Cuisiner pour 50 et plus (1/2)

Dessins réalisés par Red ! pour La Cerise sur le gâteau, la cantine de la Maison commune (St-Auban, 04)

Nourrir une lutte sociale, animer une fête de quartier, sustenter les artistes et bénévoles d'un festival… ou fêter les 90 printemps de votre grand-mère : toutes les raisons sont bonnes pour vous lancer dans la cuisine collective. C'est à la fois indispensable, gratifiant et convivial… à condition d'anticiper pour limiter le stress ! Dans cette première partie, des conseils généraux. Le mois prochain, plus de recettes !

Espace

Allez-vous cuisiner dans un bâtiment équipé ou installer votre popotte sur les lieux des festivités ? Si vous partez de rien, il faudra veiller à disposer au minimum :

- d'un abri
- d'un sol praticable et stable, si possible lavable (morceau de lino), de palettes, ou autre, pour le stockage
- d'un point d'eau
- d'électricité, au moins pour l'éclairage.

L'espace devra être suffisament grand pour disposer les points de cuisson là où ils ne risquent pas d'être bousculés.

Quel que soit le lieu, il faudra réfléchir au nombre de personnes qui cuisineront, et à leur profil. Est-ce qu'il y aura des enfants ? Des personnes âgées ou fragiles ? En fonction, prévoir des plans de travail assez nombreux, et si possible de hauteurs variées. Des postes assis, pour l'épluchage par exemple, peuvent aussi être installés.

Un point d'eau spécial pour se laver les mains est important. Dans l'idéal, on peut l'actionner sans les mains (genou ou coude).

Matériel

Renseignez-vous sur l'électricité disponible, pour éviter de faire sauter la ligne ou de vous lancer dans un menu impossible à réaliser. Les appareils à résistance sont ceux qui consomment le plus. Petite liste de matériel incontournable :

- feux pour la cuisson
- bacs de plonge
- marmites, casseroles, couvercles, passoires, saladiers et récipients divers
- planches à découper, couteaux, économes, cuillères, louches, spatules
- tabliers, tissus ou couvre-chefs propres, torchons
- et bien sûr, toute la vaisselle pour le service.

(Le reste sera fonction de vos menus, et de vos ambitions !)

La vaisselle

Elle mériterait une fiche pratique en soi ! Vu au dernier festival des Résistantes, en août : la « techno-plonge », où un DJ rhytmait le mouvement des éponges !

Ressources humaines

Réunir une équipe de bénévoles peut avoir d'autres objectifs que la simple préparation du repas : mélanger les générations et les milieux sociaux, papoter, découvrir d'autres manières de cuisiner… mais il faut que le repas soit prêt à l'heure, et bon ! Une ou plusieurs personnes doivent donc avoir en tête les recettes et la gestion du temps, afin de distribuer efficacement le travail à celles qui donnent juste un coup de main. Il peut être nécessaire d'identifier clairement les bénévoles cuisine, et de fermer l'espace aux autres. Le tablier et la coiffe sont bien utiles pour ça (aussi).

Le service

Préparer les assiettes prend du temps, mais permet de gérer les quantités. Les « bonus » - salade verte, assaisonnement, petits restes… - peuvent être proposés en libre-service. Pour servir beaucoup de monde sans que ça refroidisse, plusieurs espaces de service différents peuvent être installés.

Hygiène et sécurité

Selon que vous cuisinez un repas à la bonne franquette de temps en temps, que vous nourrissez 150 personnes sur une semaine, ou que vous accueillez du public chaque mercredi, les règles ne seront pas les mêmes. Entre les précautions de bon sens et les normes « HACCP », à vous de définir où vous vous situez. Quoi qu'il en soit, il est utile de se poser la question, collectivement, des règles que l'on souhaite respecter : ce sera plus facile de s'y tenir dans le feu de l'action. On peut en proposer quatre minimales :

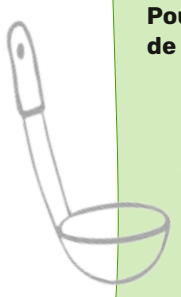
• chaussures fermées, surtout quand on manipule les gamelles. Tablier, cheveux couverts ou au moins attachés.

• lavage des mains préalable et régulier (par exemple après avoir tripoté son téléphone…).

• la fameuse « marche en avant » : le sale et le propre ne doivent pas se croiser. Le service et le retour des assiettes sales ne se font pas au même endroit ou pas au même moment, de même que le lavage des légumes et la plonge.

• les couteaux restent sur les plans de travail, ou circulent pointe vers le bas.

Soupe mobile



Pour une soupe plat unique, compter par personne : 100g de légumes, 50g de légumineuses, et 100g de pâtes ou 200g de pommes de terre.

L'une des façons les plus simples de faire à manger n'importe où, avec un minimum de matériel, c'est de cuire une soupe ! Il faut seulement se procurer un trépied à gaz, une grosse gamelle avec couvercle, des bacs et seaux. Trouver de l'eau et un endroit à l'abri du vent, et commencer 3 heures avant de servir. Faire revenir les oignons, ajouter les légumes les plus longs à cuire, de l'ail, assaisonner. Laisser suer, verser 3 litres d'eau, ajouter le reste de légumes et recouvrir d'eau. Compléter en cours de cuisson si besoin. Quand c'est bientôt cuit, goûter et compléter l'assaisonnement. On peut compléter par un pesto et ajouter des pâtes, des légumes secs cuits avant…

Nos sources

Le livre *Cantines, Précis d'organisation collective*, a été rédigé par des membres de cantines. Auto-diffusé (ail@riseup.net), on le trouve aussi dans certaines librairies*. Il comprend des conseils généraux, des tableaux de quantités, des recettes pour 100 personnes et des entretiens revenant sur « *les histoires, les expériences et les tribulations* » de diverses organisations. Une nouvelle version sortira à l'automne. Nous nous en sommes inspirés pour rédiger cette page, tout en nous appuyant sur notre expérience de cuisine de festival et de cantine solidaire à la Maison commune !

*Publico et Sans Titre à Paris, Terra nova à Toulouse, Coiffard et Les bien aimés à Nantes, La lecture pour tous à Brest et à Marseille, L'Hydre à 1000 têtes, L'histoire de l'oeil et Transit.