

Rencontre nationale des SEL 2009 du 17 au 23 août à Carpentras

Notre aventure culinaire et sélienne

Nous avons répondu à l'appel du Beausel de Carpentras venu demander de l'aide au SEL voisins. Le SEL en Durance de Pertuis a pris en charge l'accueil tandis que le Carrefour du SEL de Château-Arnoux/Les Mées a décidé de s'occuper de la cuisine. Au départ, nous ne pensions prendre en charge que la partie végétarienne. Et puis, nous nous rendons compte qu'il est impossible de dissocier les repas « végé » des autres « omnivores » si l'on doit et veut respecter un budget fixé à 4 euros de moyenne par repas et par personne. Alors nous commençons par élaborer des idées d'entrées et de desserts voire d'accompagnements pouvant convenir à tous. Dans la foulée, nous prévoyons aussi les plats de résistance. Et l'on se dit que si on prépare un lapin à la tapenade, pourquoi ne pas confectionner un ragoût de légumes à la tapenade ? Et si les deux plats sont servis avec des tagliatelles, après une petite entrée et avant un dessert communs, le lien est doublement fait entre les deux catégories de menus auxquels nous avons donné les couleurs « vert » et « rouge » pour les différencier sur papier. Nous voulons une cuisine d'abord provençale et même si nous faisons le tour de la Méditerranée, l'inspiration reste « terroir ».

Mais nous sommes amateurs tous les trois même si chacun de nous a déjà participé à la confection de repas pour un certain nombre de personnes et nos recettes « maison » sont prévues pour une famille : pour six, quatre pommes de terre ! Ah ! oui ! Mais ça pèse combien une patate ? et un poivron ? et une courgette ? et une pincée de sel ? quelques tours de moulin à poivre ? Bon : départ à l'Inter du coin pour peser fruits et légumes et noter leurs poids individuels ainsi que tous les prix des ingrédients pour chiffrer les recettes et rester dans le budget. Quels fous rires ! Suit la période de transposition de nos recettes familiales à des fiches pour cent personnes, base entrée ensuite dans une programmation Excel dans le but de chiffrer le total des fournitures pour l'établissement de devis dans un premier temps puis pour le calcul des marchandises à commander en fonction des inscriptions.

Nous choisissons de privilégier des denrées bio dans la mesure des possibilités financières et les produits et producteurs locaux pour rester écolo. Il est difficile de tenir compte, par contre, de tous les régimes spéciaux, des allergies et des caprices même. Mais puisque les menus sont liés aux inscriptions, cela permet à chaque séliste de réserver ses repas conformément à ses préférences et de prendre ses dispositions le cas échéant.

Arrive le jour du départ pour Carpentras ! Aïe ! Avons-nous embarqué tout ce que nous avons à emporter – denrées, couettes, bagages, lavande, herbes de nos collines récoltées pour parfumer nos plats – et pensé à tout ? A bord du bus coloré de Chrystel – véhicule qui servira de navette durant la semaine – la première « délégation » du Carrefour du SEL : Armelle, Chantal, Jacquie, Jacquotte; au volant : François ! Les trois cuistots se marrent en se qualifiant de fadas ! Mais nous nous réjouissons de vivre cette expérience et l'ambiance est déjà concentrée.

L'installation et la prise en mains de la cuisine – dont on nous a expliqué l'ensemble du fonctionnement sur une demi-matinée au début du mois de juillet – se passe bien. C'est au fur et à mesure de l'emploi du matériel que nous constatons des dysfonctionnements. Heureusement que la machine à laver la vaisselle – pilotée ensuite de mains de maître par Catherine – et le frigo principal sont réparés de suite. Heureusement aussi que le dévaloir est opérationnel pour éliminer les restes des repas. Il est vrai qu'il y a encore, dans la semaine, panne d'eau fraîche et de glaçons et que par 41 degrés à l'ombre, c'est dur, dur ! Mais nous arrivons à dompter toutes les machines nécessaires et les modes de cuisson auxquels nous devons nous adapter. Heureusement encore que Marie-T, de notre SEL également, vient en renfort mercredi et qu'elle met la main à la pâte avec nous en nous guidant de ses conseils professionnels et simplifiant nombre de manipulations. Nous gérons bien l'économat et si nous avons eu des restes, c'est surtout à cause des deux fois cinquante désistements – certainement liés à la chaleur accablante – et à une petite surévaluation des non-inscrits. Il faut dire que nous avons été deux cent cinquante en moyenne à manger midi et soir avec une pointe à deux cent soixante-dix mercredi soir.

