



MANGER DANS DES PLATS DIFFERENTS

Pour donner de l'appétit aux malades variez la présentation de vos assiettes : quand c'est joli on a déjà "plus faim" !

De jolies couleurs, des sets fantaisies , les verrines , des petits pots décorés , des vieilles choses récupérées ... ça marche !

Je ne sert plus une soupe à une vieille amie que dans un ancien "pot de chambre" qui lui rappelle son "tourin de mariage" il y a ...beaucoup d'année déjà !

ASSIETTES

DE GRAND'MERES

N'hésitez pas à ressortir des vieilles assiettes dépareillées (plutôt même disparates : si vous n'avez pas de vieux "fonds" de services faites quelques brocantes et vide-greniers il y a parfois de jolies surprises) pour servir des recettes anciennes . Ajoutez des verres eux aussi anciens , une vieille carafe pour le vin avec sa bouteille ... ou bien sûr un petit pichet au tonneau .. Un vieux bougeoir pour la lumière ... et pourquoi pas un feu de bois

DES ECUELLES

un drap en grosse toile de ménage en guise de nappe et servez votre "poule au pot" dans son "pot": une belle "oule" en terre et dans des "écuelles" sur du pain sec tout chaud grillé au four . Le comble du luxe : une vraie lampe à pétrole, mais comme ça sent mauvais, des bougies (allez même parfumées) feront l'affaire !

VERSION MODERNE

Découpez des rectangles de toile cirée noire . Posez des sous-assiettes de traiteur argentées ; Des verres tous droits , des couverts acier minimalistes et présentez "à l'assiette" dans de petites assiettes à dessert de verre carrées vos 2 ou 3 noris et 3 brins de ciboule, avec un filet de sauce wasabi ou bien des toasts à l'encre de seiche avec du saumon fumé qu'accompagnent des taminambours tièdes coupés en tranches avec un filet d'huile de noix et un plumet d'aneth ou de fenouil

Vous voyez, c'est autre chose mais :

ON FE CA KOPI KON PEU AVE CA KOI KON A

PLATS DIFFERENTS

LES PLATS REGIONNAUX

Utilisez toujours si vous le pouvez, les plats traditionnels dans lequel est cuisiné votre plat dans sa région d'origine . Servir une tajine dans un plat d'argent, servir un foie gras sur de l'inox ou une cotriade dans une soupière de porcelaine de Limoges c'est de l'hérésie ! Votre talent en sera amoindri . Les plats traditionnels ne se servent pas dans les "cinq étoiles" sous une cloche d'argent : dégustez-les simplement , si possible dans leur plat de cuisson qui gardera la chaleur du plat ... et de l'atmosphère

LES PLATS EXOTIQUES

Même observation ... ne les dépaysez pas ...! Dépayser seulement vos convives faites simple servez vos poissons grillés sur des feuilles de bananier (des feuilles de choux passés quelques instants au four à ondes pour les ramollir et pour pouvoir les poser en fond d'assiette) . Peut-être même sur une vannerie astucieusement doublée d'une feuille de film étirable ou d'alu si vous ne voulez pas de jus sur le boubou ou le sari qui vous sert de nappe !!

LES PLATS "GRANDE CUISINE" ou "CUISINE MODERNE"

Si vous voulez vous lancer, jouez le grand jeu : de grandes assiettes carrées ou, à la rigueur rectangulaires (mais sans décor surtout) avec 2 ou 3 de ces petites choses "mode" (sushi, mini-trucs etc...



peut-être un petit morceau de tofu “light” 1 o 2 “fonpagrossir”), deux brins de ciboule de chine (c’est la mode) 3 gouttes de sauce “allégée” ou un “espuma” au gingembre...

AH j’oubliais ... quelques milligrammes de wasabi saupoudré en nuage d’été au bord supérieur droit de l’assiette ...Déposez délicatement devant votre convive épaté (attention ces assiettes sont lourdes c’est pour ça qu’elles sont chers sans doute).

Vous parlerez de Miro ... de minimalisme ... vous êtes sûre de vos “effets”

Puisque vous n’aurez juste que quelques coup de couteau ou de siphon au dernier moment devant vos invités éblouis... vous aurez eu le temps de vous reposer, de vous pomponner pour être au mieux de votre forme

LES VERRES

LES VERRES ANCIENS

Comme pour les assiettes pour les dîners vieille école mélangez -les avec bonheur et fantaisie mais évitez de mettre les derniers du service de tante Louise que vous adoriez : on va vous casser les deux derniers

LES VERRES A MOUTARDE

Très intéressants ; tels quels dans un dîner “copain-retro” si par chance vous avez une collection d’Asterix ou de Sproumfs au fond du placard .

Dans le cas n°1 vous déguisez votre mari en barde :

(pantalon dans les chaussettes et du ruban noué aux genoux + un vieux tee-shirt dont vous coupez les manches sur sa belle chemise ... (qu’il ne pourra même pas salir !) .J’oubliais la ceinture un vieux collant noir noué (c’est élastique et il pourra apprécier dignement votre “tessou rôti au miel”) et vous collez sur le noeud en guise de boucle un couvercle de bocal doré avec de l’adhésif double face . Exhumez votre guitare ; La soirée sera pas triste !

Cas n°2 le dîner spromf ??

Comme apéritif un cocktail dans une flûte avec un fond de Curaçao (du vrai ou du sirop sans alcool) + de vin de pissenlits Une vaisselle bleue, une nappe bleue, des fleurs partout, un dîner aux fleurs (voir les recettes) et pour digérer un “grog” au Curaçao (du vrai ou du sirop sans alcool) et à la tisane de tilleul et mélisse Si en plus vous éclairez aux bougies de lavande ...

LES VERRES A MOUTARDE “nus”

Très intéressants vous pouvez les déguisez (adhésifs) pour un soir ou pour longtemps (peintures cuites sur verre ou gravure par exemple au nom des copains qui l’emporteront en souvenir) et puis cela vous fait d’excellentes verrines pour servir des “soupes” autrement ... ou des plats ou des desserts à couches !

LES MINI-VERRINES ET MINIS PLATS DIVERS

C’est une mode pratique car vous pouvez souvent avoir tout préparé avant (au frigo ou dans l’étuve ou le four) Tout se sert sur un seul plateau . Essayez c’est très agréable pour le service Mais le lendemain la vaisselle... ne passe pas toujours à la machine (pieds creux plein d’eau) ... et où allez-vous pouvoir ranger tout ça ?? Voyez le spécialiste local pour les noces et banquets il y a des petits trucs en plastique pour les buffets froids parfois sympa . Mais attention !!! Pas de chaud : ça fond et dans le meilleur des cas ça donne du goût de plastique !!!

DEGUISEZ VOS MARMITES:

Quand on est nombreux ou qu’on sert quelque chose de mitonné, on voudrait ne pas le sortir du plat de cuisson Voyez dans les ateliers d’artisanat des idées pour les “déguiser” et qu’ils passent à table sans problème !