

Hélène Laurendeau et Catherine Desforges

JE CUISINE

AVEC
TOI



edito
jeunesse



DESIGN GRAPHIQUE, RÉVISION LINGUISTIQUE ET INFOGRAPHIE

Idée et concept original: Catherine Desforges Conception

graphique et illustrations: Stéphanie Aubin Révision: Aimée Verret

Correction: Millie Pouliot

ISBN papier: 978-2-924720-73-8

ISBN PDF: 978-2-89826-020-9

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2018

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2018

© Gallimard ltée – Édito

Tous droits réservés

Imprimé au Canada

Hélène Laurendeau et Catherine Desforges

JE CUISINE

AVEC
TOI

edito
jeunesse

Pour Luca et Fiora

CATHERINE

*Grâce à Juliette, Étienne
et tous leurs amis cuisiniers*

HÉLÈNE

Salut !

Tu aimerais cuisiner ?

Allons-y...

C.H.I.L.I

mousse

PAIN

FONDUE

SAUCE

BOUCHÉES

Crêpes

PIZZA

BISCUITS

Que
veux-tu
cuisiner?

Brochettes

POISSON

SALADE

SOUPE

vinaigrette





Il te faudrait une recette...
En as-tu une ?

Oui

SUPER



En veux-tu une ?

Oui

*Tu peux facilement
en trouver une dans
un livre ou sur internet*

Non

NON

Oui

*Va à
la page* 

AH BON!?

*Tu connais tous les
ingrédients, les quantités
et les étapes à suivre
par cœur ?*

C'est





parti!

Quoi?

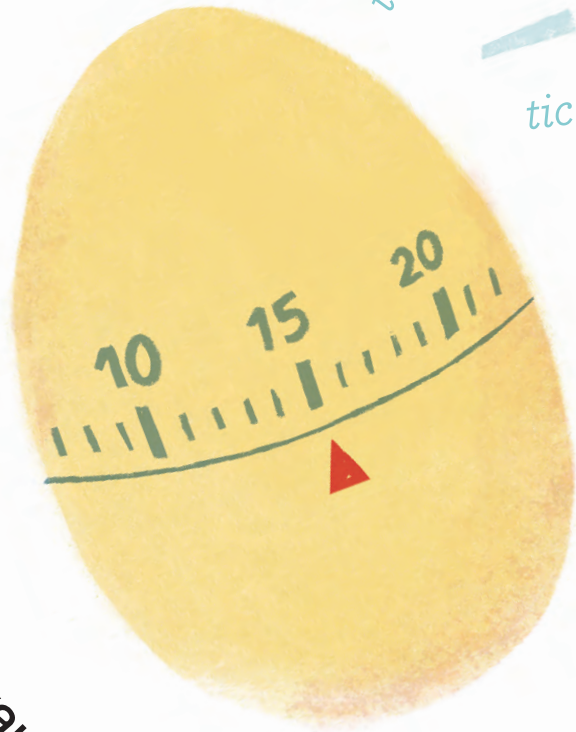
STOP



Avant tout,
tu dois lire ta...



C'est long, mais vaut mieux prendre le temps de le faire!



tic... tac... tic...

tic... tac... tic... tac...

tic... tac...

Tu éviteras ainsi
une montagne d'erreurs.

BRÛLERTA RECETTE
Ne pas préchauffer le four
te couper
PRENDRE LE MAUVAIS MOULE
ALLER TROP VITE
Faire quelque chose de dangereux sans la supervision d'un adulte
MANQUER DE TEMPS
Sauter une étape
Oublier un ingrédient
Trop fouetter
IGNORER QUAND T'ARRÊTER
MANQUER D'UN INGRÉDIENT
MAL MESURER



As-tu les mains propres ?



Et

ici,

c'est propre?

*Des milliers de microbes
peuvent vivre sur tes mains
sans que tu les voies,*

BEURK!!!



Le dessous de
tes ongles est-il
NOIR, brun
ou d'une autre
couleur **DOUTEUSE**?

Et là?

*N'oublie pas
de regarder
tes poignets...*




Vraiment?

Devine ce que
tu dois faire...





The background is a white page decorated with abstract watercolor splashes. A large, vibrant red splash is in the top-left corner. A smaller yellow splash is in the top-center. A purple splash is in the top-right. A large, textured reddish-orange splash is in the bottom-right. A yellow splash is in the bottom-left. There are also several small, scattered red and yellow dots and splatters across the page.

Dernière chose avant
de commencer...



As-tu
besoin de
vêtements
de PROTECTION?



Je parlais d'un tablier.



⚠ Avertissement si tu ne veux absolument pas porter de tablier, c'est ton choix... mais je ne suis pas responsable si tu te fais chicaner ou que tu es triste parce que tu as sali ton chandail, ta robe, ton pantalon, ta veste, ta jupe, ton short, ton pyjama, tes bas, ta tuque, ton manteau d'hiver, ta salopette, ta barrette, ta casquette, alouette! C'est à tes risques et périls.



Et c'est **RE** parti!

*Bon...
enfin!*

Sors tout ce dont
tu as besoin...





Les ingrédients

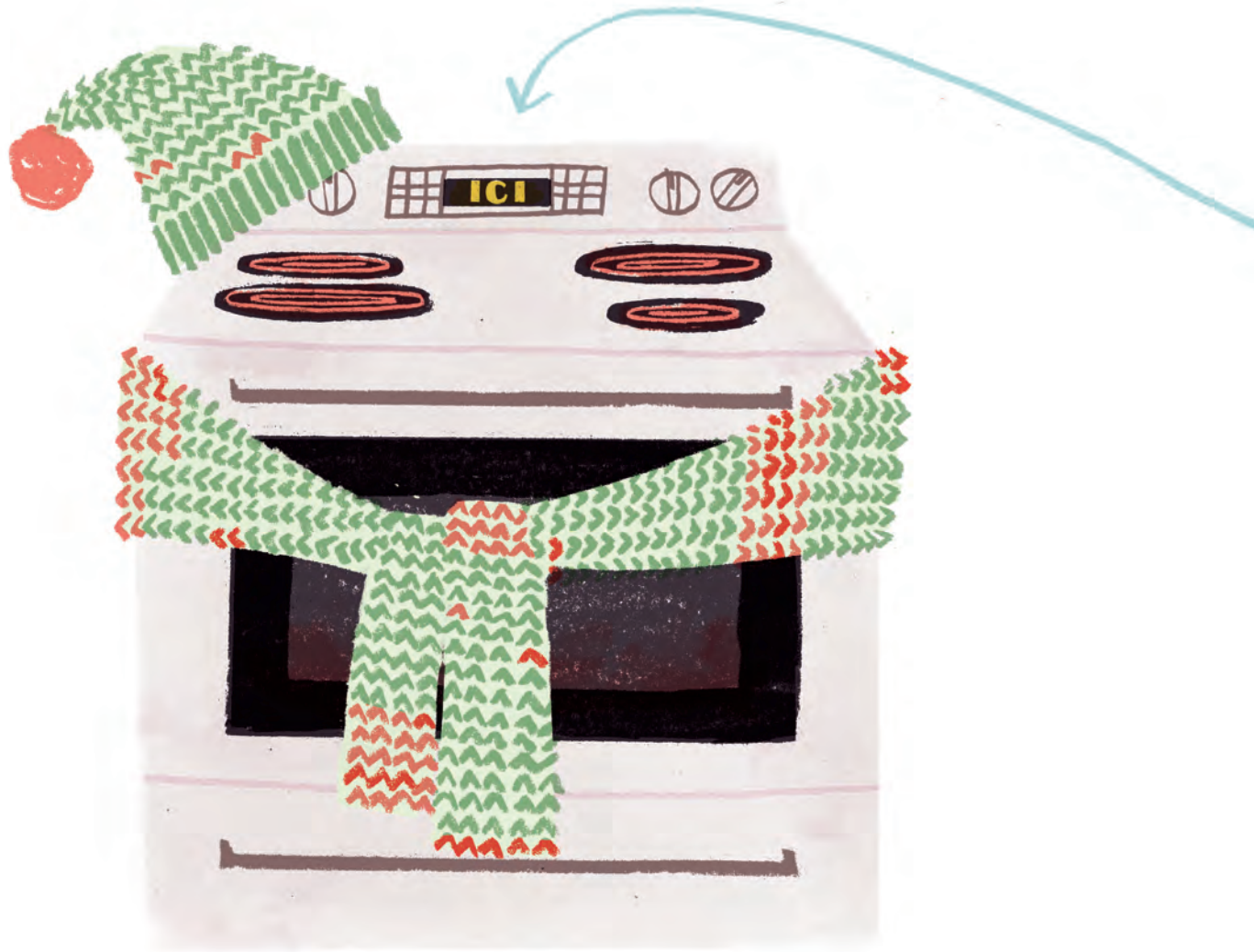
Absolument



TOUT.

et le matériel.

