

Mains libres

Débriefing de la soirée repas du 24/11/07

(30/11/07)

Participaient à la réunion : Arnaud Koffi, Michelle Boisson, Jacques Bouttefort, Mounir Ismaili, Gary Drahamani, Pascal Dufraisse, Elisabeth Bourguinat, Pierre Tibouville.

La réunion s'est tenue de façon informelle à la bagagerie pendant la permanence du vendredi soir, entre 21h et 22h. Certains n'avaient pas participé à la fête, mais cela ne les a pas empêchés de donner de bonnes idées pour la prochaine fois !

1) Avis général

Arnaud K : C'était une belle fête, très réussie, cela a permis de voir la solidarité entre les membres de l'association. Cela donne du baume au cœur pour aller dans la bonne direction. Ce genre de chose est très important pour avancer.

Jacques B : On s'est bien amusés. On a chanté. C'était vraiment bien, rien à dire.

Gary : Un grand merci à Michelle, qui n'a pas arrêté depuis le matin 9h jusqu'au soir, pour les courses, la cuisine, le service. Elle nous a beaucoup aidés. Juste les 2 cuisiniers, on n'y serait pas arrivés. C'est une belle rencontre pour nous.

2) La cuisine au Centre d'animation des Halles

Michelle : On a eu un problème de casseroles : apparemment elles avaient été prêtées à la Clairière et n'avaient pas été récupérées à temps.

Elisabeth : On aurait eu un problème de toute façon car on avait mal anticipé les contenants pour les quantités qu'on devait préparer : il n'y a pas beaucoup de grandes gamelles sur place car c'est une cuisine destinée à faire des cours, pas une cuisine collective. Heureusement on a pu se débrouiller, en particulier grâce à la paroisse Saint-Leu et aux volontaires qui sont venues chercher les légumes pour faire cuire la soupe chez elles, mais la prochaine fois il faudra mieux prévoir le nombre de casseroles nécessaires.

Arnaud : C'était effectivement un peu « galère » quand on a vu qu'il manquait les casseroles, mais comme cela la prochaine fois on y pensera.

Elisabeth : Le lendemain on nous a signalé un problème d'électronique sur l'un des fours, mais ce n'est pas celui dont on s'était servi et il était peut-être déjà cassé. Richard et Jacques sont allés en discuter avec Pierre, le prof de cuisine. J'ai proposé à la directrice qu'on fasse appel à notre assurance en cas de nécessité. Finalement cela s'est arrangé, ils pensent que cela ne vient pas de nous et ils vont se débrouiller autrement pour le faire réparer.

3) Le menu

Jacques B : Le riz collait un peu !

Arnaud : On a mis trop d'eau dans la première casserole, dans la deuxième on a mieux adapté la quantité et ça ne collait pas.

Gary : Au début j'avais peur. Je me disais : « Ils ne connaissent pas le mafé parce que ce n'est pas un plat français. Est-ce qu'ils vont en manger ? »

Arnaud : Le pire, c'est quand tu cuisines et que les gens ne mangent pas ce qui est dans leur assiette, c'est terrible. Là tout le monde a mangé, et bien mangé.

4) Les quantités

Michelle : Les quantités convenaient, on avait bien prévu, sauf qu'il y avait trop de salade : on en a jeté.

Elisabeth : C'est ma faute, je croyais que les gens en mangeraient beaucoup plus que cela et je vous ai demandé d'en racheter, pour rien. Pour une soirée comme ça, il vaut quand même mieux qu'il y ait trop plutôt que pas assez, sinon ce n'est pas la fête. Et on peut resservir certaines choses le lendemain à la bagagerie.

5) La disposition des tables

Jacques : La disposition des tables en U était une très bonne idée. C'était un succès.

Pascal : Vous auriez pu m'acheter des bougeoirs pour décorer les tables, je vous aurais fait un prix d'ami !

6) Les participants

Michelle : C'est dommage qu'il n'y ait pas eu plus de SDF : 16, ce n'est pas beaucoup.

