

Au XVIII^e siècle, Gulliver voyage d'île en île. Après l'île de Lilliput, habitée par des personnages minuscules de quinze centimètres de haut, le voici chez des géants de plus de dix mètres où il est montré à toute la population.

J'obéis à l'ordre, à la voix ou à la baguette de la fillette. Je vais et je viens, je salue, je m'étends à terre et je me relève. Je galope à cheval sur une brindille, j'ôte mon habit pour le remettre, je souhaite la bienvenue aux hommes et j'envoie des baisers aux dames. Je réponds aux questions qu'on me pose dans la langue du pays, du mieux que je le peux..... Je bois à la santé des curieux.

Je suis montré douze fois ce jour-là et je dois recommencer autant de fois les mêmes sottises.

D'après « *Les voyages de Gulliver* » de Jonathan Swift



Marcel Pagnol raconte son enfance.

La petite sœur est un personnage plaisant mais qui tient, à mon avis, beaucoup plus de place que n'en mérite son faible volume. Elle crie quand on la coiffe, repousse avec rage la bonne soupe, puis la réclame en sanglotant, et soudain éclate de rire. Elle prétend se mêler à nos jeux mais fond en larmes lorsque Paul, pour la distraire, monte sur la table et fait plonger sa poupée dans la lessiveuse, ou quand, pour jouer aux cachettes, on l'enferme à clef dans un placard, entre les vêtements naphthalinés.

Pour plaisanter, je lui crie à travers la porte du placard que nous avons perdu la clef et Paul ajoute, consolant, que le serrurier viendra la délivrer le lendemain.

d'après Marcel Pagnol « Le temps des secrets »



Marcel Pagnol raconte son enfance.

La petite sœur est un personnage plaisant mais qui tient, à mon avis, beaucoup plus de place que n'en mérite son faible volume. Elle crie quand on la coiffe, repousse avec rage la bonne soupe, puis la réclame en sanglotant, et soudain éclate de rire. Elle prétend se mêler à nos jeux mais fond en larmes lorsque Paul, pour la distraire, monte sur la table et fait plonger sa poupée dans la lessiveuse, ou quand, pour jouer aux cachettes, on l'enferme à clef dans un placard, entre les vêtements naphthalinés.

Pour plaisanter, je lui crie à travers la porte du placard que nous avons perdu la clef et Paul ajoute, consolant, que le serrurier viendra la délivrer le lendemain.

d'après Marcel Pagnol « Le temps des secrets »



Ce matin-là, Agnès était encore en retard. Elle gara sa voiture sur le parking, prit un chariot d'une main, son sac de l'autre et se dirigea vers le supermarché. Il lui restait une demi-heure pour faire ses courses. La jeune femme pénétra dans le magasin à toute allure.

D'abord elle fila au rayon froid pour regarnir le congélateur, puis elle prit un poulet pour midi. Ce volatile avait intérêt à rôtir vite si la famille voulait le manger cuit.

En passant à la boulangerie, Agnès acheta une baguette et fonça ensuite au rayon des sucreries pour les malabars des enfants. Elle se dépêcha de prendre quelques fruits, se faufila entre les piles de caisses de légumes et elle chargea un pack de bouteilles d'eau. Qu'elles étaient lourdes !

Elle se demanda quel livre lui avait demandé Eléonore. Après une course dans les rayons, elle trouva l'ouvrage et le glissa dans le caddie. Elle s'arrêta devant les téléphones pour prendre une recharge pour le portable de Pierre.

Elle fila à la caisse où deux clients attendaient. Bouillant intérieurement, elle pesta après cette dame qui discutait, trouva que l'homme devant elle mettait bien longtemps à payer. Enfin, impatiente, elle vida ses courses sur le tapis roulant, les paya et repartit vers la voiture.

En fin de compte, elle n'avait que cinq minutes de retard. Quelle matinée !

Aujourd'hui, au petit déjeuner, j'ai pris la boîte à sucre, j'y ai trouvé un serpent à sonnette. Hier, c'était un serpent à lunettes.

Et puis, je n'ai pas pu boire mon chocolat parce qu'il y avait une sirène qui nageait paresseusement la brasse dans ma tasse.

Quand j'ai voulu me couper une tartine, le pain s'est mis à parler. Il m'a dit d'une voix ensommeillée : "Tu ferais mieux d'aller te laver les mains." [...]

Je suis retourné dans ma chambre et, comme d'habitude, je me suis disputé avec ma sœur. [...] Furieux, je l'ai jetée par la fenêtre et elle est allée se percher sur un poteau électrique.

Ensuite, j'ai couru après mon cartable qui sautait comme un kangourou et je l'ai attrapé au lasso. [...] Je commençais à m'énerver.

Mais juste à ce moment-là, on m'a frappé sur l'épaule. C'était Marie ; elle m'a fait un clin d'œil et elle a dit : "Salut !" Et puis elle a disparu dans la foule.

Je l'ai regardée s'éloigner et tout à coup, dans ma tête, ça s'est mis à chanter.

Un jour, Aveline cueillait des fraises sauvages dans la Forêt des Pins lorsqu'une petite bête à plumes, un dindonnet avec son cou tout déplumé, un sac à puces, a sauté dans son panier et a écrasé les fraises comme un forcené. Elle a tenté de l'écarter. Peine perdue, elle ne partait pas ! Elle l'a ramené à la maison, perché sur son épaule.

Sa mère a poussé de hauts cris. "Cette bête à plumes est un wanga ! Ma fille, demain matin avant le lever du jour, tu ramèneras cette bête où tu l'as trouvée. Ce soir, qu'elle dorme dans la cour. Et fais ce que je te dis."

Mais la petite bête à plumes, le dindonnet, le sac à puces, ne l'entendait pas de cette oreille. Il s'est mis à rechigner et à chanter qu'il ne pouvait pas dormir tout seul dans la cour.

Chauffer le four à 170° C (thermostat 3). Tamiser la farine, la levure et la cannelle dans le saladier, puis y verser le sucre. Ajouter le beurre en petits morceaux. Le travailler du bout des doigts avec la farine. Casser l'œuf dans un bol. Le battre avec une fourchette. Verser le sirop d'érable et le fouetter jusqu'à ce que ce soit bien lisse. Faire un trou dans la farine et le beurre mélangés, ajouter l'œuf et le sirop battus. Malaxer bien pour obtenir une boule de pâte. Mettre cette pâte dans un sac plastique et laisser reposer ½ heure au réfrigérateur, pour l'étaler plus facilement. Saupoudrer de farine la table et le rouleau puis étaler la pâte à un demi-centimètre d'épaisseur.

Prendre des découpe-pâte. Les poser sur la pâte, appuyer pour découper.

Avec la palette, disposer les sablés sur la plaque légèrement huilée.

Mettre la plaque en haut du four pendant 15 à 20 minutes. Quand les sablés sont brun doré, ils sont cuits. Les déposer ensuite sur une grille. Ils durciront en refroidissant.