Si tu dois t'en servir...





Pré

N'oublie pas de
réchauffer ton four.

COUPER



Prépare
ensuite tes
ingrédients.



THIN



égoutter



Séparer

PEUR

À partir de maintenant, il se peut que les adultes autour de toi commencent à être un peu nerveux.

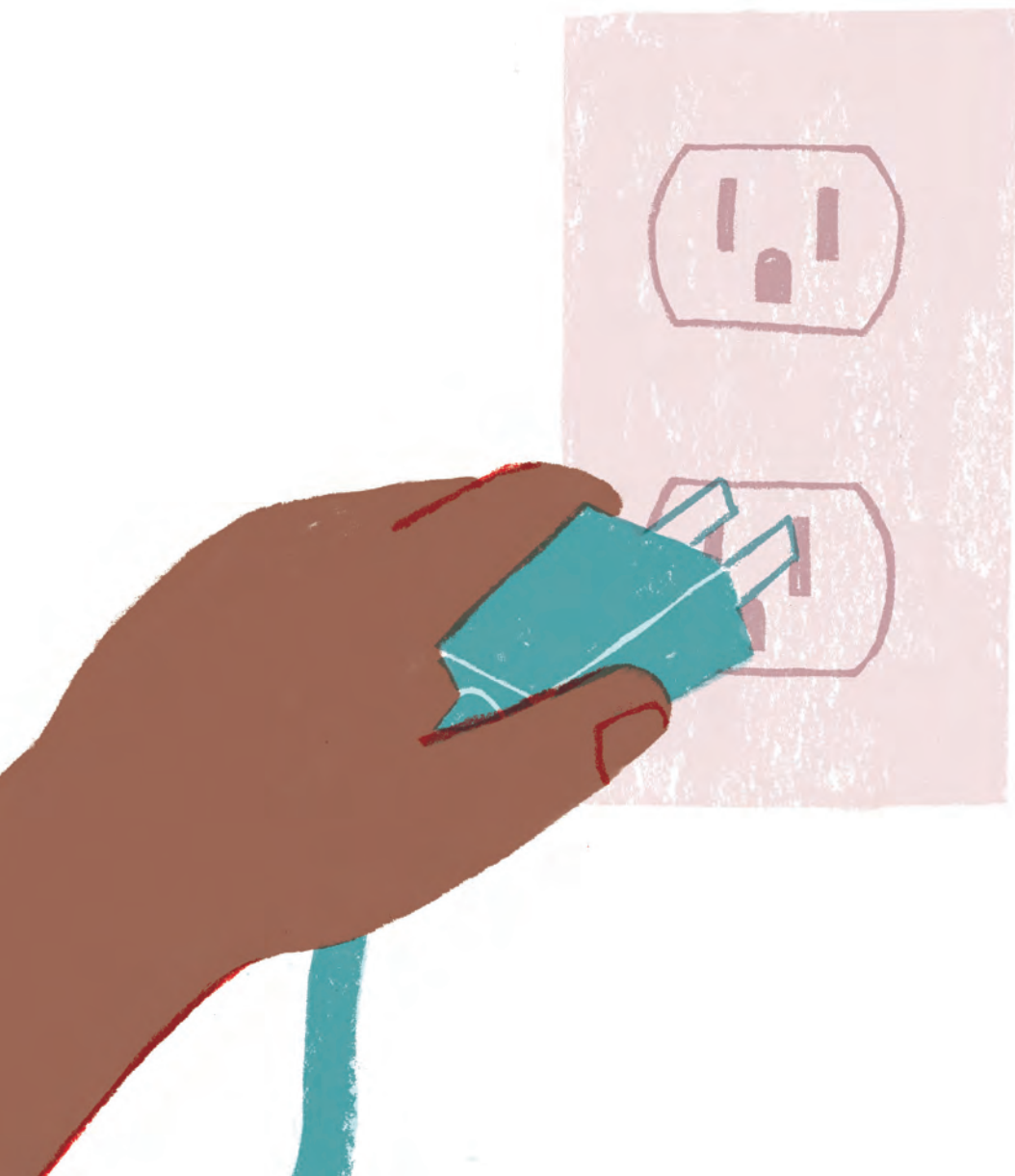


Les pauvres...

Ils ne
voient pas
exactement

la même
chose
que toi.

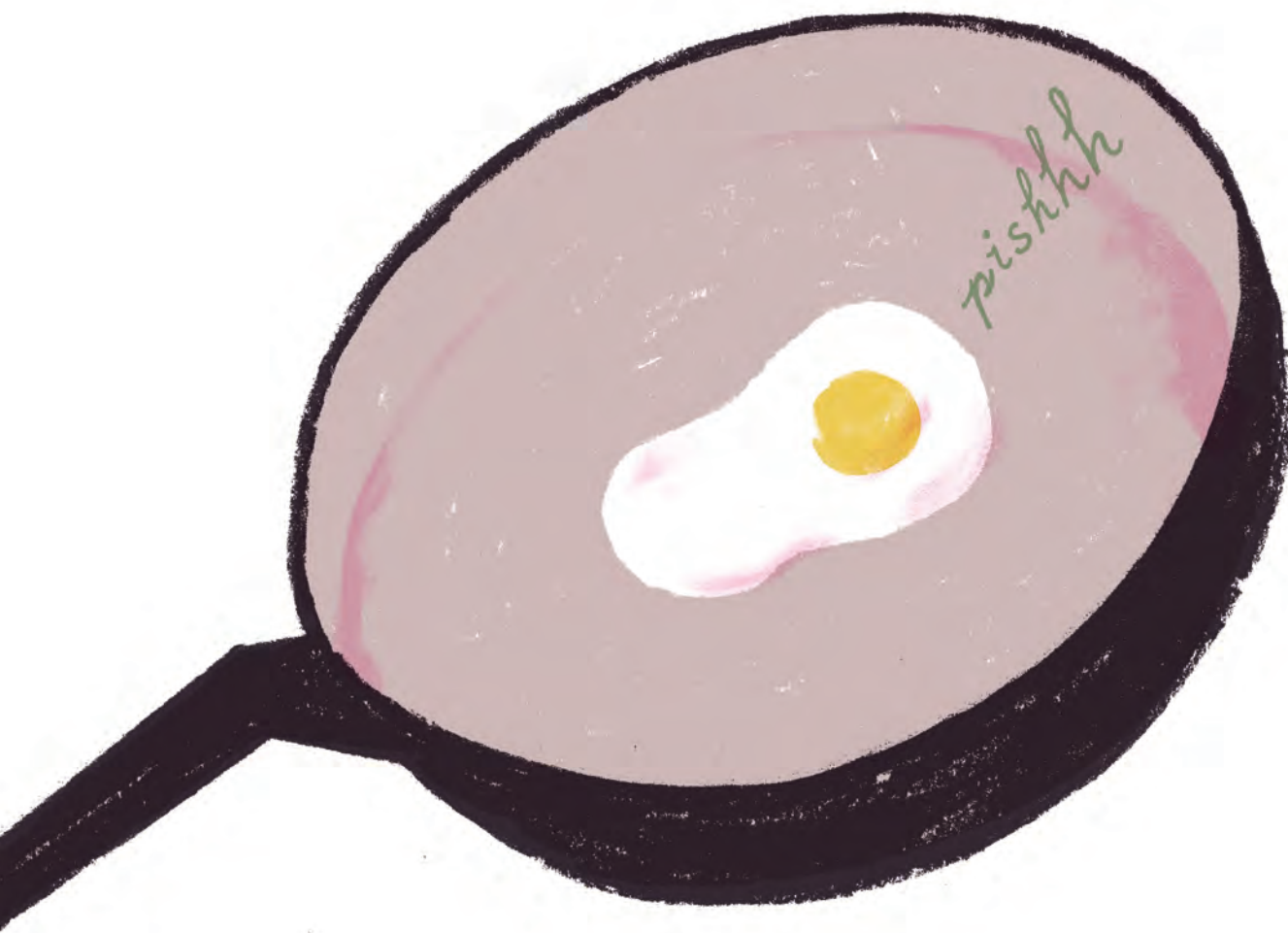
Ce que tu fais...