Elisabeth : C'était important aussi pour les ADF de se rencontrer, car sauf pendant les réunions, ils n'ont pas beaucoup d'occasions de se voir entre eux, alors que les usagers voient et connaissent tout le monde. Pour les usagers, on a parlé de la fête et on l'a annoncé au tableau, mais ce n'était sans doute pas suffisant. Il aurait fallu en parler à chacun individuellement, et même faire une belle invitation en papier à remettre à chacun, en cochant sur une liste à qui on l'a donné. On pourra le faire la prochaine fois. Il y a aussi quelques usagers qui n'ont pas voulu venir. D'autres avaient une solution temporaire d'hébergement et ne sont pas passés nous voir les jours précédents. Il faudrait avoir un moyen de les contacter pour les prévenir.

Arnaud : En tout cas c'est important que chaque participant s'inscrive, sinon on ne peut pas calculer les quantités.

Jacques : Hugues est venu avec sa femme et moi on m'a dit non pour ma copine.

Elisabeth : On a un peu improvisé en ce qui concerne l'invitation aux conjoints ou les gens qui se sont invités au dernier moment (des anciens de la création de la bagagerie notamment). Il faudrait y réfléchir à l'avance pour qu'il n'y ait pas de malaise le moment venu entre ceux

qui se sentent les bienvenus ou non, et qu'on évite d'être débordés car si trop de monde s'invite au dernier moment et qu'on manque de nourriture, cela n'ira pas non plus. Là on avait prévu 7-8 part en plus, soit 50 parts, et finalement on a été 48, c'était parfait.

Michelle : On peut ouvrir davantage pour les invitations, en revanche il faudrait refuser d'accueillir ceux qui ne se sont pas inscrits, sinon on ne peut rien prévoir.

7) La tenue de la permanence pendant ce temps

Elisabeth : C'est sympa de la part de Michel Morin de s'être dévoué pour tenir la permanence. Il y a eu un malentendu avec Marcel et Amar, parce qu'on leur a dit d'apporter du café à la fin de la permanence, et ils ont compris qu'ils devaient tous rester là-bas jusqu'à la fin, alors qu'on pensait qu'ils pourraient se relayer. J'ai regretté que Michel ne nous ait pas rejoint aussi après la permanence.

Pierre : La prochaine fois, vous pourriez faire appel aux volontaires remplaçants comme moi, pour que tous les permanents puissent aller à la fête.

Arnaud : On pourrait aussi apporter leur part à ceux qui tiennent la permanence, pour les associer à la fête.

8) Le rangement

Arnaud : Il faudrait mieux prévoir la liste des personnes qui rangent à la fin. Il n'y avait que trois volontaires inscrits, beaucoup de gens ont mis la main à la pâte mais ce serait mieux si c'était mieux organisé.

9) La troisième mi-temps

Gary : Le lendemain, on a réchauffé le mafé qui restait à la bagagerie, et des gens qui n'avaient pas pu venir à la fête en ont profité. Régine avait apporté de la semoule, pour l'accompagner. C'était vraiment très sympa, une bonne ambiance.

Pascal : Je n'étais pas à la fête mais j'en ai mangé ce soir-là, c'était un peu trop épicé ! Il y avait des assiettes en carton et des couverts en plastique, et tous ceux qui étaient présents à la bagagerie ont pu manger.

Elisabeth : On n'avait pas suffisamment prévu qui serait chargé de récupérer les restes et de les rapporter à la bagagerie le lendemain soir : ça s'est improvisé après coup entre Gary et Régine. Par exemple, à la fin de la soirée, quelqu'un a donné un peu de riz à René et on l'a mangé à la maison, il aurait mieux valu qu'il serve à la bagagerie ! La prochaine fois il faudra mieux s'organiser : c'est très sympa d'avoir un repas de restes le lendemain, et en plus ça permet de faire participer les usagers qui n'ont pas voulu ou pas pu venir à la fête.

10) La restitution du matériel et des fournitures

Elisabeth : Il y a eu un peu de pagaille au moment de la vaisselle : on ne savait plus à qui était quel ustensile. Le lundi, j'ai dû aller rechercher un moule à gâteau dans la cuisine de Saint-Leu. Par ailleurs j'y ai vu deux saladiers dont on ignore à qui ils étaient (un en verre, un en plastique orange : ils sont toujours là-bas !). Il faudrait que chacun scotche des étiquettes sur

ce qu'il prête pour tout retrouver facilement à la fin. Par ailleurs, en achetant les produits d'épicerie, j'avais pris des choses dont je comptais racheter ce qui resterait à la fin (sel, vinaigre balsamique, huile d'olive...), mais à la fin de la soirée les gens n'ont pas dû savoir qu'en faire et cela a été distribué.

