

Mains Libres

Debriefing de la soirée repas ML du vendredi 16 janvier 2009

Présents

Bernard D., Elisabeth, Frédérique, Jean, Khoa, Marie-Ange, Yolaine

Compte rendu rédigé par Marie-Ange.

La participation

L'inscription a bien marché, elle a donné une bonne évaluation du nombre de participants à 3 près. Il y a eu finalement 54 convives alors que 57 étaient inscrits. Si 8 inscrits ne sont pas venus, ils ont été compensés par 5 non-inscrits qui ont participé. Au total, 20 usagers, 6 anciens usagers, 24 ADF bénévoles et 4 associatifs et financeurs.

Le coût

Le coût total de la soirée était de 449 euros soit 8,30 euros par personne. Dans ce coût, il faut compter 69 euros de vaisselle, couverts et nappes jetables. On pourrait imaginer, si cela paraît possible, de faire des économies sur ce poste et servir dans une vraie vaisselle ce qui est plus agréable et convivial.

Pour mémoire l'an dernier nous avons dépensé 395 euros.

L'heure du repas

Lors de la préparation, nous avons des inquiétudes sur la possibilité pour certains SDF logés exceptionnellement en mairie de pouvoir participer. Une température plus clémente et l'interruption des mesures « grand froid » a évité ce problème.

Nous avons évoqué l'idée pour la prochaine fois de faire le repas un samedi ou un dimanche midi ce qui laisserait place pour des activités dans l'après midi (loto avec lots, projection de films comme celui sur les Enfants du canal, démonstration par Michel Ocelot, habitant du quartier, de la technique du dessin animé par ombres chinoises, ...). Il faut alors explorer des lieux disponibles. Ont été évoqués, outre St Leu, la salle des colonnes et la cuisine de la soupe de St Eustache, l'Oratoire qui a une belle salle avec une cuisine attenante, les Relais du cœur en face de la bagagerie ou encore peut-être la grande salle de Montesquieu. Il serait quand même nettement plus simple de disposer d'une cuisine sur le lieu du repas.

Les courses

L'équipe des courses (Bernard D., Jean et Yolaine) disent que tout s'est bien passé.

Il faudra cependant mieux ajuster les quantités. Il y a eu beaucoup de reste sachant que les courses ont été faites sur la base de 60 convives et que nous n'avons pas pensé à proposer du « rab ».

Quelques points :

Pour l'apéritif, on avait prévu trop de vin blanc et de crème de cassis (merci à Marie-Thérèse qui les avait offerts !). Il semble que les 3 Orangina et 3 coca-cola aient été suffisants. Les accompagnements (biscuits soufflés) étaient en trop grande quantité, il faudrait peut-être, pour la prochaine fois, privilégier la qualité sur la quantité.

Approximativement 3 kg de riz auraient suffi, on en a cuit 4kg.

Sur les 12 poules achetées, il en restait environ 3 à 4 non consommées.

Pour le fromage, le 1kg de chèvre et le 1kg de cantal sont bien partis en revanche il restait la moitié du brie.

Etant donné qu'il y avait un plat principal, il semble qu'un tiers de baguette de pain par personne soit largement suffisant.

La cuisine du Centre d'animation des Halles

L'installation et le matériel étaient parfaits mais le fait que nous devions libérer les lieux avant 16 h. nous a posé problème. La cuisson des poules était terminée à 14 h. 30. Elles ont alors été mises dans les marmites norvégiennes et n'ont été servies que vers 21 h. Ce temps de latence entre la cuisson et le service s'est avéré trop long, elles étaient froides au moment de servir. Ce qui a posé un problème pour les réchauffer dans la toute petite cuisine de St Leu alors que nous avions à cuire en même temps le riz.

Le menu

Il était excellent (bravo à Madeleine et à Marie-Thérèse) mais peut-être pourrions-nous penser à des plats plus faciles à servir. Frédérique propose une soupe de légumes suivie d'une salade de lentilles au canard, à voir... D'autres idées ne manqueront pas de se faire jour.

Le transport

Le transport effectué en « roll » de la cuisine du centre d'animation des Halles à la Bagagerie puis de la Bagagerie à St Leu n'a posé aucune difficulté particulière. Il a été effectué essentiellement par les personnes du stand équitable.

Le retour s'est également effectué sans problème.

La préparation de la salle

Une équipe d'environ 10 personnes s'est chargée de la mise en place des tables et de la décoration qui était particulièrement réussie et festive (merci à Anne I qui avait apporté plein de décorations !). Ca s'est très bien passé, le temps imparti (deux heures entre 18h et 20h) était bien.

Le service

C'est ce point qu'il est impératif d'améliorer. L'équipe n'était pas vraiment constituée à l'avance et les plats n'étaient pas assez préparés.

Pour le plat principal, il aurait fallu servir le bouillon en mettant un récipient directement au bout de chaque table. Pour la poule, ses légumes et son riz, il a fallu improviser sur place la découpe des volailles et la composition des assiettes. Le service en cuisine sur des assiettes individuelles a pris beaucoup de temps et chaque serveur ne pouvait transporter que deux assiettes à la fois, ce qui a pris du temps.

Il faudrait peut-être envisager un service dans la salle sur des plats ou disposer les marmites derrière une table dans la salle, les convives venant avec leur assiettes pour se faire servir.