Ce qu'ils imaginent!



Ce que tu fais...



Ce qu'ils imaginent!



Ce que tu fais...



Ce qu'ils imaginent !

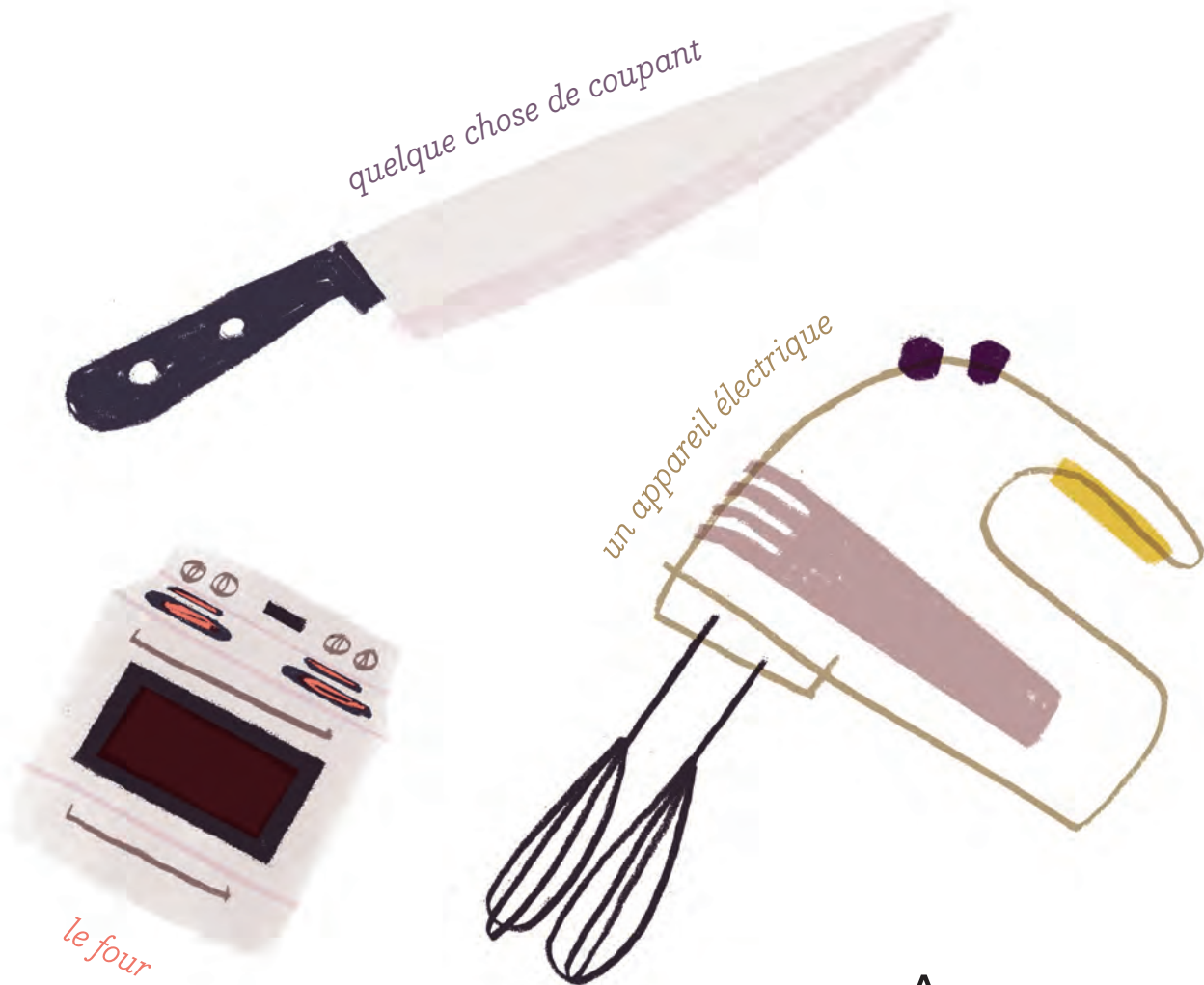


Aie pitié
d'eux...



OK, tu peux venir avec moi!

Demande de l'aide
si tu dois utiliser...



Avoue...
tu risques moins
de te faire mal ainsi!

Avant de couper
quoi que ce soit,
permets-moi
de te donner
3 conseils :

Ne choisis
pas le plus
GROS
couteau.



Utilise celui qui tient
bien dans ta main et
qui est de la bonne
taille pour toi.

Ne sois
pas pressé.

Mieux... vaut... prendre... ton...
temps... et... t'appliquer... pour...
garder... tous... tes... doigts...



*Les chefs coupent
super vite, car ils ont
beaucoup de pratique!*

Comprends la
différence entre
chaque coupe.

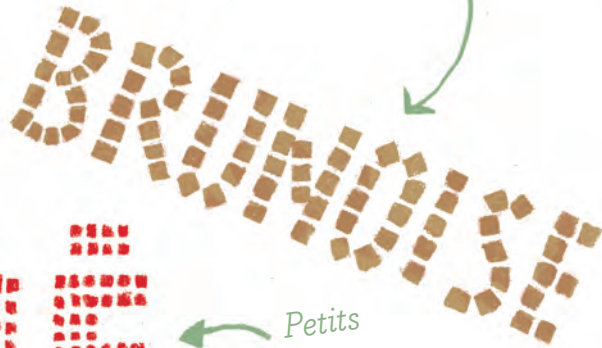
Tranches minces



GROS
petits



GROS
petits



Petits
petits
petits
morceaux

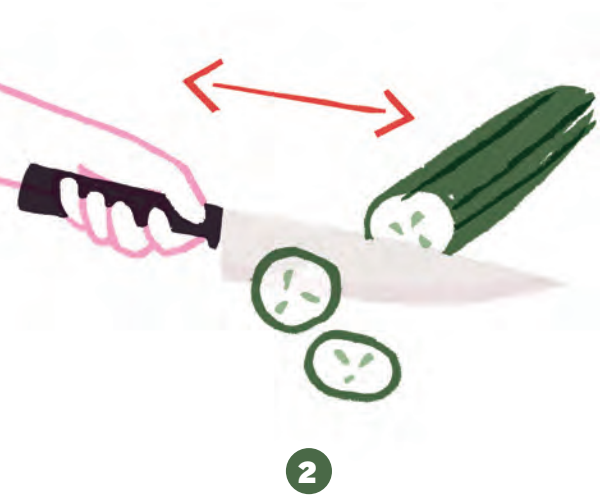


Maintenant,
tu peux couper,
vas-y...



1

*Agrippe le manche du
couteau comme il faut,
mais pas trop fort.*



2

*Pour bien couper, glisse la
lame de l'avant vers l'arrière,
comme pour scier. De cette
façon, tu n'as pas besoin de
pousser trop fort vers le bas.*

Doucement,

tu es capable!



Juste au cas...