Pascal : Il faudrait mettre en place ce qu'on appelle un économat, cela permet justement de gérer au mieux les fournitures.

11) La prochaine fois

Mounir : Moi aussi je sais très bien cuisiner. La prochaine fois, je pourrais faire un tajine d'agneau si vous voulez.

Pascal : Moi également : je sais tout faire avec trois fois rien.

En complément : messages envoyés sur Internet juste après la soirée

Un très grand merci à tous ceux qui se sont donné du mal pour la réussite de notre repas d'hier ! Au menu, un apéro avec du Kir, une soupe au potiron, un mafé mouton-poulet avec du riz, de la salade verte, du fromage, des gâteaux au nutella-chantilly et des clémentines.

Nous étions 32 ADF et 16 SDF : Françoise Aba, Nicolas Atkinson, Singh Barbar, Redouane Belmokadem, Emily Blake, Bernard Blot, Michelle Boisson, Elisabeth Bourguinat, Jacques Bouttefort, René Brousse, Pierre Buon, Alain Chauvelin, Rachid Cherfi, Thérèse Donneaud, Gary Drahamani, Philippe Dupagne, Marie Ferrer, Richard Fleury, Luc Forestier, Amar Harbane, Anne Iacino, Jeanne Kalt, Arnaud Koffi, Anne-Sylvie Laurent, Charles Lavaud, Bernadette Laville, Frédéric Mantuila, Régine Nuriec accompagnée de son conjoint François Gonneaud, Marcel Olivier, Gilles Pourbaix, Jean Redeuil, Patrick Roburin, Frédéric Rosin, Marie-Ange Schiltz accompagnée de deux adhérents donateurs, Gérard Seibel et une autre personne de la Soupe Saint-Eustache, Hugues Templier accompagné de sa femme et de sa fille, Khoa van Bui, Arnaud Vignon, Jacqueline Viomesnil, et enfin Gwenn, Martine Martin et Patrick Guimonneau, que nous avons invités en tant que membres de l'équipe des fondateurs de Mains libres.

Dès la semaine d'avant, Michelle et Gary avaient pris les opérations en main en commençant à concocter un menu qui a été soumis à la plénière du 20/11. Michelle, Gary et Jean ont fait les courses dans le 18ème le samedi matin, pendant que René achetait la viande et Bernard B les boissons. L'après-midi, nous avons fait la cuisine au centre d'animation des Halles sous la houlette de nos deux chefs, Gary et Arnaud K, tout nouvel usager admis le matin même. En plus d'eux il y avait Philippe D, Richard, Michelle, Jean, Anne-Sylvie et moi. Comme nous manquions de gamelles, la paroisse St Leu nous en a prêté 4, René 2, et par ailleurs Régine, Françoise et Jeanne sont venues avec leurs cocottes-minutes récupérer chacune une part des légumes tout prêts pour faire cuire le potage chez elles et l'apporter tout chaud le soir. De son côté, Anne avait préparé une salade et Thérèse un gâteau, et elles avaient également apporté du matériel.

Pour la mise en place, se sont ajoutées à l'équipe Emily, Alain, Khoa, Jacques B. Richard a assuré l'accueil des invités. Le service a été supervisé par Alain. Amar et Marcel, après avoir assuré la permanence à la bagagerie avec Michel Morin, nous ont rejoints avec un thermos de café. A la fin du repas, une quinzaine de personnes ont participé au rangement de la salle, qui a été effectué très vite, puis Françoise a pris la tête des opérations pour le rangement et le

nettoyage de la cuisine, aidée notamment de Nicolas, Jeanne, Régine, Gary, Arnaud K, Patrick R. Bernard B et Marie-Ange ont assuré la couverture photo de l'événement (voir sur le site : <http://www.mainslibres.asso.fr/fete2007.htm>).

