

Recette de flûte carotte

Tous les fruits et légumes peuvent produire des sons et la plupart peuvent être des instruments de musique ou faire partie d'une recette de fabrication d'instruments de musique... Un univers encore largement inexploré.

L'instrument acoustique le plus populaire est certainement la flûte carotte. Lors des Ateliers Scène fruits et légumes musicaux et des rencontres après les concerts, j'ai souvent promis que je mettrais un jour une recette de fabrication en ligne pour pouvoir apprendre à en pêcher sois même...

Comme le dit le dicton populaire : « Donne une flûte à quelqu'un et il pourra en jouer pendant quelque jour, apprends lui à les fabriquer et il pourra manger des carottes toutes sa vie ».



Il existe des dizaines voire des centaines de modèles de flûtes, le principe de base est toujours le même, mettre de l'air en vibration. Presque systématiquement l'air est guidé vers un tranchant, pour la fleur de poireau traversière ou la carotte des Andes, un filet d'air est formé par les lèvres est lancé depuis la bouche vers ce tranchant. Pour la flûte carotte à bec classique, l'air est guidé par une petite embouchure... Il suffit de souffler dans la flûte pour obtenir un son.

Matériel :

- Une perceuse
- Une mèche à bois
- Un évideur de légumes (généralement utilisé pour retirer le cœur d'une pomme)

** la mèche à bois doit avoir un diamètre légèrement inférieur à celui de l'intérieur de l'évideur.*

Pour ce type de flûte, j'utilise généralement une mèche de 16 mm et un évideur de 17 mm.

ça fonctionne très bien avec d'autres diamètres, pourvu qu'ils soient complémentaires et + ou – en rapport avec le fruit ou légume dont vous voulez faire une flûte.

- Un couteau
- Un cutter ou un bistouri de chirurgie
- 2 ou 3 mèches à bois (Diamètres de 5 à 8 millimètres)



Avec un prolongateur de mèche, l'on peu faire des tuyaux vivants de près de 40 cm, mais je trouve assez rarement des carottes de cette longueur.



Évideur de légume de 17 mm de diamètre intérieur

Si vous voulez éviter la perceuse : Vous pouvez utiliser deux évideurs complémentaires plutôt qu'une mèche à bois et un évideur. ça limite la longueur du tuyau de la flûte, mais il y a moyen de réaliser de très bon sifflets et sifflets à coulisse avec cette méthode (attention aux éclatements de carotte). Pour les plus patients, un seul évideur peu suffire, il faut alors sculpter l'embout qui guide l'air. Une autre technique pour percer la carotte, est de forer la carotte avec la mèche à bois à la main (réaliser alors un manche de 15 mm de diamètre pour une mèche de 16).

Le kit de campagne du fabricant de sifflets en fruits et légumes peut être réduit à un évideur de légumes, un couteau pointu et bien aiguisé, et une mèche à bois de 6 par exemple.

La flûte à bec de carotte, la carotte à bec de flûte, la flûte carotte à bec

Cueillez 2 ou 3 belles carottes bien droites de plus ou moins 3 cm de diamètre et coupez leur les bouts.

Prenez une des carottes à pleine main, et commencez à la forer ; commencer au centre avec une micro inclinaison pour sortir légèrement décentré.



Pour vos premières flûtes, réglez la vitesse de la foreuse au minimum, et faites attention à vos mains.

Bien que ça soit un outil dangereux, vous découvrirez assez rapidement que l'on sent la mèche à travers la carotte et que celle-ci a tendance à suivre le cœur qui est plus tendre. C'est un tour de main à prendre, j'ai quelques tonnes de flûtes derrière moi, et toujours deux mains; orangées mais entières.

Parfois, la mèche aura légèrement éclaté ou abimé les bords ; recoupez une petite rondelle de chaque côté pour avoir un beau tuyau de carotte.

Utilisez une mèche propre pour pouvoir manger le cœur de la carotte que vous avez percé, Miam !



Avec ce tuyau l'on peu déjà faire beaucoup de choses, dont un des tuyaux d'une flûte carotte des Andes.

- Couper un angle d'un des bouts de votre tuyau, buchez l'autre coté avec un doigt et projetez un filet d'air avec votre bouche sur le tranchant, c'est aussi facile que le vélo.

Recoupez l'angle ou mangez vôtre tuyau de carotte et refaite en un pour continuer la recette.



C'est du coté ou la mèche est sortie que vous percerez l'embouchure, si vous avez incliné la mèche, choisissez le coté ou la paroi est plus fine, 3 ou 4 millimètres d'épaisseur.

Si la paroi est plus épaisse, vous devrez probablement retirer une couche de carotte pour que la flûte puisse respirer.



Pour choisir l'endroit où je perce l'embouchure je regarde l'intérieur de la carotte du coté ou la mèche est sortie, et choisi généralement un endroit de la paroi qui me semble en bon état et sans courbes dans la longueur.