Ensuite, mesure
attentivement
chaque ingrédient.

$$R_{\mu\nu} - \frac{1}{2}Rg_{\mu\nu} + \Lambda g_{\mu\nu}$$

$$- e^i \sum_{k=0}^{\infty} \frac{e}{(4k+1)(4k+3)} = 50$$

Faudra faire un peu
de mathématiques...

$$\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{2^n}{\int_0^{\infty} e^x}$$

Ici aussi,
il y a quelques
règles à suivre...

Pour les

LIQUIDES

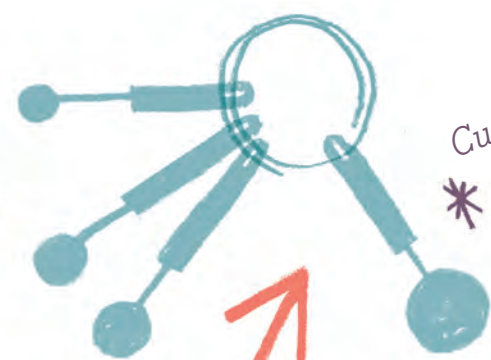
D'abord, il faut choisir les bons
instruments de mesure...

Pour les

SOLIDES



* Tasse à mesurer pour les liquides



* Cuillères à mesurer



* Tasses à mesurer pour les solides



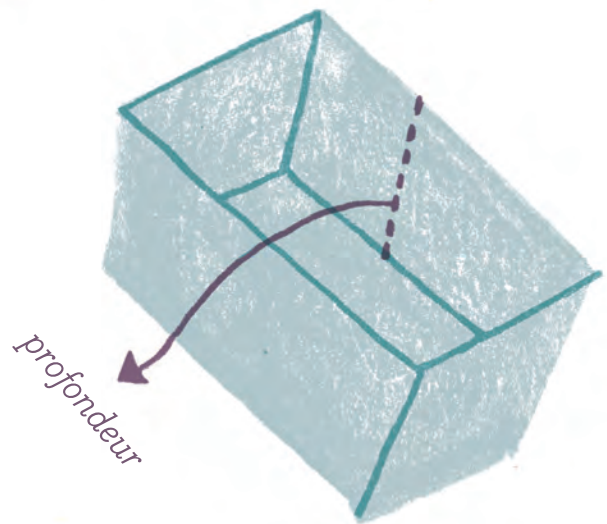
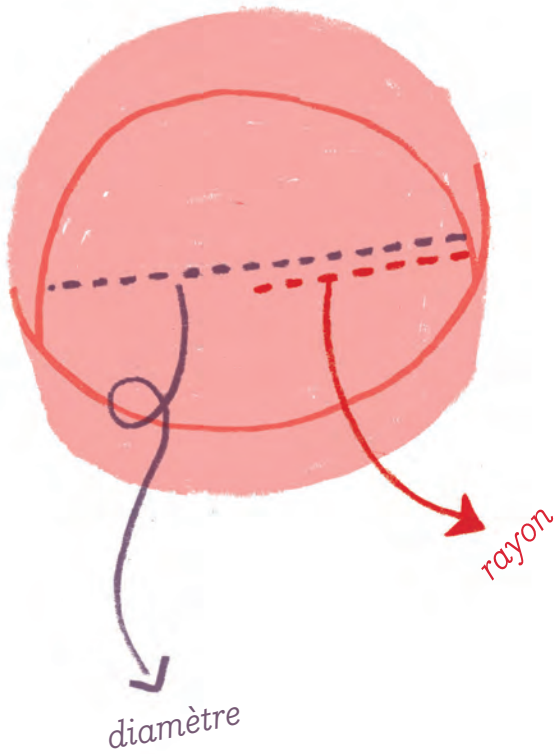
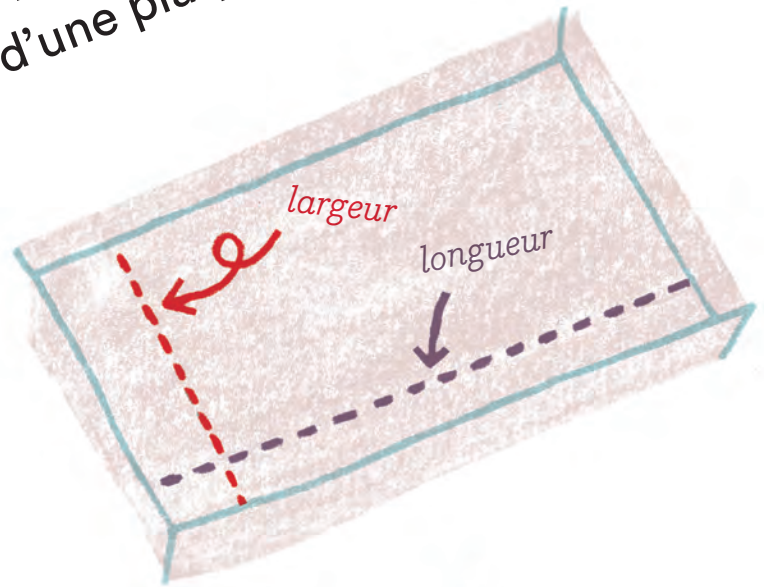
* Balance





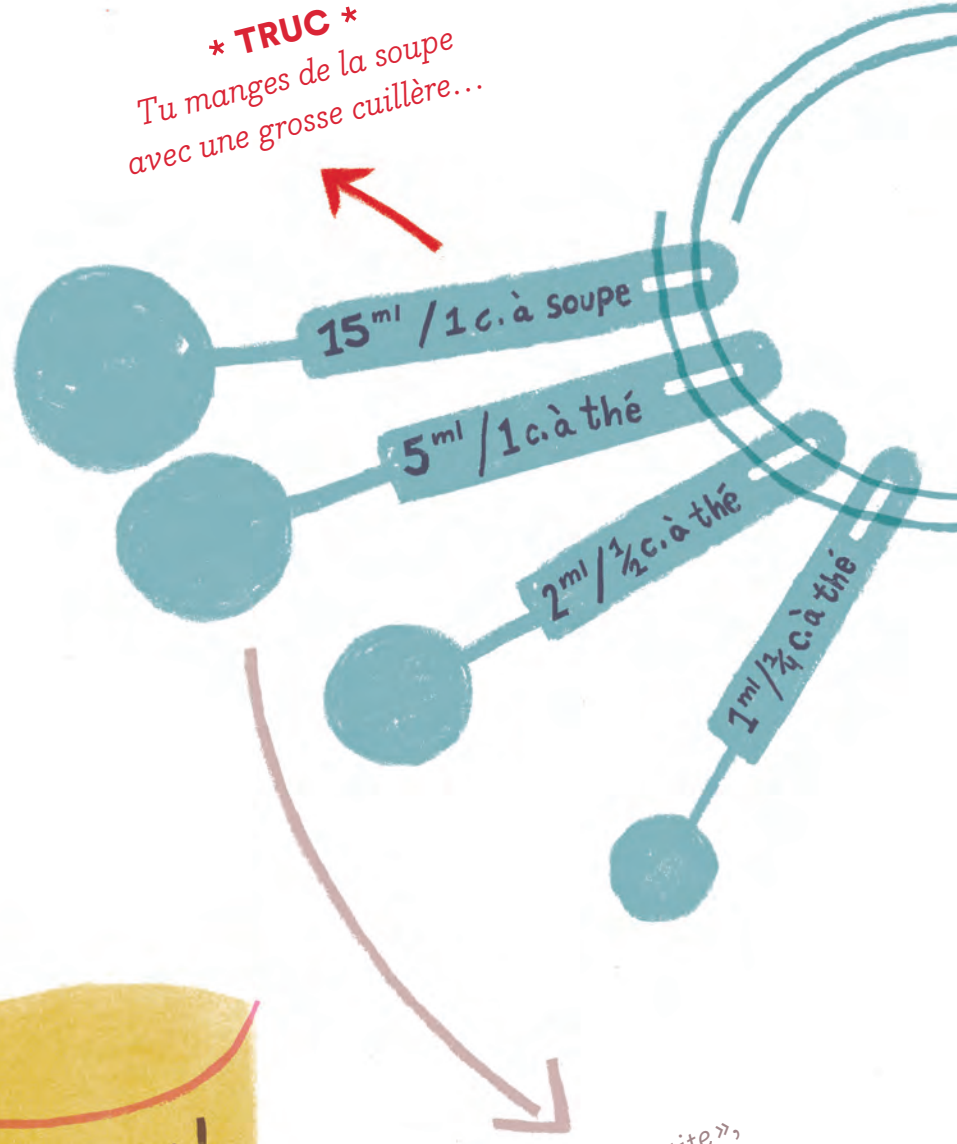
HA!