J'ai été très heureuse de voir que tout le monde chantait ensemble à la fin, c'était un grand moment de convivialité et d'amitié partagée. Je voulais aussi remercier tous ceux qui ont contribué au cadeau que vous m'avez fait et Philippe pour son petit discours, mais comme je l'ai dit hier soir : c'est grâce à l'investissement actif de chacun et à notre volonté commune, malgré les difficultés rencontrées, de faire vivre cette aventure, que la bagagerie existe. Il y a de temps en temps des énervements, des coups de gueule, de la lassitude et de l'incompréhension ; mais il y a aussi beaucoup d'amour et de générosité qui sont donnés, et c'est grâce à cette énorme richesse que nous surmonterons tous les obstacles. Encore un très grand bravo à tous. Si notre trésorier est d'accord, il faudra recommencer l'opération de temps en temps car cela permet de resserrer les liens et de refaire le plein d'énergie !

Elisabeth Bourguinat

J'ai trouvé la soirée très réussie
super organisation, jolies tables
bonne ambiance

Merci à tous

Seul regret, qu'il n'y ait pas eu plus d'usagers, lesquels ont manqué une soirée très agréable

A refaire

Anne Iacino

J'ai bien pensé à vous hier soir. Je n'étais pas libre mais j'espère bien qu'il y aura une autre fois!

Catherine Simonnet

En temps que "vieille militante", je tiens à exprimer mon admiration pour la manière dont Elisabeth assume ses fonctions de présidente, (en plus de ses talents d'accordéoniste) .Je n'ai encore jamais vu ça . Dès dimanche, "11h07", nous recevions le compte rendu de la fête de la veille, avec le nom de tous les participants ! Je trouve aussi que le courrier-mail fonctionne vraiment très bien .Merci à tous . Thérèse.

J'ai trouvé cette soirée très agréable et le plat délicieux.

C'était sympa de voir les anciens SDF de Mains Libres revenir dîner avec nous.

J'espère que nous en organiserons d'autres... et que les usagers seront de plus en plus nombreux à venir.

à bientôt,

Jeanne

"Le" plat ??? "leS platS" j'espère, sinon tu vas faire des jaloux !!!

J'ai oublié au passage de remercier Anne I et René qui nous ont offert le kir de l'apéro (crème de cassis pour l'un et vin blanc pour l'autre)

Elisabeth

Et les salades et les fromages et les gâteaux et les vins... bien évidemment !!!

à bientôt,

Jeanne

Bravo et mon admiration à tous ceux qui ont organisé et réussi le repas et la soirée
Marie-Ange

une agréable soirée
le maffé et la soupe excellent, je parle en connaisseurs,
nous mettrons la recette dans la lettre de la bagagerie
on recommence quand ?
Tous ensemble
Philippe Dupagne

D'ores et déjà je peux dire tout le plaisir que j'ai eu à participer à cette journée du 24 Novembre, certes parce que l'objectif était louable mais surtout pour la joie et la bonne humeur de mes compagnons de mission. J'ai été sensible aux délicates intentions de Gary et de Jean qui ont porté à bout de bras des kilos de victuailles pendant qu'il me confiait le port d'un papier de sopalin et de cinq salades. Deux gentlemen. J'ai été sensible à la bonne humeur et à l'harmonie de l'équipe dans la cuisine du centre d'animation. J'ai eu l'impression que nous Philippe, Anne Sophie, Arnaud, Gary, Jean, et même Richard avons tous travaillé ensemble et depuis longtemps, comme une équipe rodée, alors qu'il s'agissait d'une première fois. L'humeur a été taquine et joyeuse sous le regard bienveillant d'un Richard parfois bougon. Il en fut de même le soir avec l'équipe pour la mise en place de la Salle à St Leu. Koa et Alain ont agi avec efficacité et gentillesse, ce qui une fois de plus a permis d'être dans une atmosphère de veille de réveillon. Gary, notre Chef Toqué, qui n'avait pas levé le pied depuis le matin, accompagné d'un nouvel équipier Arnaud, a gardé calme et humour pour la finalisation du dîner, pendant que Richard détaillant le persil supervisait sans en avoir l'air, l'ensemble de la ruche. L'implication de tous et Les attitudes agréables et généreuses de chacun ont garanti le succès de cette première soirée.
Michelle Boisson

Je suis complètement d'accord! C'était un moment super et il faut dire que cela fait tres plaisir d'avoir le compte rendu presque le soir meme.
Bonne soiree a tous,
Emily Blake

Heureusement tout c'est bien passe. Merci à tous d'avoir accueilli Patrick G. J'ai passe une bonne soiree et me suis regalee. Felicitation à tous ceux qui ont contribué à cette réussite.
Grosses bises.
Martine Martin