

CONSCRITS CLASSE 89

COMMISSION CREPES

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU VENDREDI 10/10/2008

Ordre du jour

- 1 – Mise en place de la Commission Crêpes
- 2 - Questions diverses

Présents : Francis CAVILLON, Gilles DONGUY, Laurence NALLET, Béatrice POCHON, Laurent MONINOT, Patrice RENOUD

Excusés : Frédéric TEPPE, Christophe PERDRIX

La Commission s'est réunie chez Patrice le vendredi 10/10/2008.

Le but affiché est de dynamiser cette soirée où la fréquentation est faible au regard de certains villages où les Crêpes sont une institution et la population vient en masse.

Pour cela, plusieurs points sont évoqués.

- 1) Concernant la quantité de crêpes, le volume de pâte de 140 litres fait en 2008 semble être insuffisant et devra être porté à 150 litres pour éviter une rupture de stock très tôt dans la soirée.
- 2) En plus de cela, pour ceux qui viennent après le travail, un petit en-cas genre hot-dog pourrait être apprécié et nécessite peu de travail de préparation. Béa se renseigne auprès du foot et du Basket sur la mise à disposition d'appareils adéquats.
- 3) La soirée Crêpes doit être annoncée de manière plus visible (pancartes, affiches et presse) en profitant du fait que nous serons en période de vacances scolaires ;
- 4) Rendre cette soirée plus festive en proposant un champagne à prix très attractif car c'est ce qui se fait à St Etienne du Bois par exemple et qui fonctionne très bien.
- 5) Nous aimerions que chacun de nos conscrits fasse le maximum pour inviter un groupe de personne de son entourage. Ainsi, nous proposerons à chaque conscrit de 40 ans d'acheter à prix coûtant sous forme de ticket des bouteilles de champagne afin d'en faire profiter ses proches et ses invités ce soir là et créer une dynamique.

Concernant les crêpes, la pâte sera faite par Philippe avec du lait acheté chez Manu TEPPE. L'accompagnement sera traditionnel : sucre et confiture.

Les appareils de cuisson sont habituellement prêtés par l'association des donateurs de Sang. Patrice prend contact avec Véronique PIROUX la présidente.

Du côté de la buvette :

- brasserie avec boissons servies au verre (Coca, jus d'orange, Vals, Bière) ;
- pichets de bière prévus également pour simplifier le service ;
- vente de champagne (coupe et bouteille) et d'un pétillant type Bugey (voir avec Philippe).

Patrice se renseigne auprès d'un fournisseur de champagne à prix compétitif et qui reprend les invendus.

Suite aux divers événements survenus après des soirées Crêpes ces dernières années, il est bien vu de mettre en place une opération « Capitaine de Soirée ». Ce sujet sera évoqué lors de la réunion inter-classes du 24/11 afin d'en proposer l'organisation aux 20 ans qui contacterait directement la Prévention Routière.

Côté participation des conscrits, tout le monde sera sollicité tant au niveau de la confection le samedi 4 avril que pour tenir la buvette du lundi soir. Nous prévoyons également un casse-croûte de fin de soirée après le nettoyage de la salle le lundi soir.

<http://classe89.canalblog.com/>