À vrai dire, le ruban peut être utile pour mesurer les dimensions d'un moule ou d'une plaque.



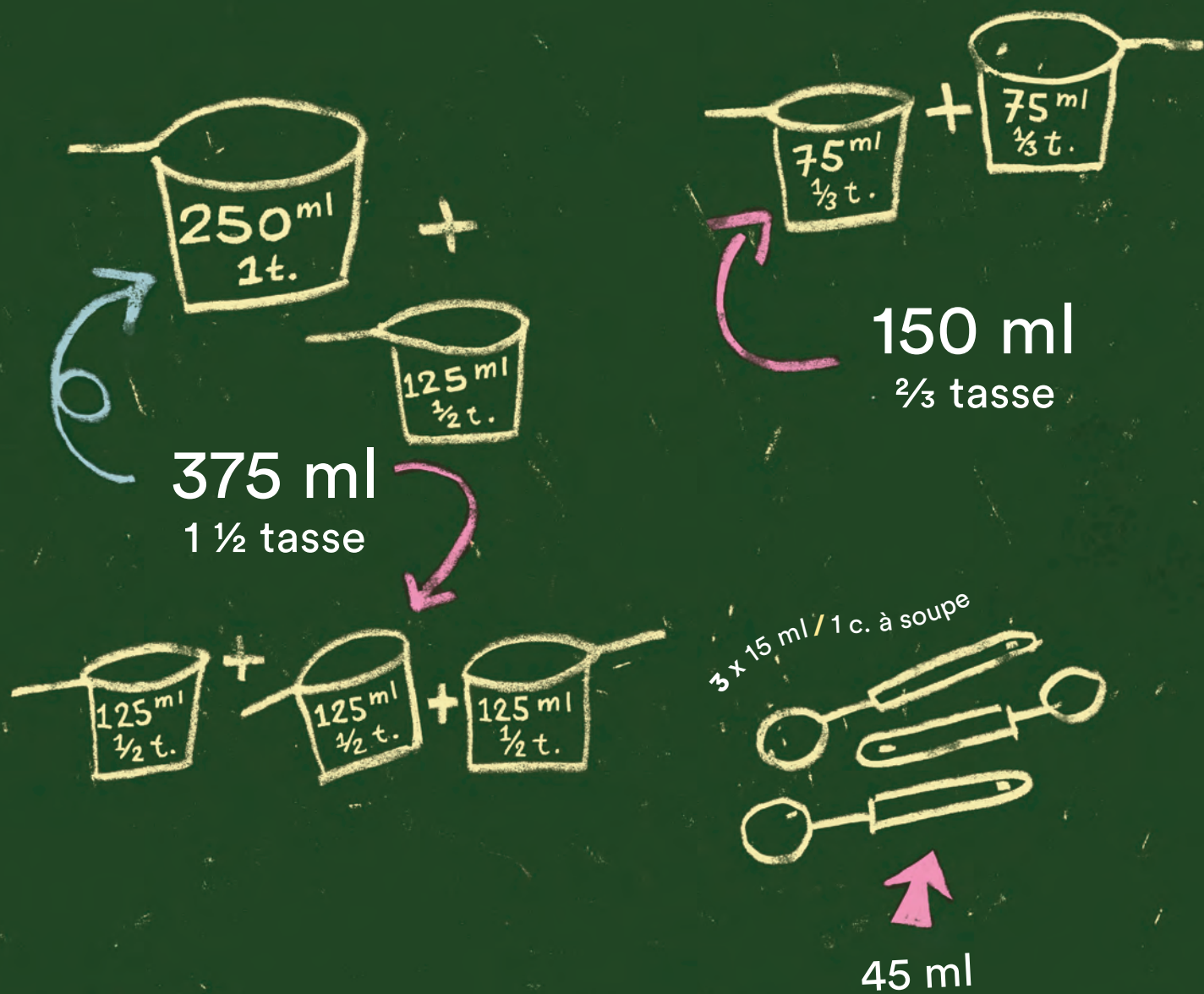
Souvent, la mesure exacte existe déjà...

*** TRUC ***
Tu manges de la soupe avec une grosse cuillère...



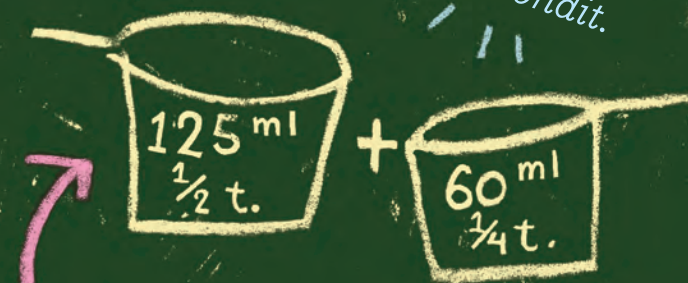
... et dans « petite »,
il y a la lettre « t »,
comme dans cuillère
à « thé ».

Mais, parfois,
tu n'auras pas le choix...



Faudra faire
des calculs!

Et parfois,
on arrondit.



180 ml
 $\frac{3}{4}$ tasse



15 ml / 1 c. à soupe +
5 ml / 1 c. à thé



5 ml / 1 c. à thé +
2 ml / $\frac{1}{2}$ c. à thé



Eh oui! C'est juste ça...
tu prends une pincée
avec tes doigts.



Il existe aussi
des mesures
étranges..



Après, il suffit de suivre

1
2
3
4
les
étapes

Encore faut-il
les comprendre...

Parfois, les mots
ont un autre sens
en cuisine...

Dénoyauter · Fouetter · Pocher · Sauter · Assaisonner ·

EN L'AIR?



Chemiser · Laver · Désosser · Trancher · Délayer · Mousser · Griller · Colorer ·





Suer · Démouler

Verser · Lier
Déplacer

Façonner · Mouiller · Piquer · Mijoter · Hacher · Diluer · Huiler · Mariner

À toi de chercher
et de le découvrir!

Cuisiner, c'est génial!

C'est comme
faire de la

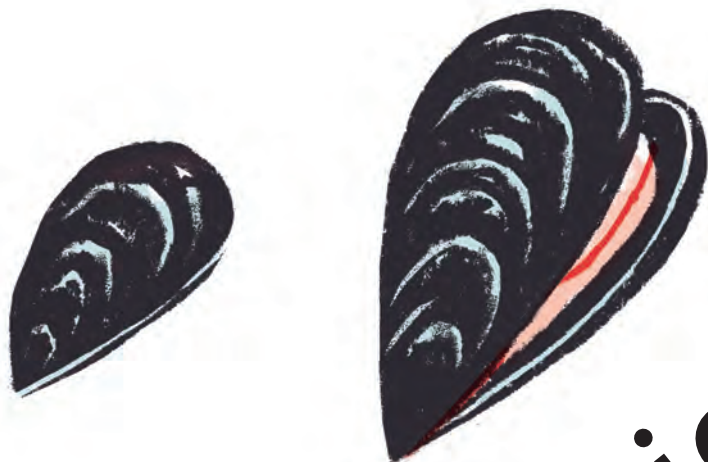
MAGIE



Il y a plein de phénomènes mystérieux...

des manipulations





des apparitions



Coucou!

des lévitations



des distorsions



Miam!



des colorations





Ouille!



