



## *Bonne grosse Soupe d'amour*

*Préparer une grande casserole,  
Couper les mots de colère,  
garder ceux qui sont adoucissants,  
équilibrants et apaisants,  
Brosser, peler et laver l' égoïsme,  
Hacher les conflits et la froideur,  
Enlever la peau de la contrariété et celle des ressentiments avant cuisson,  
Rejeter le mauvais, annuler le négatif,  
Combiner le respect et la courtoisie,  
Ajouter une très grosse canne d'affections,  
Une bouteille pleine de délicatesses,  
Mesurer un gros contenant plein de bon sens,  
Mettre le bouillon de la politesse bien dégraissé de l'inattention,  
Un cube d'accessibilité,  
Mêler la bonne attitude, la vitalité, l'enthousiasme,  
Mettre un bouquet garni de paroles aimables,  
Parsemer de poudre de disponibilité,  
Saupoudrer de beaucoup, beaucoup d'amour,  
accompagné d'une voix douce,  
Ne pas mettre de reproches, attention, ça gênerait le tout,  
L' ajout de la cordialité donne un très bon petit goût,  
On peut varier avec la convivialité,  
Certains préfèrent avec un soupçon d'étreintes,  
Remuer délicatement,  
Épaissir pour lui donner la texture veloutée de la tendresse,  
Incorporer petit à petit l'humour,  
Encore meilleure si on a préalablement prévu la bienveillance.  
À feu doux, et porter à ébullition l'émerveillement,  
Réduire le feu des arrière-pensées,  
Laisser mijoter le don de soi et les p'tits bonheurs,  
Poursuivre la cuisson dans une ambiance sereine et chaleureuse.  
Un parfum agréable de compréhension se propagera  
dans toute la maisonnée.  
Varier les saveurs. Et sortez votre plus belle soupière !  
Une soupe exquise, saine, équilibrée, bonne à se délecter,  
chaude et très réconfortante.  
Une recette appétissante, nourrissante et adaptable à toute la famille.  
On peut l'accompagner de biscuits de gestes sympathiques  
ou de croûtons de finesses, et d'un filet de bon accueil.  
Déguster le plaisir de vous sentir rassasié.  
Très bon choix lorsqu'on reçoit la visite à souper.*

*Un régal !  
À la soupe !!!  
Une grand-maman*