

Fiche technique pour les marmitons des dîners d'après culte

Rue Madame - Nov 2021

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 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.

Consignes sanitaires à observer : pour participer au repas, le passe sanitaire est obligatoire à partir de 12 ans. Se reporter aux « Consignes sanitaires pour les repas d'après culte » ci-dessous à la suite de cette fiche, concernant le rappel à faire lors de l'annonce du repas au cours du culte, et la vérification des passes.

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 (à : katia.margerie@orange.fr et c-dumas@laposte.net). 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). 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 « coloniser » de nouvelles tables. Il y aura à voir à quel moment 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.

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).

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, que le passe sanitaire est obligatoire à partir de 12 ans, et 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...).

En fin de repas

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.

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.

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 Pénélope Caspard-Karydis (penkapa@wanadoo.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 Pénélope, en joignant un justificatif.

Merci de votre service !

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

Katia Margerie (katia.margerie@orange.fr)

Claire Dumas (c-dumas@laposte.net)

EPUPL - ELP

CONSIGNES SANITAIRES POUR LES REPAS D'APRES-CULTE

Mise à jour : 01/10/2021

Consignes sanitaires :

- Passe sanitaire obligatoire pour tous (à partir de 12 ans depuis le 30/09/2021)
- Plus de contrainte de jauge ni de nombre de convives par table (depuis le 30/06/2021)

Contrôle :

- **Information** : Rappeler systématiquement aux annonces, lorsque qu'on annonce le repas, que « le passe sanitaire est obligatoire à partir de 12 ans »
- **Vérification** : Le plus commode est de vérifier les passes sanitaires quand les gens sont assis (simple vérification visuelle)
- **Enregistrement** : Inscrire dans le « cahier de suivi des repas » le nom de la personne qui a fait la vérification.