d
e
s

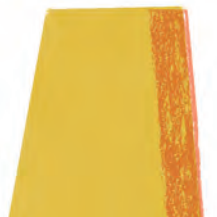


p
e
r
f
o
r
a
t
i
o
n
s





des pétrifications





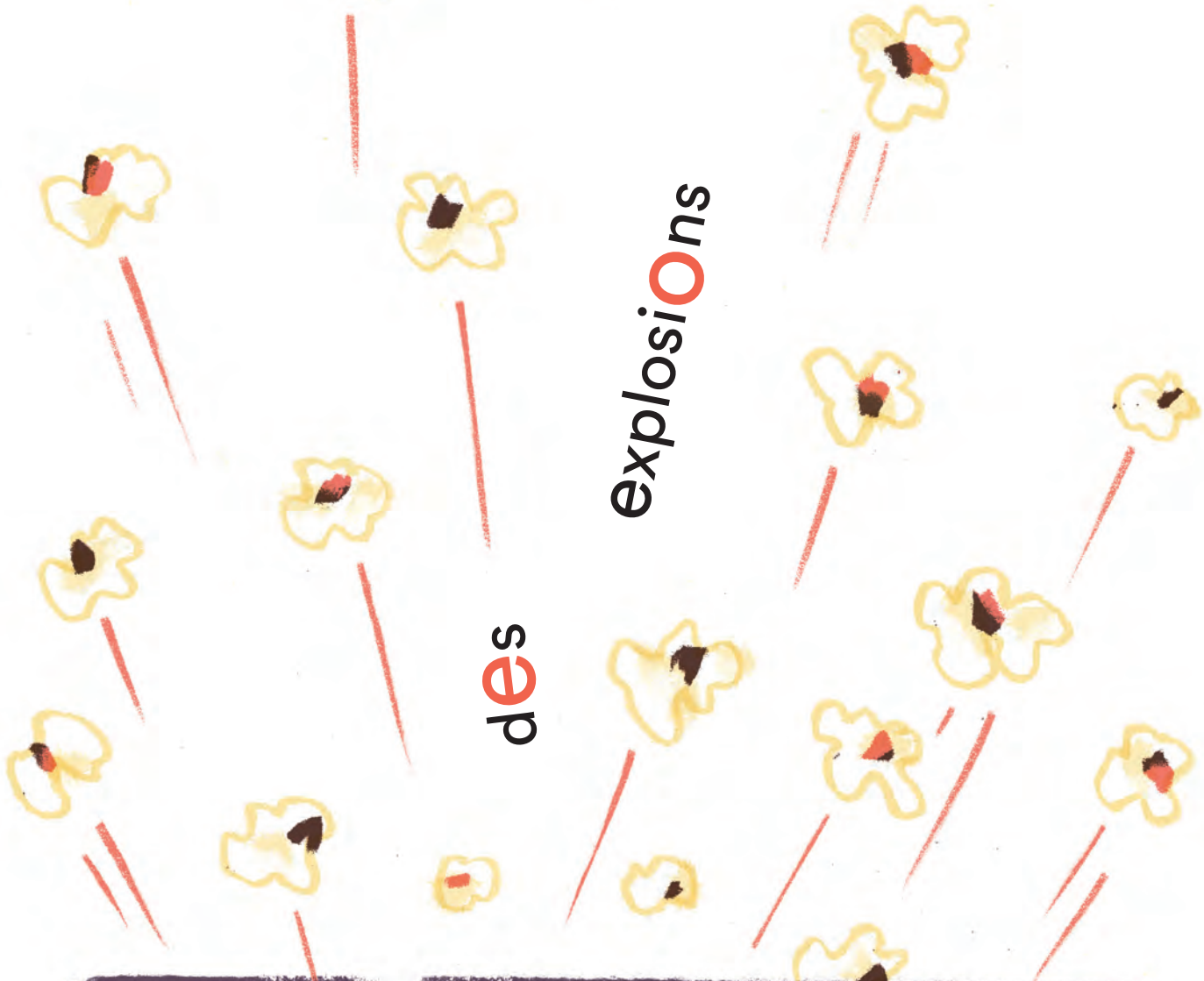
de drôles
de potions





des

explosions





et



même

des



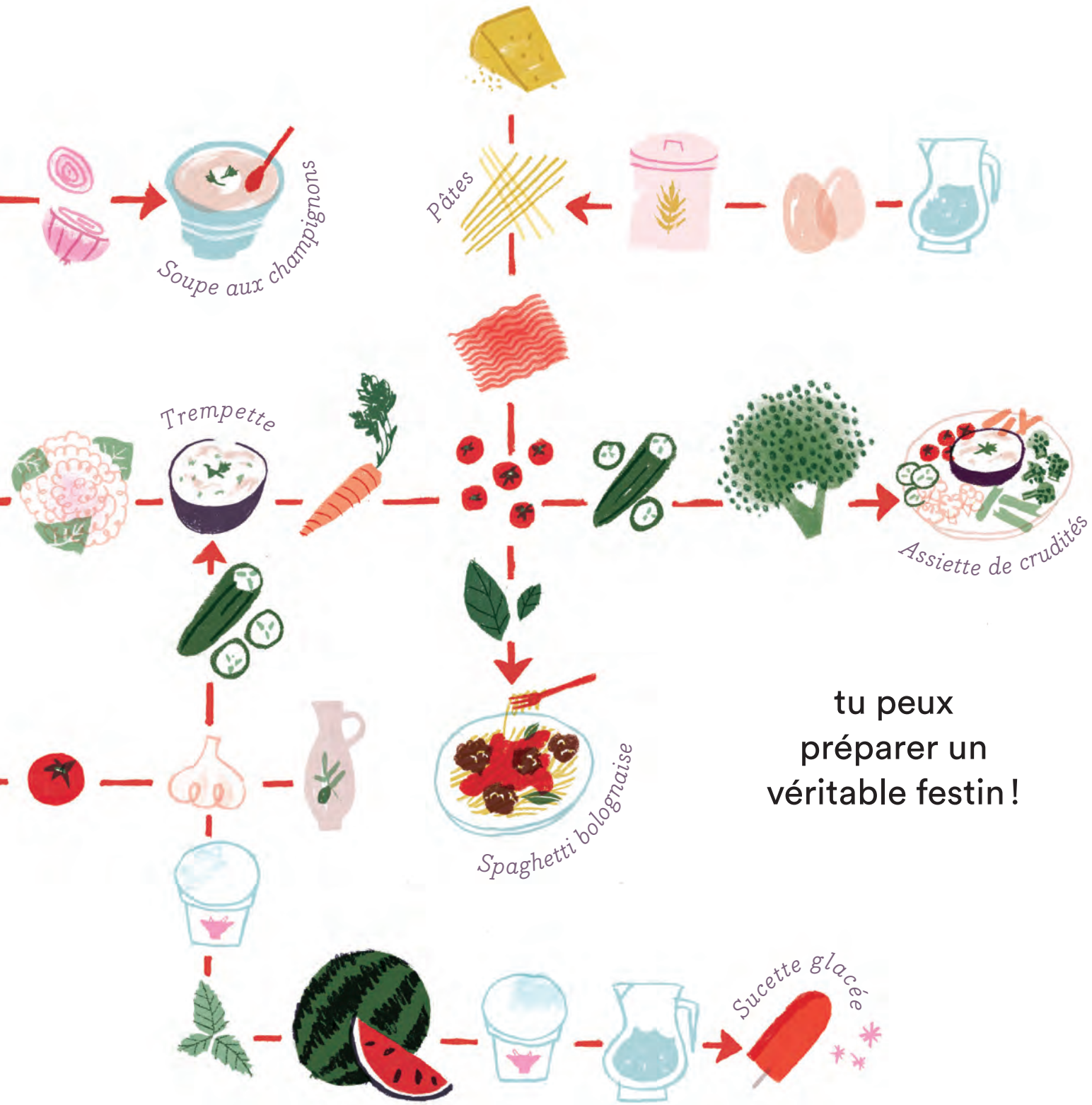
disparitions!



Pouf!

Et avec quelques ingrédients simples,





tu peux
préparer un
véritable festin !

Tu as aussi
le droit de...



miam

Menoum

HMMMMMMM

Ahhhhh

Hi hi hi

slurp





Mais attention...



HALTE!!!

