

## Consignes pour les marmitons des dîners d'après culte

Rue Madame - Mars 2023

**Il s'agit de préparer un dîner 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 20, avec une amplitude variant de 10 à 30...

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

### **Équipement et ingrédients disponibles dans la cuisine:**

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 : 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 (adresses mails ci-dessous).

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).

### **Installation des tables**

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). Les nappes sont en tissu, donc prendre des précautions pour éviter d'avoir à nettoyer chaque semaine (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 occuper de nouvelles tables. Il faudra voir au dernier moment s'il est nécessaire le cas échéant de rajouter une 4e table, ou au contraire d'enlever la 3e pour concentrer les présents (si leur nombre est inférieur ou égal à 20) sur deux tables.

### **Horaire de disponibilité de la cuisine**

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 dîner 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).

### **Annonce au culte**

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

### **En fin de repas**

**Restes éventuels** : 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 dîner 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.

**Vaisselle et rangement** : 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.

#### **Important : fiche repas à compléter**

Veiller à remplir la « **fiche repas** », très importante pour le suivi, avec la date, le nom des marmitons, le nombre de convives, le montant récolté et les frais engagés.

Le classeur est rangé dans le placard de droite face à la fenêtre de la cuisine, à côté des ingrédients (huile, vinaigre, moutarde...)

### **Financement du repas :**

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 trésorière d'ELP Lydie

Chevillard ([lydie.chevillard@laposte.net](mailto:lydie.chevillard@laposte.net)). La boîte aux lettres en face du bureau du Secrétaire général. Si d'aventure la collecte n'avait pas permis le remboursement des frais, le demander à Lydie, en joignant un justificatif.

**Merci de votre service !**

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

Katia Margerie ([katia.margerie@orange.fr](mailto:katia.margerie@orange.fr))

Claire Dumas ([c-dumas@laposte.net](mailto:c-dumas@laposte.net))