

La meilleure cuisine
(d'après Leonard Bernstein)

V. Villenave

novembre 2015

Cette partition a été rédigée pour une soirée au Théâtre du Rond-Point le 5 novembre 2015, où elle a été chantée (tant bien que mal) par l'auteur, accompagné de Joseph Boisseau au Clavinova®.



Ces pièces s'inscrivent dans le cadre de l'Ouvroir de Musique Potentielle (<http://oumupo.org>), dédié à l'écriture musicale sous contraintes formelles.

Copyright & copyleft © Valentin Villenave, 2012.

<http://valentin.villenave.net>

Cette partition est publiée suivant les termes de la licence **Art Libre** (<http://artlibre.org>). Vous pouvez la copier, la modifier et la jouer *librement* sans contrevenir au droit d'auteur, à condition de respecter les termes de la licence (notamment en veillant à mentionner le nom de l'auteur et l'adresse web d'origine).

Gravure réalisée au moyen du logiciel libre **GNU LilyPond**, version 2.19.27.

Allegro molto ; matematico

mp giocoso

É - ta-

4

lez, sur du pain fait de fa-ri-ne de blé, sel, sucre, hui-le de col-

- p secco

6

za, glu - ten et le - vure, graines de sé - sa - me, pro-pionate de calcium, carbo-

8

na-te, sul-fa - te, chlo-ru-re d'ammonium et so-dium, a - zo-di-car-bo-namid', mono et digly-cé-

10 *sforzando*

rides ; orthophospha - te mono-calcique, a-cide ascorbique, L - cisté-i - ne, es-ters

mf *dim.*

12 *f*

mixtes gly-cé-ro - liques de l'a-ci-de di-a-cé-tyltar - tri - que et d'a - cides gras...

p senza cresc.

legato, con Ped.

14 *dolce*

un fro - ma - ge fon - du *cresc.* com - po - sé de

mp

16

che - ddar, sel, beurre, lait en pou - dre,

mf

18 *mf*

lé - ci - thi - ne de tour - ne-sol, co - lo - rant extrait de pa-pri - ka, bé - ta ca - ro -

secco

sforzando *p*

sfz

20

tène, é - mul-si - fi - ant tri - so-diumci - trate, a - cide lac - ti - que, sor - bi - que,

22

citrique, na - ppé d'u-ne sauce aux cornichons, vinaigre d'alcool, huile

24

végétal', graines de moutarde, jaune d'oeuf, é - pai - ssissant à base

26

de gom - me xan - thane,

f (as long as possible)

4
29

a - mi -

31

don mo - di - fié de maïs, si -

33

rop de glucos'-fruc-tos', la - cтate et chlo-rur' de calcium, mo-no-o-lé-at' de

35

fp *mp* *cresc.* - - -
po - ly - o - xy-é-thy-èn' de sorbitan', so-dium ben-zo-ate ; in-sé-rez un steak haché

37

de cheval pardon de bœuf, a - grémentez d'oignons dés - hy - dra - tés et

(non legato)

39

faîtes ser - vir par un em - plo - yé non - syn - di - qué.

Allegretto

p

Dis - sol-vez dans une cuve d'eau na - no - fil - trée pompée di-rec-te -

mf

f

mp

ment dans la napp' phré-a - tique u - ne gran - de quan - ti - té de di - oxyde de carbone, de l'a -

16 *mf*

ci - de phos - phorique, quelques gouttes d'al - cool, un peu de jus de ci - tron, une

23 *mf*

feuil - le de co - ca, u - ne cui - llè - re de ci - trate de ca - fé - ine, et de l'es - ter de gly -

30 *p*

- cé - rol ; un grand verr' de co - lorant (ca - ra - mel au sul - fate d'ammonium), un sou -

37 *f sostenuto*

çon de quatreméthy - li - mi - dazole, de l'extrait de vanilli - ne naturelle, une gran - de ra - sade de si -

43 *giocoso*

rop de maïs à haute teneur en fructose et du galactomannane i - ssu de gomme de caroube,

49 *mp*

Huiles es - sen - tielles d'o-ran - ge (douce et a-mère), co-ri-an-dre, mus - ca - de, citron et ci tron

vert, cannelle de Chine, es-sen - ce de Né - ro-li et la - vande ; mélangez

et sucrez gé - néreu-se-ment, gé - né - reu-se-ment, gé-néreu - se-ment, gé-néreu - se - ment.