Parfois je mets un doigt dans le tuyau pour sentir et lisser cette paroi.

Prenez le cutter, et enfoncez-le verticalement à 2 ou 3 cm du bord par lequel la mèche est sortie.

L'entaille ne doit pas dépasser la partie évidée, le cutter arrive dans le tuyau.



De chaque côté de cette entaille, enfoncez le cutter pour former les trois coté d'un carré.
Pour préparer la dernière et décisive coupe, enfoncez le cutter droit, puis penchez-le de 45 à 60°.



Pour finir de percer la fenêtre, inclinez le cutter de 45 à 60°, et coupez délicatement jusqu'à pouvoir retirer le morceau de carotte.



C'est le tranchant de carotte que l'on crée à ce moment qui va mettre l'air en vibration et produire un son. Selon la qualité de la flûte : Grande fenêtre = son puissant et plus de souffle.



Coupez un morceau de 3 ou 4 cm d'une autre carotte, et avec l'évideur de légume, retirez en le centre.



Coupez ce bouchon de carotte dans la longueur en commençant à + ou - 2 millimètres du bord.

**Il est toujours possible de recouper une fine tranche si l'air passe mal, certains prétendons qu'il est plus dur d'en rajouter si trop d'air passe, d'autre encore vous dirons d'en faire plusieurs et de manger ceux qui fonctionnent moins bien.*

Mangez la chute.



L'angle de coupe comprime l'air vers le tranchant, un angle de +/- 45° convient généralement bien à ce type de flûte, vous pourrez par après expérimenter d'autres angles (Angles plus doux et bouchons plus longs pour flûtes basses, angles plus forts et bouchons plus courts pour flûtes aiguës).

Voici venu le moment décisif du placement du bouchon.

**Normalement celui-ci doit s'enfoncer avec un peu de résistance ; si il est trop gros, émincez le finement pour ne pas éclater la carotte, si il rentre trop facilement, vous risquez d'obtenir une mauvaise sarbacane carotte plutôt qu'une flûte.*

(Pour réaliser une bonne sarbacane, voir 'La guerre des légumes vol.3.' ->recettes de sarbacanes.)

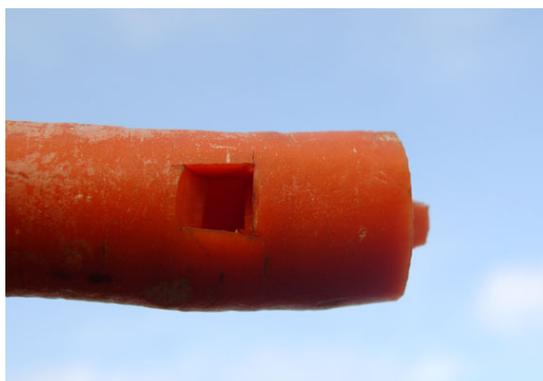


Soufflez dans la carotte, qu'elle produise un son ou pas, essayer différents placements du bouchon en le poussant du doigt dans un sens, avec un bic ou un bâtonnet de l'autre coté. Vous pouvez aussi essayer de retirer une fine tranche du bouchon pour que l'air passe mieux.

Bien souvent, je fabrique les flûtes en séries

(ex : 4 carottes ; 3 tuyaux et quelques bouchons 'embouchures').

Voici une coupe montrant le placement de l'embout, du bouchon de carotte guidant et comprimant l'air vers le tranchant. Ce placement est celui qui m'a semblé être optimal pour cette flûte.



**Quand vous obtenez un son, essayez de boucher et déboucher l'extrémité du tuyau, si vous obtenez une deuxième note plus grave; votre flûte carotte fonctionne en tuyau ouvert et fermé.*

À ce stade, soit vous faites une flûte à coulisse (*voir variantes), soit vous creusez des trous dans la carotte pour avoir une flûte à quelques notes.