Il aurait fallu découper à l'avance les fromages et les gâteaux afin que chacun puisse se servir plus facilement. Ce qui aurait pu être fait tranquillement au moment de la préparation de la salle.

Les intermèdes

Ils ont été très réussis.

Bravo à Chantal et Gary qui ont fait la poule et le coq entre le bouillon et la poule au riz.

C'était très drôle

Bravo à Emily et Philippe D. qui ont présentés à deux voix et avec humour le projet théâtre pour la prochaine fête de Mains Libres. La séance de chansons autour de l'accordéon d'Elisabeth a manifestement été appréciée : de nombreuses personnes ont chanté et même dansé, l'ambiance était bonne.

Rangement et nettoyage

La participation active des membres de Mains Libres ne s'est pas démentie. Nombreuses sont les personnes qui ont aidé spontanément à clore correctement cette soirée. Le rangement de la salle, les poubelles, le rangement et le nettoyage de la cuisine et des marmites norvégiennes s'est effectué dans la bonne humeur et la solidarité.

A minuit, nous avons laissé St Leu en bon état.

Les horaires modifiés de la bagagerie

Jean et Béatrice qui ont assuré la permanence disent que cela n'a pas posé de problème. Entre 20 h. et 21 h. 10, 5 usagers se sont présentés, 3 sont venus à la soirée après.

A 23 h. la bagagerie a été de nouveau ouverte pour le retour des containers et les usagers qui voulaient reprendre leurs affaires pour la nuit.

Un regret pour le lendemain soir : les restes de bouillon, légume, viande et riz, apportés dans une des norvégiennes, avaient tourné et étaient inconsommables, à la grande déception des usagers qui étaient là et auraient bien aimé en profiter. La prochaine fois, il faudra trouver une solution « frigo » : peut-être pourrait-on répartir les restes dans des sacs de congélation et les confier aux ADF du quartier ?

*

En conclusion, malgré quelques difficultés rencontrées, nous concluons au succès de la soirée que confirment les quelques témoignages reçus.

Les témoignages

Merci beaucoup pour cette sympathique, chaleureuse et délicieuse soirée.

Pour un membre qui ne fait pas partie des bénévoles, ni du quartier, ce fut formidable de pouvoir mettre un visage sur des noms inscrits sur les mails, de constater l'implication de chacun dans la vie de Mains Libres et de vivre une bien belle soirée. Amitiés

Florence Goudchaux

Je viens un peu tard vous dire ma joie d'avoir été avec vous lors de cette soirée si gaie, si conviviale et...si succulente.

Il y a cependant une petite amélioration qu'il faudrait et qu'on pourrait facilement apporter. La distribution des assiettes fut difficile et longue. J'ai déjà fait des banquets pour 50 personnes et lorsqu'il y avait trois plats chauds à servir nous procédions autrement et, il me semble, plus efficacement.

Les marmites étaient placées sur une longue table installée dans le lieu des agapes . Derrière chacune d'elles un marmiton muni de sa louche. Les convives passaient devant -comme à l'armée- quand ils voulaient -pas comme à l'armée- et le service était de ce fait plus rapide, les assiettes restaient plus chaudes. Comme dans notre cas les assiettes sont de surcroît en plastique fin, les serveurs ont beaucoup de difficultés à en apporter plusieurs à la fois d'où ralentissement, refroidissement. Vous voyez peut-être des objections à ce que je propose mais je vous assure que ça a toujours bien marché.

Bonne réunion d'évaluation et à bientôt.

Jacqueline (de Bruxelles)

Je remercie à nouveau tous ceux qui ont contribué à cette très belle fête hier soir, depuis les préparatifs logistiques, les courses, la cuisine, le transport, la mise en place, la permanence à la bagagerie pour les usagers qui ne pouvaient pas venir, le service à table, le petit intermède par Chantal et Gary, la participation aux chants et danses, le rangement, la vaisselle à la fin, le transport et le rangement de nos propres affaires à la bagagerie : c'était un énorme boulot mais on a passé un super moment et cela a permis à certains de découvrir des personnes qu'ils ne connaissaient pas. Des remerciements particuliers aux deux "piliers" de cette organisation, Bernard D et Jean, qui ont assuré avec maestria le suivi depuis le début jusqu'à la fin de l'opération, et à tous ceux qui ont trouvé des solutions pour surmonter les différents aléas ! Ce serait bien qu'une petite équipe fasse un débriefing pour qu'on n'oublie pas certains points

importants pour la prochaine fois (notamment le fait d'essayer d'organiser le repas plutôt un midi, pour que plus de gens puissent en profiter ?).

Bon week-end à tous,

Elisabeth

PS : ce soir à la permanence j'apporte des récipients pour faire réchauffer les restes d'hier pour que ceux qui seront là puissent en profiter, l'an dernier c'est Régine qui s'en était occupée et je crois que cela avait été très apprécié.

Voilà mon compte rendu à la fois objectif et personnel. J'ai passé une superbe journée et une soirée encore plus belle avec vous tous

Amitiés

Marie-Ange

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.

Merci Marie-Ange pour ton texte, on s'y croirait et on a surtout envie d'y revenir.

A bientôt et merci à tous d'être venu vendredi,

c'était vraiment très bien ...

Jeanne