

Organiser un repas ou un pique-nique européen



OBJECTIFS

La cuisine est un moyen simple et amusant de parler d'Europe. Cette idée d'action permet au public de vivre un moment de partage pour découvrir et profiter de la diversité gastronomique et culturelle européenne.

MATERIEL NECESSAIRE

- Recettes et ingrédients pour le menu européen sélectionné.
- Assiettes, couverts, verres... Pensez aux infrastructures locales (services municipaux, restaurants associatifs, cantines...) qui pourront vous prêter du matériel et/ou le lieu.
- Evitez trop de plastique !
- Décorations en lien avec le thème ou pays à l'honneur.

METHODE

1. Sélectionnez un ou plusieurs thèmes ou pays.
2. Choisissez un lieu adapté (cantine, restaurant, parc ou espace extérieur dans le cadre d'un pique-nique).
3. Si vous êtes un établissement scolaire, contactez votre responsable afin de mobiliser la restauration pendant un jour ou une semaine européenne. Proposez les différents menus sélectionnés à l'équipe de cuisine pour étudier leur faisabilité.
4. Si vous le souhaitez et si le temps vous accompagne, vous pouvez organiser un pique-nique en extérieur. Vous pouvez vous charger de la nourriture ou proposer au public d'amener des plats différents afin de les partager.
5. Essayez de greffer cette action à un événement existant (ateliers, festival, compétition sportive, fête de quartier, semaine européenne dans l'établissement...).
6. Pensez à compléter vos repas européens avec des jeux ou animations sur l'Europe. Un quizz sur l'Europe ? Pourquoi pas une exposition dans la cantine ? Ou un jeu en plein air ? Des sets de table aux couleurs européennes ? Pour toutes ces ressources, contactez [votre centre Europe Direct le plus proche !](#)
7. A la fin, pensez au tri !

RESSOURCES

[Un livret de recettes européennes \(PDF\)](#)

[L'Europe à croquer \(PDF\)](#)

[Recettes pour l'Europe. Spécialités culinaires de toute l'Europe](#)

[Certains sites de recettes](#) en ligne comptent des dossiers par pays :

[De nombreux blogs](#) sur le sujet

[Des chaînes Youtube](#) de cuisiniers européens

UN CONSEIL

Pensez à inviter des Européens (jeunes en mobilité) ou des structures en lien avec l'international (associations, Comités de jumelage...). Ils peuvent vous aider à préparer les repas, vous donner des idées de plats de leurs pays, vous soutenir dans la communication et vous apporter un public différent.