

Fiche transcription

Préparer un repas au campement

Source : Extrait armée de terre « Cuisiniers sous les drapeaux » RMC Story

<https://www.youtube.com/watch?v=GX5OHVGIbcs&t=2s>

Ce jour-là, près de 2 tonnes de marchandises sont larguées. Une fois revenus au campement, les soldats découvrent les denrées tant attendues. En plus du matériel nécessaire à leur mission, ils ont reçu quelques kilos de farine. Les militaires décident de mettre la main à la pâte.

« Il y a la possibilité de faire des trucs assez intéressants avec les biscuits de guerre, les biscuits qui sont assez fades mais si on rajoute le chocolat, le sucre, qu'on broie tout ça qu'on met un peu d'eau bon on arrive soit à faire un gâteau au chocolat soit on arrive même à faire certaines fois des cookies en rajoutant les cacahuètes dedans. Après la chaleur c'est pas bien dur, sur le capot de la voiture ça chauffe tout seul. »

La culture de la débrouille est une longue tradition dans l'armée. Malgré des journées harassantes il y a toujours des volontaires qui aiment cuisiner pour leurs camarades. Après plusieurs heures de préparation, la récompense est appréciée. « Et c'est bon ! C'est vachement bon les gars ! »