



LE DECOR DE VOTRE PIECE A VIVRE

Si vous le pouvez ayez plutôt une pièce à vivre unique plutôt qu'une cuisine et une salle à manger classiques .

Ceci a certes un inconvénient : le dîner fini il reste des odeurs de cuisine . Agréables quand on arrive affamés, ces odeurs deviennent insupportables à un ventre plein . Mais il existe des “trucs” pour les chasser . Faites un caramel, allumez une ampoule sur laquelle a séché une goutte de votre parfum favori! Et pour la cuisinière c'est infiniment plus agréable : elle participe à la conversation ...c'est plus convivial pour les invités qui sont moins gênés d'être “servis” ou tout simplement ont envie de mettre “la main à la pâte”

Choisissez des murs (lessivables ou au moins faciles à repeindre d'un coup de rouleau de temps en temps) et surtout des sols faciles d'entretien : une sauce au vin rouge ou un sorbet au sureau sur un tapis est un drame ... pas sur un carrelage ! Simplifiez vous la vie : vous aurez encore plus de temps pour vos hobbies favoris !

Prenez des teintes “neutres” blanc, crème, bois ... des teintes qui se “marient” facilement avec des teintes variées ainsi en changeant juste les couleurs de votre table ... tout devien dra différent !

LA TABLE

Vous ne souhaitez pas avoir une très grande table permanente et pourtant vous voulez recevoir les amis sans problème ??

Venez découvrir les “panneaux agrandisseurs” de la “vieille chouette” . Ils glissent derrière une armoire, dans un placard où ils se font tous petits et puis clac ils offrent 8, 10 ou 12 places confortables . Voir les ateliers “bricolage”

Et puis si vos convives sont trop nombreux improvisez !

LE DECOR AUTOUR DE LA TABLE

Un jour d'hiver mettre le couvert comme un pique nique au jardin . Des coussins par terre (merveilleux sur un “sol chauffant” !!), une nappe à petits carreaux normants sur une couverture, sortir le thermos et des dinettes en plastique au besoin ouvrir un parasol... et vous aurez même l'impression qu'il fait trop chaud ! Ajoutez quelques délicieux crostini, un plateau de vos cochonnailles , une grande salade avec quelques fleurs de saison (non traitées de vos plantes à vous!) des meli-mato tous frais au dessert ...

Même système mais installez-vous avec vos coussins sur des tapis, sortez tajines et grands plats à couscous ... et c'est l'Orient . Pourvu que vous ayez fait quelques makroudes , des cornes de gazelle et des loukoms à la rose vos invité vous demanderont où est le hamman et votre chéri réclamera un narguilé ! C'est peut-être l'occasion de lui réclamer ce magnifique collier qui vous plait tant et qui vous irait si bien pour jouer Shéérazade

Avec des “banquettes” mises en “U” ou en carré le dîner devient romain . Cherchez la recette de pie de vache ou de la vulve de truie à la Appicus dans votre “malle à recettes” . Vous vous régalez deux fois : de la tête de votre boucher avant la cuisson, des compliments de vos convives après le festin !

Vos invités toutefois ne devront pas avoir trop de rhumatismes pour se relever ... ou prévoyez un palan au plafond !!!



LE DECOR DE LA TABLE

Changer vos décors de table : le même plat n'aura plus le même goût !

Changez la couleur de la nappe des sous-assiettes , d'une couleur de lampe ... et tout change Faites un dîner rouge, violet, vert ou jaune ou bleu avec des dessous de nappe en papier coloré ou des sets de tables , des assiettes, des couverts , des verres , des serviettes assorties Pour le menu ?? Vous ne vous rappelez plus ?? Il ne vous reste plus qu'à retrouver les recettes dans votre" malle à recettes"

DECOR DES PLATS

Voir la boîte à idées "decor des plats

Vous voulez un décor original pour votre service de table ??? Apprenez à peindre sur métal ou sur porcelaine : vous vous créez un service personnalisé à votre sigle !



JETTEZ DONC UN COUP D OEIL AUX ATELIERS