*Suite à la réunion pôle cuisine du 02.10.24*

*Présents : ENGIN Sincer, Volya, MCM*

**Date** : 15 novembre 2024

**Événement** : Soirée d’inauguration du Festival des Solidarités

**Lieu** : L’Agronaute

**Assocations impliquées**:

- Volya -Ukraine

- Oyili Fang Beti – Cameroun (Espace territorial de la Centrafrique à Sao Tomé y Principe, en passant par le Cameroun, le Gabon, le Congo et la Guinée Équatoriale)

- La Faguila (Guinée-Conakry)

- ENGIN Sincer (Kurdistan)

**Logistique :**

- où chacun va cuisiner ? Volya et Engin c’est ok ils cuisinent chacun de leur côté. Les autres ?

- avez-vous besoin de la cuisine du lieu ? Pour entreposer au moins ?

- quels sont vos besoins techniques

(ex) Volya : une prise, un frigo

- 1 table part asso pour mettre leurs plats

**-Vaisselle**: comment on fait ? Jetable en carton ? Ou bien l’Agronaute peut nous prêter de la vaisselle ? Auto-wash ?

+ amener des tupper

**Budget** :

Chaque association aura un budget de 150€ max (ça peut être moins) pour faire les courses. Il faut privilégier les ingrédients pas cher.

La MCM peut vous envoyer un facture type à remplir avec le montant des achats + coordonnées de votre asso + ticket de caisse si possible. Note de frais possible ? = demander à Mariama et Ilias

La MCM se remboursera avec la moitié du prix libre.

Volya et ENGIN pensent que ce budget est cohérent et suffisant avec leurs recettes.

**Bar**: directement géré par les bénévoles de l’association La Sauge qui gère le lieu, à prix coûtant, directement au bar

**Nombre de portions par plat** : 50 – soit environ 200/250 portions   
Ils s’agit de portions et pas d’un plat complet, puisque les gens pourront aller déguster différentes choses

La MCM se chargera d’acheter du pain. Ou bien récupérer du pain du jour dans une boulangerie (à voir)

**Menu** : *C’est bien de s’accorder avec les autres associations pour les plats pour pas avoir plusieurs fois la même base par exemple*

- Volya : Nataliya pensait plutôt connaissant le public de l’Agronaute, se focaliser sur le végétarien= ravioles ? (pommes de terres, champignons, pâte à base de blé = base de différentes recettes), et faire un peu de tout pour faciliter la dégustation, mais aussi peut être des crêpes avec du fromage blanc – beaucoup d’herbes vertes  
- Oyili Fang Beti : brochettes de poulet ananas, beignet de farine

- La Faguila :

- ENGIN Sincer : taboulé, pizza épinard feta (type chausson), baklava pour une touche sucrée