de plomb restait intrépide.

Soudain, il y eut une lumière et quelqu'un s'écria: « un soldat de plomb! » Entre deux doigts, la bonne prit le soldat et le posa sur la table du salon. A cet instant, un enfant le jeta dans la soupe que préparait la bonne.

Elle avait nettoyé les asperges, les avait épluchées et coupées en pointes tendres. Puis elle avait fait bouillir le bouillon de légumes dans une casserole. Elle avait ajouté de l'huile d'olive, les asperges, le piment, du sel et du poivre et avait laissé cuire la soupe pendant dix minutes à feu doux. La servante avait mixé finement et passé au tamis le potage. Il ne lui restait plus qu'à déposer dans des bols le velouté et ajouter les oeufs de saumon et un zeste de citron puis décorer de brins d'aneth.

Le soldat de plomb en tombant dans la soupe fondit comme la petite danseuse qui le rejoignit.

Bonne lecture !

Antoine, Julien et Florent

Bibliographie

Contes des frères Grimm

- 📖 *Le Roi grenouille*
- 📖 *Le loup et les sept cabris*
- 📖 *La Belle au bois dormant*

Contes de Charles Perrault

- 📖 *Le Petit Chaperon rouge*
- 📖 *Le Chat botté*
- 📖 *La Barbe Bleue*

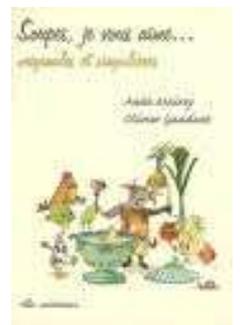
Contes d'Andersen

- 📖 *La petite fille aux allumettes*
- 📖 *La princesse au petit pois*
- 📖 *L'intrépide soldat de plomb*



Soupes, je vous aime ... originales et singulières - Aude Mairey et Olivier Gaudant - Le Sureau (2007)

- 📖 *La crème de brocolis au bleu* p.18
- 📖 *Le bouillon crémeux d'escargots* p. 34
- 📖 *La crème d'endives au brillat-savarin* p. 19
- 📖 *La crème rouge de homard* p. 57
- 📖 *La soupe citrouille* p.23
- 📖 *La soupe de canard aux asperges vertes* p. 36
- 📖 *Le potage de pintade au coulommiers* p.37
- 📖 *L'émulsion givrée de concombre* p. 12
- 📖 *Le velouté d'asperges aux œufs de saumon* p. 49



Remerciements

Merci à l'association Mange ta soupe ! qui nous donne l'occasion de réaliser de telles activités.

Merci à Mme Gosselin, professeur documentaliste du collège Gambetta, pour son aide précieuse dans l'accompagnement du travail d'écriture des élèves.

Merci aux élèves de sixième 3 pour leur sérieux et leur investissement en si peu de temps dans un tel projet.

Merci au personnel de l'EPHAD et à leurs résidents pour leur accueil et ce moment de partage.