

Mains Libres

Compte rendu du repas du vendredi 16 janvier 2009

54 participants au repas dans une ambiance gaie et amicale. On aura mangé, conversé, ri, dansé et chanté.

Un conte de fée

La préparation

Dans la cuisine du centre d'animation des Halles, les ingrédients et les volontaires sont à pied d'œuvre à l'heure dite. L'équipe « poule » (Anne S., Chantal G., Florence G., Marie-Ange) pluche allègrement sous la direction de Marie-Thérèse ; l'équipe « gâteau » (Bernard D, Frédéric R., Jean R. et Philippe D) pèse méticuleusement chaque composant, un travail de précision qu'ils ont mis au point pour la vente au stand équitable du dimanche matin.

A 11 h. 30 les poules sont au pot et les gâteaux sont cuits.

A 15 h. tout est achevé, les poules et leur bouillon sont dans les marmites norvégiennes. La cuisine est libérée, toute la production prend l'ascenseur, destination la Bagagerie.

La mise en place

17 h. 45, nourriture et matériel prennent la direction de St Leu sous la conduite Bernard D., Fulgence, Frédéric R., Jean, Khoa, Marie-Ange et Philippe D.

Charles et Béatrice nous ouvrent les portes. Tous les volontaires inscrits plus d'autres (Anne I., Aurélie F., Bernard B., Bernard D., Chantal G., Emily, Françoise, Frédéric R., Frédérique, Fulgence, Jeanne, Khoa, Marie-Ange, Philippe D.) arrivent, les tables sont installées, le couvert est mis avec un grand souci porté à la décoration. Fournie par Anne I.

A la cuisine, une angoisse sur la cuisson de 4 kg de riz s'installe. Heureusement qu'Hélène a l'idée de lire les consignes inscrites sur le paquet : un volume de riz pour deux volumes de liquide. C'était simple mais il fallait y penser. Pendant ce temps là, Frédérique et Anne S. découvrent que le contenu des marmites norvégiennes est froid. Non seulement il faut cuire le riz mais aussi réchauffer la poule, son bouillon et ses légumes sur 3 feux. Frédérique prend les choses en mains, ça chauffe dans la cuisine, Khoa reste maître des feux.

Le repas

La soirée commence par le kir offert par Marie-Thérèse agrémenté du discours de la présidente, de la joie de Fulgence qui remercie Fabrice G. de l'avoir aidé aux prud'hommes.

Après le bol de bouillon chaud, même très chaud, Chantal G. et Gary font une entrée remarquée. L'arrivée de la poule et de son coq avec les premières assiettes déclenche l'hilarité générale. Le coq se pavane et danse, la poule caquette. Dans la cuisine c'est le coup de feu, Anne S., Frédérique, Jacqueline R., Jeanne, Khoa, Marie-Ange réchauffent, découpent, disposent. Après un démarrage un peu cafouilleux, l'organisation du travail se professionnalise et le service s'accélère. Chantal G. et Gary ont le renfort de Charlie et de son copain.

Nouvel intermède, Emily et Philippe D. font l'annonce à deux voix de la prochaine fête de Mains Libres, au programme : Jean de la Fontaine, La Bagagerie et textes personnels.

Au fromage, Jean R. et Béatrice reviennent de la permanence où tout s'est bien passé.

Puis c'est le dessert, les gâteaux de nos amis du stand équitable sont succulents.

Comme dans les histoires heureuses, tout se termine par des chansons.

La clôture

Une équipe nombreuse (Anne I., Anne S., Béatrice, Bernard D., Chantal S., Françoise, Jean, Jeanne, Fulgence, Frédéric R., Khoa, Marie-Ange) et dynamique s'active. La chasse au gras de poule s'organise. Vers minuit, Charles nous donne quitus. Le carrosse ne se change pas en citrouille, le matériel repart à la Bagagerie exceptionnellement ouverte aux usagers à cette heure.

Khoa a trouvé un logement, Philippe M. a une promesse de travail, Fulgence est aux anges depuis le début de la soirée.

Comme l'affirme Charlie Hebdo, Mains Libres prend parfois des allures de conte de Noël.

Marie-Ange, le 17 janvier 2009

PS : Comme je n'étais pas partout, je n'ai pas tout vu et j'ai pu oublier certains volontaires qui je l'espère, m'excuseront.