*Vous avez été en contact
avec la bouche de quelqu'un.*

*Vous ne pouvez plus
revenir dans cette recette!*

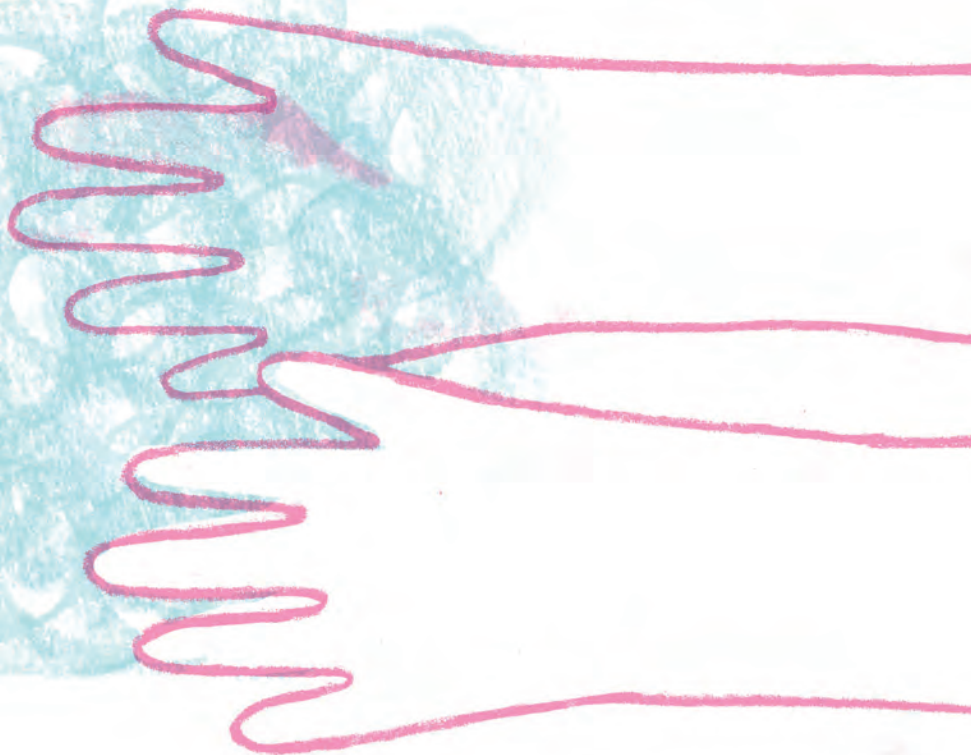
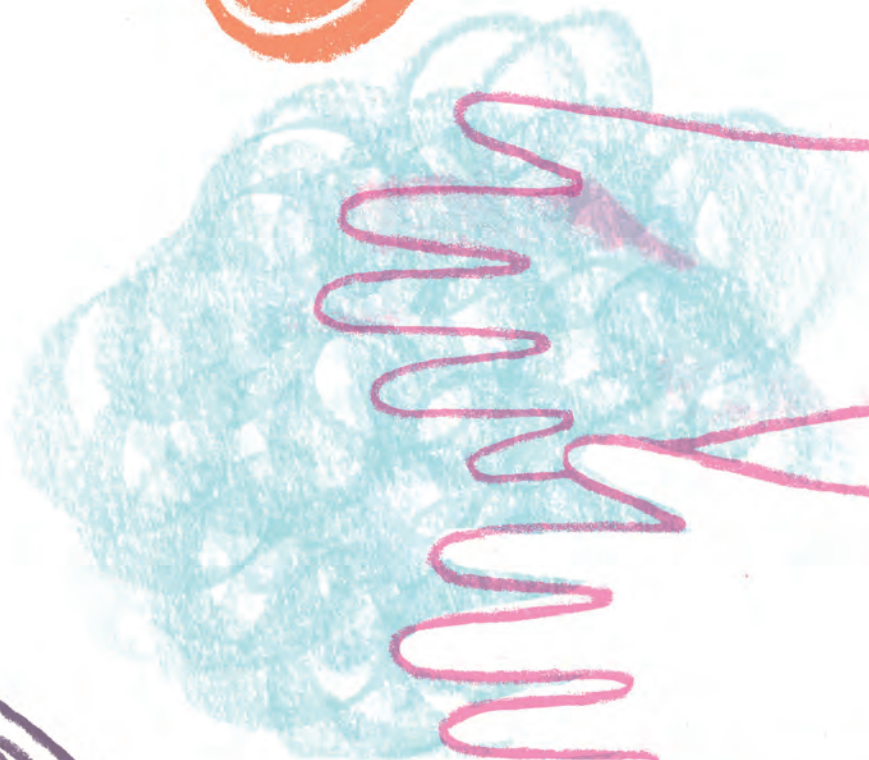


Tu sais quoi faire...

Eh oui!

Encore.





Reste que goûter,
c'est important.





J'ajouterais quelques herbes.



C'est le
PRIVILÈGE
du chef.



... et 3 yeux globuleux pour

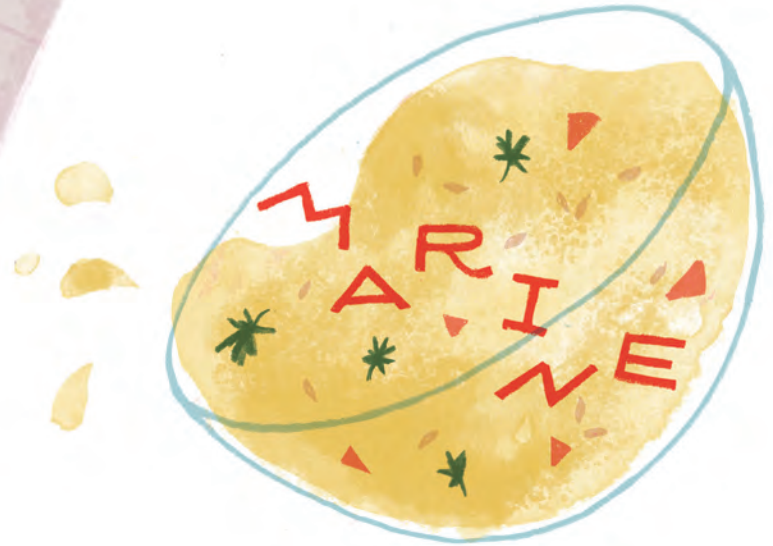
attendrir la chauve-souris !



Parfois, il te faudra
patienter le temps
que ta recette...



Tic... tac... tic... tac... tic... tac... tic...



... tac... tic... tac... tic... tac... tic... tac... tic... tac... tic...

Ouin... c'est long!

Tu sais, tu pourrais faire...

Non.

J'allais simplement
te mentionner que...

Chut!

Mais c'est quand même
le moment parfait pour...

Noooooon!

COURAGE!

Ce que tu vois
a toujours l'air pire...

... tic... tac... tic... tac...



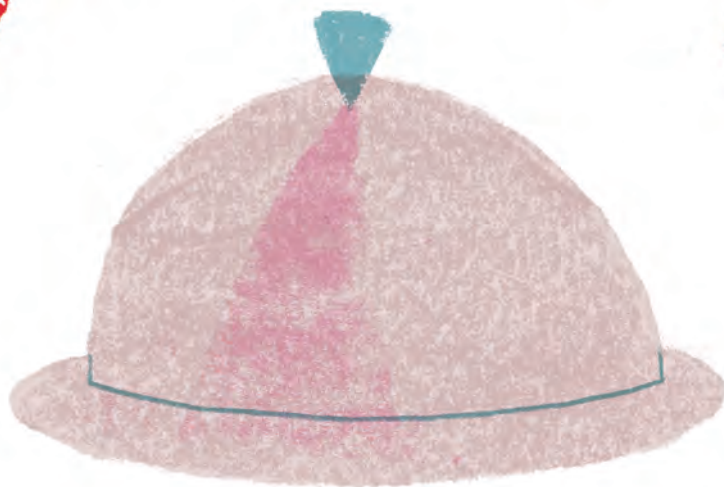
Et ça fait
passer le temps.

tac... tic... tac... tic... tac... tic... tac... tic... tac... tic... tac... tic... tac... tic... Ding!



