

Et le repas devient une fête....



Un tel projet part de l'envie de faire plaisir, de se faire plaisir.... L'idée vient de l'animateur ou des enfants avec ou sans raison. La discussion permet de s'organiser, de préciser ce que l'on va faire, de se partager les tâches.

Va t'on souhaiter l'anniversaire d'un camarade ? Organiser une boum ? Accueillir ceux qui reviennent de randonnée ? Vivre un repas comme au moyen-âge après la visite du château ?

Pique-niquer comme des trappeurs près de la cabane ? Manger comme au restaurant ?.... Les occasions ne manquent pas.

Ce moment de convivialité ne s'improvise pas, il faut rencontrer le directeur pour le budget, l'économiste pour le repas et les ingrédients, le cuisinier pour les idées ou la disponibilité des fours...

La première étape est la réalisation du menu.

Ce repas peut comporter l'apéritif (cocktail sans alcool et canapés) des plats salés, des plats sucrés. Il dépend du budget, du temps disponible pour la réalisation, du lieu d'élaboration, de la présentation.... il faut faire la liste des courses..... ce qui implique qu'un adulte suive toute l'élaboration.

La mise en scène : la clef de la fête est là !

Le décor de fête doit surprendre, il doit être

assez vite mis en place et retiré dès que la fête est terminée. C'est une parenthèse qui vient rompre le train-train habituel. Quel ennui que ces décors de Noël que l'on voit encore à Pâques !

Changeons la salle à manger

Les murs peuvent être facilement habillés, de tissus tendus, de rouleaux de papier " crêpon " déroulés, suspendus en alternant

les couleurs (éviter d'en mettre plus de 3, l'œil ne s'y retrouve plus).

Des guirlandes vite faites peuvent être suspendues : fixer sur un ficelle fine des flots de papier, de triangles de couleur... Travailler à l'agrafeuse fait gagner du temps.

Des bouquets de ballons, ou des bouquets de fleurs cueillies au bord du chemin, assez gros... pourront être disposés à des endroits bien

visibles mais pas gênants.

Ce ne sont que quelques idées, vous en trouverez d'autres dans les fichiers d'activités manuelles, dans des revues...

Quelle présentation pour le repas ?

- La disposition générale

Un buffet ?

Des petites tables comme au restaurant ?

Une soirée comme au cabaret ?



Un repas indien ? gallo-romain ? chinois ?....

Une grande table joliment décorée ?

Assis au ras du sol, la nappe étant posée à terre ou sur des tables basses ?

Y aura-t-il des disc-jockey, des danseuses kabyles....quelles places faut-il prévoir ?

- **Le service**

Chacun ira t-il se servir lui-même ?

Le service sera t-il fait par des serveurs en tenue, comme au restaurant ?

Y aura t-il des sommeliers ?....

- **Une belle table**

Nappe en papier décorée ? nappe en papier unie avec des sets de table ?

Un couvert bien mis en relation avec la forme choisie pour la fête, ou avec le thème ?

- **Comment sera annoncé ce moment ?**

Carton d'invitation ? Affiches ? Annonceurs ?

- **Pensons à la lumière**

Spots, lampes cachées par des papiers colorés qui laisseront passer la lumière (ne pas les fixer trop près de l'ampoule), bougeoirs que l'on posera sur la table.... Eteindre la lumière et manger à la lueur des bougies...Tout dépend de l'ambiance que l'on veut créer, mais on doit toujours voir clair !

- **Et si les plats devenaient le décor ?**

Une jolie présentation des toasts, du plat de crudités, le corbeille de fruits qui devient un panier fleuri, le plat de poisson plus vrai que nature, les décors des gâteaux qui se font personnages, les radis qui deviennent des petites souris grignotant le fromage.... Laissez aller votre imagination !

Quelques idées de thèmes

- **Soirée créole**

Punch 0° - salades sucrées salées - poulet à la noix de coco - poulet au citron - riz créole - coupe de fruits...

Et pour l'ambiance : musique antillaise et danses, foulards et madras...

- **Soirée pionniers américains**

Hamburgers cuits au barbecue - frites - ketchup maison - épis de maïs grillés - apple pies et cookies...

Et pour l'ambiance : soirées violons, musique country et danses traditionnelles...

- **Soirée cabaret**

Cocktails - fondue de légumes crus et ses sauces - pizzas rigolotes - quiches personnalisées....

Le tout présenté sur un buffet décoré, petites tables, piste de danse et de show.....

- **Ce midi, on mange dans la cabane**

Des salades, un barbecue ou une cuisson au feu de bois.

Une table rustique dressée près du sol, on s'assoit sur des fougères, un vrai camp de trappeurs...

Ce ne sont que quelques idées, il faut être imaginatif : le thème traduit la vie, l'envie du groupe.

Suivant le thème ou la forme de la fête, d'autres préparations seront réalisées : éléments de costume, masques, choix de musique.....