Plusieurs sélistes se sont inquiétés de nous savoir enfermés dans nos cuisines n'ayant pas de temps pour participer à des ateliers. Nous rassurons tout le monde en affirmant que nous avons partagé énormément de bons moments avec toutes les personnes venues contribuer non pas aux corvées d'épluchage mais aux ateliers « cuisine » où l'on a pu échanger sereinement devises et propos, idées et adresses, recettes de cuisine et de fonctionnement des SEL. Des amitiés sont nées même de ces moments partagés et nous avons versé des larmes d'émotion avec Gilbert de Corbenay. Nous avons été soignés, massés, chouchoutés aussi.

Nous avons juste encore envie de pousser un coup de gueule pour crier : « halte au gaspillage du pain ! ». Et si dorénavant, chacun ne se servait que d'un morceau, pour commencer, quitte à se relever pour en chercher un autre ... !

Les trois « bleus » que nous sommes nous réjouissons de vivre une prochaine rencontre nationale des SEL – cette fois hors de la cuisine – et nous partagerons volontiers notre expérience plus en détail si un SEL organisateur devait en avoir besoin. Nous avons néanmoins relevé quelques points utiles :

- Il est indispensable de dissocier l'organisation des petits-déjeuners des autres repas. Mais Marine et Emile, notamment, ainsi que les autres le prennent naturellement en charge. Les petits-déjeuners, comme le pain des repas, ont été financés par la différence de un euro entre le prix de revient et le prix payé pour les repas du midi et du soir.
- Pour essayer d'éviter le gaspi, nous proposons de placer le pain en fin de self. Peut-être que, le plateau bien rempli, les sélistes auraient les yeux moins gros que le ventre en passant en dernière station devant le pain...
- Il serait bien de prévoir un frigo – hors cuisine – réservé à l'usage des sélistes avec, si possible, un compartiment glacière pour les campeurs.
- Il faut prévoir un ou une responsable du nettoyage des plats, matériel de cuisine et cuisines, en dehors de l'équipe vaisselle des repas.
- Nous avons testé les tickets-repas – différenciant les « végétariens » des « omnivores » – qui ont facilité la distribution des repas. De plus, la catégorie « non-inscrits » a permis à ceux et à celles qui avaient pris la peine de répondre à temps d'être certains d'avoir à manger puisque les sélistes enregistrés sur place au dernier moment, munis d'un ticket différencié, étaient

priés de se placer à la fin de la queue du self et de se contenter des (beaux !) restes à disposition. Pour anticiper, nous avons compté une trentaine de personnes en plus. L'expérience nous a démontré que l'on peut évaluer à une trentaine d'« omnivore » et une dizaine de « végé » les portions en plus, évitant ainsi de devoir confectionner omelette ou pasta de dernière minute. Pour ces raisons et pour faciliter l'approvisionnement également, nous recommandons vivement réitérer l'expérience de 2009 qui a consisté à clore les inscriptions à l'avance.

- Nous avons pu constater qu'une majorité de « végé » mangent du poisson.
- Nous avons profité, selon la proposition d'une séliste, de distribuer des fruits et légumes à préparer pendant l'agora, bénéficiant ainsi de l'aide de nombreuses personnes occupées ensuite dans d'autres ateliers.
- Les prochaines fiches d'inscriptions pourraient suggérer aux sélistes prévoyant de partager de leur temps en cuisine, de porter tablier, éplucheur, couteau perso. Nous avons acheté une quinzaine de couteaux et d'éplucheurs. Seuls quelques uns restent en reliquat pour le prochain Intersel. Il est vrai que l'on fait moins attention au matériel d'autrui et que certains outils ont accompagné les épluchures aux ordures.
- Nous avons organisé, le dimanche après le brunch, une épicerie sélidaire pour écouler, aux prix coûtant, les marchandises que nous n'avons pas pu cuisiner.
- Nous avons prévu des barquettes pour distribuer les restes du brunch aux sélistes qui en souhaitaient. C'était finalement une petite récompense pour ceux qui ont pu rester jusqu'au bout pour ranger et nettoyer.

Merci à tous ! Et si certains ou certaines ont eu des remarques ou des mots maladroits lors du passage au self – probablement dû au fait que nous n'avions pas l'air de « professionnels », mais aussi à cause de la canicule ou aux envies de râler non évacuées dans l'atelier prévu à cet effet – personne n'a réussi à gommer notre enthousiasme. Les sourires, clins d'œil et/ou pouces levés en forme de satisfaction de tant de sélistes nous ont stimulés, réjouis. Ils ont été nos échanges aussi.

L'équipe de cuisine  
Chantal, Jacquie, François + Marie-T  
Carrefour du SEL, Château-Arnoux/Les Mées 04