C'est prêt!

BRAVO!



Tu as fini.

Il y a de quoi être

FIER



Pense à tout ce que tu as réalisé...



Mission
accomplie!

FAIRE

DE TON MIEUX !

Être attentif à
ne pas te blesser.



MANIPULER

**TOUTES SORTES
D'OUTILS EN CUISINE.**

*Réparer quelques
erreurs.*

Nettoyer la vaisselle sale.



COMPRENDRE LES INSTRUCTIONS.

DEMANDER DE L'AIDE QUAND TU EN AVAIS BESOIN.

Et que
penses-tu
du résultat ?

WOW!



VA À LA PAGE



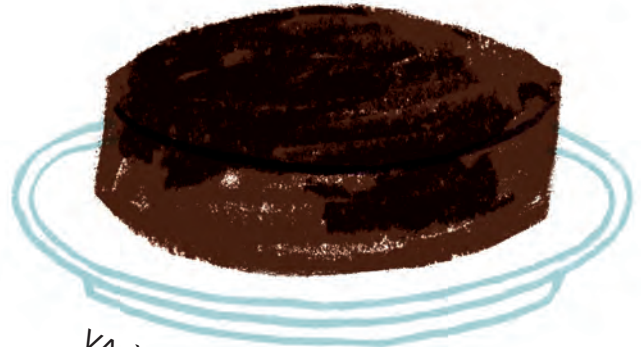
Bof...



VA À LA PAGE



C'est une catastrophe!



VA À LA PAGE SUIVANTE




PS

The image features two large, hand-drawn letters, 'P' and 'S', in a bold, brush-stroke style. The letter 'P' is dark blue, and the letter 'S' is bright red. Each letter is surrounded by several short, diagonal strokes in the same color as the letter, giving it a dynamic, energetic feel. The background is plain white.

C'était NOIR et DUR
comme de l'asphalte.
Il y avait de la fumée
PARTOUT!

c'était
complètement
raté...



An illustration featuring three children in the foreground looking up towards a large, dark, and heavily scribbled mass that occupies the upper left portion of the frame. The child on the left has orange hair and is pointing upwards. The child in the middle has brown curly hair and is resting their chin on their hand. The child on the right has pink hair and is gesturing with both hands. The style is simple and expressive, using thick lines and flat colors.

Au moins, ça te fera une bonne
histoire à raconter pour rigoler!



Peut-être que
la recette était...

trop difficile

mauvaise

incomplète

*Doit-elle
aller ici?*



Si tu penses avoir
fait une erreur

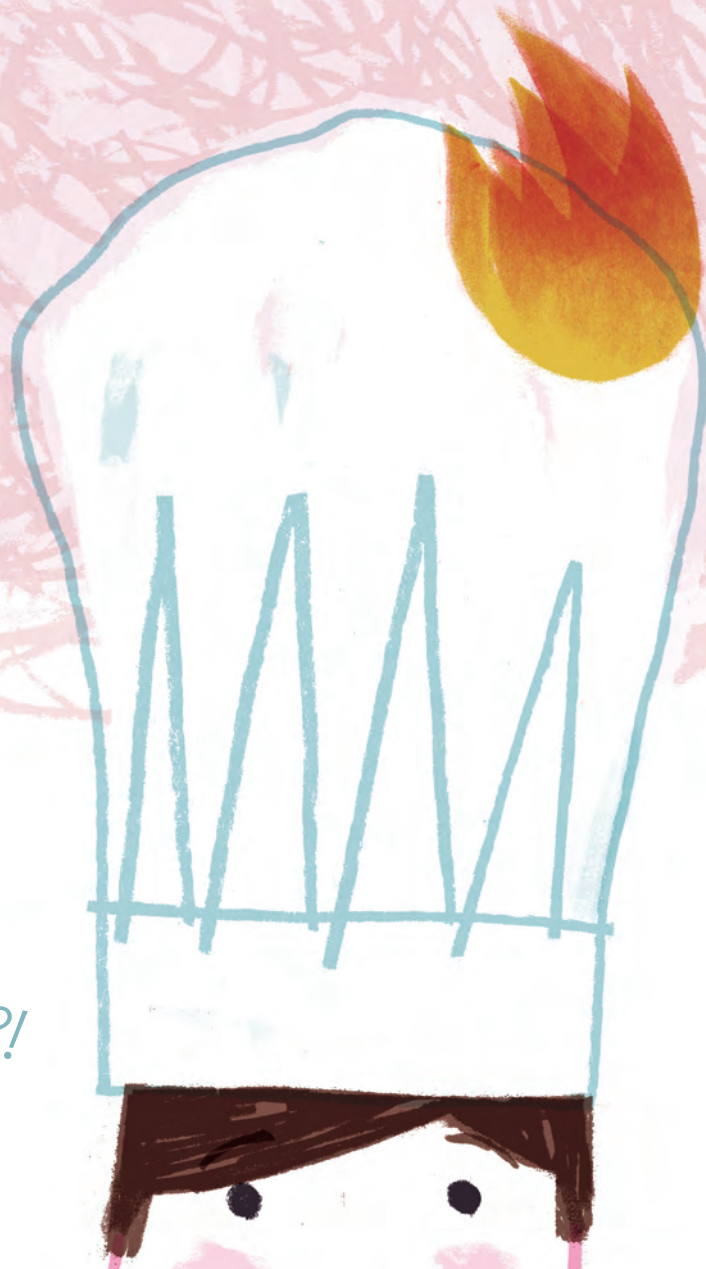
ereur

~~ereur~~

erreur ✓

...

Sache que même
les plus grands chefs
en font aussi !



*Ça sent
bizarre ici!?!*

Tu feras mieux
la prochaine fois.

**ALLEZ,
ESSAIE À NOUVEAU!**





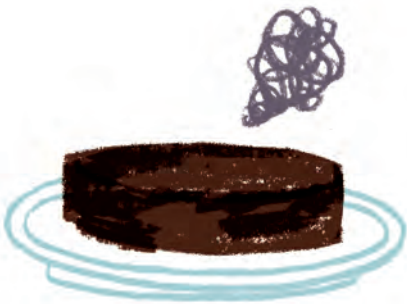
WOW!

Délicieux / Mieux que la photo / Impeccable / Super / Trop bon / Très beau / Ça goûte le bonheur / À refaire / Plein de saveurs / Appétissant / La meilleure chose du monde / J'adore

Bof!



Pas à mon goût / Ordinaire / Un peu décevant / Je n'aime pas le résultat / Beau, mais pas bon / Bon, mais pas beau / Sans saveur / OK, mais pas super / Difficile à démouler / Complicqué pour rien / Trop long à préparer / Pas comme la photo



Une catastrophe!

Immangeable / Trop dur pour les dents / On dirait de la colle / Beurk... / Calciné / Horrible / Douteux / Trop salé / Plus jamais / Drôle de texture / Trop piquant... aïe! / Direct à la poubelle



Rappelle-toi que,
peu importe le résultat...

A circular graphic composed of several orange, star-shaped elements with long, thin tails, radiating from the center.

DÉCOUVRIR

A circular graphic composed of several blue, star-shaped elements with long, thin tails, radiating from the center.

Expérimenter

... l'important,
c'est que tu te sois
amusé en cuisinant.

A circular graphic composed of several yellow, star-shaped elements with long, thin tails, radiating from the center.

GOÛTER

A circular graphic composed of several pink, star-shaped elements with long, thin tails, radiating from the center.

Rigoler

A circular graphic composed of several green, star-shaped elements with long, thin tails, radiating from the center.

APPRENDRE

Moi, j'ai eu
beaucoup de

PLAISIR

avec toi.

Et toi ?

À la prochaine!

FIN



Aimes-tu mélanger
des ingrédients,
te salir les mains
et même lécher les
bateurs ? Moi aussi !
Ça te dirait qu'on
cuisine ensemble ?

Tu verras,
*
c'est magique!
*

editionseito.com

ISBN: 978-2-924720-73-8



9 782924 720738