Tout le monde doit pouvoir trouver sa place. L'animateur reste attentif pour que dans ce moment fort tout le monde s'amuse et que personne ne soit ridicule ou ne reste à l'écart.

La fête existe par la convivialité. Le timide ou l'exclu peuvent rentrer dans le groupe. La fête est réussie parce qu' elle est la fête de tous.

Un exemple parmi d'autres, un repas médiéval

Le repas donne parfois l'occasion de voyager, de découvrir d'autres cultures, d'autres manières d'être. Il peut aussi nous faire revivre le passé.

Lors de la visite d'un château fort voisin, on a envie de monter aux créneaux, d'entendre le bruit des chevaux, de voir passer dans la cour de nobles damoiselles dans leurs longues robes de fées. Faire un repas médiéval, c'est approcher cette réalité passée. Cette fête ne peut être réussie que si l'on ne tombe pas dans la caricature. Comme à toutes les époques, comme dans toutes les civilisations, on se tient bien à table. Ce n'est pas parce que l'on mange avec ses doigts que l'on doit être ruisselant de graisse, éructant et braillard.

Le menu

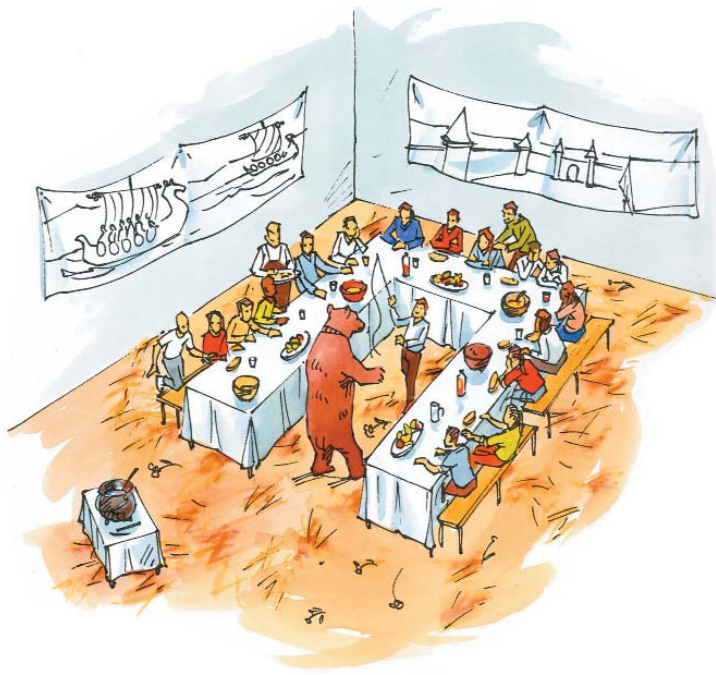
Poulet au vert-jus ou à l'eau de rose sur leur tranchée, raviolis, légumes verts, crème brûlée, nougat.

Quelques recettes médiévales sont dans le fichier : œufs au miel - poulet à l'eau de rose - soupe de karesme - blanc de volaille au garum.

La table

L'expression "dresser la table" vient de cette époque.

La table était dressée au moment du repas c'est-à-dire que l'on plaçait des plateaux sur des tréteaux. Sur ces plateaux on pouvait disposer des nappes.



Ni assiette ni fourchette uniquement un verre et un couteau par convive. De jeunes écuyers passent le long des tables avec des plats.

On se sert soi-même et l'on dispose ses aliments non pas sur une assiette mais sur une tranchée. La tranchée est soit une demie boule de pain, soit une tranche d'un pain de campagne assez dense. D'autres plats sont servis pour deux ou trois personnes dans une seule assiette et chacun y pioche avec ses doigts.

Cela justifie que d'autres écuyers passent non pas avec un rince-doigts mais avec une coupelle et une carafe (l'aquamile) afin de verser de l'eau sur le bout des doigts souillés.

D'autres écuyers circulent avec d'autres carafes afin de remplir les verres des invités.

La salle

Aux murs sont placées des tentures.

Sur des draps on peut représenter des scènes de tournoi, de chasse ou de campagne.

Les tables sont disposées en U. Tout le monde peut se voir et le

centre est laissé libre pour les attractions.

Au sol la jonchée : on étale sur le sol du foin le plus odorant possible sur lequel on peut jeter des fleurs des champs fraîchement coupées.



Les attractions

Au cours du repas des personnes peuvent distraire les convives. En dehors des habituels jongleurs, musiciens, montreurs d'ours ce peut être aussi des conteurs, des montreurs de curiosités telles que la corne de licorne ou des os de dragons, des voyageurs revenant de pays aussi lointains qu'improbables.

Les habits

Libre à vous de vous costumer, entièrement ou seulement avec un élément de costume. Si vous manquez d'idée allez à la bibliothèque : il y a au moins un livre sur l'époque médiévale.

Ce ne sont là que quelques idées. Là encore, laissez aller votre imagination et celle des jeunes.