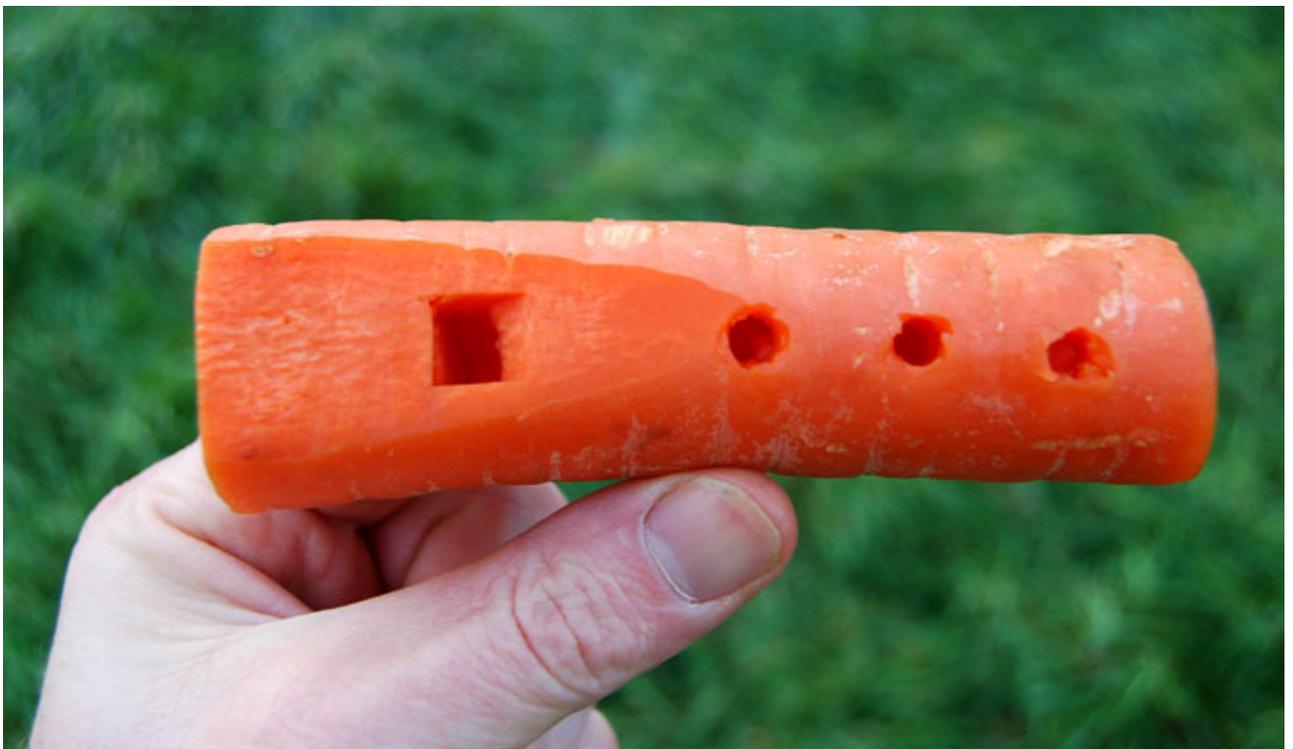
Pour percer les trous dans ce type de flûtes, des mèches à bois d'un diamètre de 5 à 8 sont idéales, et l'on n'a plus besoin de la perceuse.

**Pour avoir une marge d'accordage, commencez avec des trous fins que vous pourrez ensuite agrandir.*





Et voila, vous avez dans les mains une petite flûte de quelques notes, Bon Appétit !



Conservation :

Pour la conserver, vous pouvez la mettre au frigo dans un bocal avec de l'eau et quelques clous de girofle. La technique que j'utilise le plus souvent est d'emballer mes flûtes dans un linge humide imprégné d'essence de clous de girofle.

La durée de conservation dépend de la qualité des légumes d'origine, de la qualité de la lutherie, des conditions climatiques, de la chaleur que dégagent les mains du luthier et du ou des musiciens, de ce qui peu trainer sur toutes ces mains, etc

- En général, si elle n'est pas mangée dans les 3 jours, la flûte est pour la soupe, après 5 ou 6 jours, pour le compost... De nombreux animaux apprécient aussi ce type de flûte.

Les variantes :

Il y a de nombreuses variantes d'embouchures et des centaines de variantes de flûtes dont une partie fera peut être plus tard l'objet d'un dossier détaillé supplémentaire. Fort de vos nouvelles aptitudes, vous pourrez certainement aborder nombreuses d'entre elles en vous renseignant sur les modèles de flûtes existants (n'hésitez pas à m'envoyer commentaires et photos de vos réalisations ainsi que vos propositions d'amélioration et de traductions de cette recette en d'autres langues -> instruments@evolplay.org).

En plus des modèles que vous pourrez découvrir sur mon site www.evolplay.org , et/ou lors d'un concert ou Atelier Scène Orgabits près de chez vous, voici déjà quelques pistes d'exploration.



Après avoir réussi vos premières flûtes carotte, essayez divers fruits et légumes (pommes, courgettes, brocoli,...)

(*) La flûte à coulisse :

Pour cette flûte, quand le sifflet fonctionne (page 8), plutôt que de percer des trous mélodiques, vous prenez une autre carotte, et avec l'évideur utilisé pour faire le bouchon, faites une longue frite ronde. Enfoncez l'évideur dans la carotte jusqu'au manche, puis avant de le retirer, coupez la carotte autour de celui-ci en utilisant le métal comme guide. Ceci évite de couper le cul de carotte qui sera bien pratique comme arrêt et comme prise pour guider la coulisse. Râpez la frite jusqu'à ce qu'elle coulisse bien.

