



84 : Nombre de personnes à qui il fallait préparer à manger quotidiennement...

Si on m'avait dit qu'un jour je ferais la tambouille pour tout ce petit monde, je pense que j'aurais eu un petit sourire en coin genre « non mais tu rêves ! » Et puis finalement ça c'est fait, et ça n'a pas été si terrible que ça...

Petit aperçu donc « côté cuisine » de la vie à la colo de Puegnago, session du 5 au 24 juillet 2008... en quelques chiffres !

200

C'est, au cours de la session, le nombre minimum de concombres qu'on a dû éplucher, laver, couper en lamelles et disposer harmonieusement dans les plats pour servir les 9 tables de bambins. Il faut dire que les *citriolli* italiens (pardonnez si ce n'est pas la bonne orthographe) sont trois fois plus petits que nos concombres français. Du coup, il fallait se lever de bonne heure pour préparer tout ça !



11h30 : Apéro !

Si on ne perd pas les bonnes habitudes, on sait en prendre de mauvaises !! 11h30 sonnait (quand nous n'étions pas en retard...) l'heure de l'apéro : un petit jaune pour les uns, un rosato pour les autres, de la « qui pique » voire de l'eau du robinet pour ceux qui voulaient se distinguer. En même temps

était servi le repas de l'équipe technique et des monos de repas, de façon à ce que nos chers bambins puissent passer à table à 12h15.



12h30 : Buon appetito !

Ben oui, quand nous n'étions pas trop en retard dans la préparation, le temps que les monos cherchent dans la barak'à jeux comment lancer la sono, puis trouvent sur leur MP3 la musique entraînante du générique bouffe, il s'écoulait 10 bonnes minutes avant que tout ce petit monde ne passe pour de bon à table. Ce n'est pas grave, pendant ce temps, les tomates mozzarella n'allaient pas refroidir...

$10 \times 5 \times 7 / 2 = 175$ le compte est bon

A raison de 10 « planches » de pain de mie par paquet, dans chacune desquelles on pouvait découper 5 tranches, nous avons 50 tranches par paquet soit 25 paires de tranches. Avec une paire, on fait un croque-monsieur. Pour 84 ventres à nourrir, si on voulait au moins 2 croques par personne, il fallait

7 paquets de pain de mie... vous m'avez suivie ?

Essayez de visualiser 350 tranches de pain de mie à beurrer... Si si... Allez faites un effort !

Après commençait l'empilage méthodique : pain beurré, jambon, gruyère, pain beurré, gruyère. 15 minutes au four et on sert avec une bonne salade.

Ce simple mais succulent repas a marqué la (presque) fin de la grande journée sur la Quête du Graal au cours de laquelle nos bambins, emmenés par Lancelot, Perceval et bien d'autres, ont dû retrouver la coupe symbolique, avant que le bon roi Arthur (divinement interprété par notre cher directeur, Alain) ne soit victime d'un odieux empoisonnement. Je vous rassure, il va mieux ! Le midi, Japy s'était affairé autour d'un fabuleux barbecue alors qu'en cuisine, on préparait moult salades, crudités et entremets pour rassasier les convives installés autour de la Table Ronde.

