

## Fiche technique pour les marmitons des dîners d'après culte Rue Madame

**Il s'agit de préparer un diner simple** : l'objectif n'est pas de « faire une bonne bouffe », mais d'offrir l'occasion de prolonger convivialement le culte en faisant connaissance des nouveaux et en échangeant, notamment sur les nouvelles susceptibles d'intéresser la vie de la paroisse. L'entraide souhaite que les recettes (en moyenne 5€ par participants) équilibrent au maximum le coût des repas : celui-ci comprend non seulement le coût des ingrédients à rembourser aux « marmitons », mais aussi celui des denrées « de base » déjà fournies, ainsi que le coût (charges comprises) des prestations de Joseph, soit au total environ 50€ par repas : donc « serrer » un peu le budget des dépenses, en sachant que le nombre des convives présents est d'en moyenne 30, avec une amplitude variant de 20 à 40 ...

### Équipement.

La cuisinière dispose de 5 feux à gaz et d'un four électrique d'une capacité assez importante. Le gaz est mis en route en tournant verticalement la manette qui se trouve au dessus de la cuisinière.

Autres équipements : lave-vaisselle, congélateur, four micro-ondes, cuiseur de riz, mixeur électrique, etc.

**Sont disponibles sur place** : ingrédients de base (huile, vinaigre, moutarde, sel, poivre, nappes, serviettes, récipients pour les « doggy-bags », etc.) dont nous veillons au renouvellement : donc, si vous repérez des insuffisances ou en prévoyez la survenance prochaine, c'est-à-dire à échéance de deux semaines, merci de nous mettre un mail (Bruno.martinlaprade@wanadoo.fr, copie à Chantal Escande chantalescande@yahoo.fr). Ces denrées sont stockées dans les placards hauts qui font face à la fenêtre. Inutile d'apporter du vin : ELP achète celui-ci en quantité et le stocke (côte du Rhone AOC rouge en « fontaines » de 10L sous vide).

C'est **Joseph** (n° de tel. 06 75 43 67 84) qui installe les tables, les recouvre de nappes, et y dispose les carafes d'eau, le vin, le pain et les salières (on peut l'aider...). Habituellement on prépare trois grandes tables rondes de 8 couverts (donc 24 places). Depuis septembre 2013, la maîtresse de maison (Nicole Calvino) a acheté de jolies nappes en tissu. Elle préférerait ne pas avoir à les nettoyer chaque semaine : donc prendre des précautions (par exemple mettre des soucoupes/assiettes à dessert sous les bouteilles de vin).

Les marmitons veilleront à ce que les gens remplissent en priorité les tables déjà préparées, avant d'aller « coloniser » de nouvelles tables. Les grandes tables peuvent aisément accueillir 10 places : il y aura donc à voir à quel moment il est nécessaire le cas échéant de rajouter une 4e table, ou au contraire à enlever la 3e pour concentrer les présents (si leur nombre est inférieur ou égal à 20) sur deux tables.

Sur les tables fixées dans la salle Agapé le long du mur près de la cuisine (qui servent de buffet), on dispose les assiettes à dessert, les plats dans lesquels les convives viendront se servir.

Habituellement, on sert une soupe + tartes salées ou autre plat/salades + dessert. Le fromage ne s'impose nullement.

**Pour la préparation des plats**, sachez que le dimanche après midi, l'église américaine (Trinity church) occupe la cuisine et la salle AGAPE jusqu'à 17h30. Donc pas de problème si vous venez préparer le diner à partir de 17h30. Si vous voulez venir à un autre moment, le

cas échéant la veille, demandez à Zineb ou Joseph la disponibilité effective de la cuisine (et le cas échéant de la petite cuisine du 2ème étage).

Avant la fin du culte (au moment des annonces), l'équipe des marmitons vient faire un peu de « retape » en invitant l'assemblée au diner (rappel qu'il n'y a pas besoin de s'inscrire, ne pas hésiter à vanter l'objet convivial de ce moment de partage).

S'il n'y avait pas assez à manger, voir ce qui reste des repas précédents au congélateur. L'équipe de coordination veille en principe à toujours laisser au congélateur une dizaine de glaces, et dans les placards quelques boîtes de « petit-salé/lentilles », des nouilles et du riz...

Avant le dessert, le représentant de l'église présent (un membre du Conseil presbytéral ou du CA d'ELP) fait l'appel de participation aux frais (gratuit pour les enfants, 5€ prix indicatif pour les adultes, plus si possibilités, moins si impossibilités...).

Autant que possible, essayer d'éviter de conserver des **restes** : le mieux est de les vendre (des barquettes sont disponibles dans le placard de droite du buffet bas face à la fenêtre) : les convives sont généralement très heureux de remporter ces « doggy-bags » pour des prix modiques que vous fixerez vous-mêmes, avec le double souci « que cela parte » et « de tenter d'équilibrer le coût du diner pour ELP (en gardant à l'esprit ce qui est dit plus haut sur les « frais fixes »).

Congeler le cas échéant ce qui n'a pu être vendu : mais alors prenez soin d'inscrire clairement sur le plat congelé sa description et la date de l'opération.

Sur le produit de la **collecte**, les marmitons se remboursent de leurs avances, et transmettent le reste (si possible sous forme d'un chèque à l'ordre de ELP) à André Molinengo ([a.moline@free.fr](mailto:a.moline@free.fr)), trésorier d'ELP (boîte aux lettres en face du bureau du Secrétaire général). Si d'aventure la collecte n'avait pas permis le remboursement des frais, demander celui-ci à André, en joignant un justificatif.

Veiller à remplir la « fiche repas », très importante pour le suivi (classeur rangé dans le placard de droite face à la fenêtre de la cuisine, à côté des ingrédients (huile, vinaigre, moutarde...))

C'est Joseph qui est chargé de faire la vaisselle. En revanche les marmitons, avec l'aide de convives, veilleront à replier les tables, ranger les chaises en piles (attention, les chaises peuvent être de modèles différents, il faut absolument respecter l'empilement par modèles), et passer un coup de balai.

**Merci de votre service !**

**L'équipe de coordination des diners d'après culte :**

Bruno Martin Laprade [brunomartinlaprade@gmail.com](mailto:brunomartinlaprade@gmail.com)

Chantal Escande [chantalescande@yahoo.fr](mailto:chantalescande@yahoo.fr)

Chantal Morley [morleys@orange.fr](mailto:morleys@orange.fr)