

Organise ton Noël entre potes

Quelques semaines avant Noël, on a voulu te lancer un gros défi : préparer un Noël entre potes, en achetant et en polluant le moins possible. Tu le relèves ? Voici les étapes à suivre pour organiser LA teuf de l'année.

Dresse la liste des VIP

« T'es sur la liste des invités? »

Avant de jouer le physio à ta soirée, il te faut... des invités! Lister les convives est la première chose à faire. D'autant plus que les gens sont très pris à cette période de l'année. Commence par te demander combien de personnes tu veux inviter. Moins de 10-12, on ne danse pas; plus, l'organisation devient complexe. C'est comme pour une recette: une erreur de dosage et c'est la cata! Et on invite qui? **Ta bande de potes, une valeur sûre.** Puisque Noël est une fête conviviale, tu peux ajouter des amis d'amis, des cousins, voire tes parents pour la première partie de soirée. Une fois que tu as la liste, propose des dates via l'appli de sondage Doodle.



Trouve un concept qui claque

On te propose de mêler deux thèmes irréconciliables:

Noël, bien sûr, synonyme de profusion, de consommation, d'achats et... l'écologie, qui n'est pas loin d'être tout le contraire. On va t'aider à organiser une supersoirée sans avoir mauvaise conscience. « Noël et écologie »: pas très vendeur. Pour trouver mieux, tu mêles un terme sérieux et un marrant: « Écologie et pull de Noël ». Ou tu crées des rimes « Noël écolo et potos », ou fais un jeu de mots « **Le père Noël se met au vert** ». Peaufine cette formule car elle reviendra à chaque fois que tu parleras de la soirée comme une punchline de rap.



Envoie des flyers

Mieux que WhatsApp, et plus écolo: Trebal. Cette messagerie instantanée supprime automatiquement

les messages pour limiter les données stockées, et redistribue une partie de ses revenus pour financer des projets environnementaux. **Crée un groupe de discussion, ajoute les convives, le nom de ta soirée et une photo improbable** pour faire marrer tes potes. La soirée de l'année est officiellement lancée!



Organise un Secret Santa qui ne pollue pas

Qui dit Noël dit cadeaux. Mais pas question de noyer tes invités sous des bricoles *made in trop loin*. Lance l'idée du **Secret Santa 100% DIY**, du Secret Santa immatériel (bon pour un cours de guitare par exemple) ou du Secret Santa des objets trouvés chez soi (un livre que tu ne reliras pas, un vêtement trop petit...). Tire au sort tes binômes bien à l'avance pour que tout le monde ait le temps de trouver une idée. Et pour les emballages de cadeaux, invite tes convives à faire preuve d'imagination. Un cadeau enroulé dans du tissu, du papier journal ou un DM de maths, c'est bien plus écolo que le papier cadeau!



Passes tes pulls en mode Noël

Évite d'acheter un pull (moche de Noël) car tu ne le porteras que deux fois, le jetteras au fond de ton dressing jusqu'à l'année d'après, ce qui n'est ni économique ni écolo! Pour rendre un de tes sweats Christmas friendly, on te propose plusieurs options: **utilise des**

épingles à nourrice pour y fixer une guirlande ou découpe des morceaux de double-face pour y accrocher un pompon, de grands yeux et des bois découpés dans de la feutrine. Devenir un sapin vivant ou être le plus beau renne de la soirée, c'est toi qui choisis!

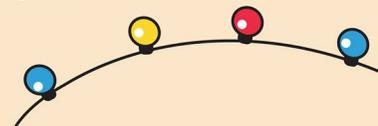


Transforme tes potes en sapin

Pour que ce Noël soit vraiment la fête de l'amitié, imprime des photos des meilleurs moments partagés avec ta bande et fixe-les au mur (ou à une fenêtre si tu crains d'abîmer le papier peint) **en les disposant en forme de sapin**. Tu peux même ajouter une guirlande LED pour vous rendre encore plus brillants!

Prévois ton budget

Parlons d'un sujet qui fâche: l'argent. En vrai, c'est le contraire. Le fait de calculer en amont le montant que chacun aura à déboursé permet d'éviter les mauvaises surprises, et donc les brouilles. Pour cela, **note tous les ingrédients du repas, et envoie cette liste à tes potes** pour qu'ils apportent ce qu'ils ont. Puis, lance une appli de courses et sélectionne les produits manquants. Ainsi, tu auras une idée du prix global.



Lance une mission courses

On ne va pas se mentir : ce n'est pas la partie la plus fun. Il vaut mieux s'y prendre tôt, quitte à congeler. Les prix de certains aliments augmentent à l'approche des fêtes. Jette un œil aux produits qui affichent un label environnemental, ils ne sont pas beaucoup plus chers. Pour les découvrir, va sur le moteur de recherche de l'Agence de la transition écologique. Choisis une catégorie (« alimentation »), un produit (« fruits et légumes »), et découvre les labels fiables. Tu peux aussi télécharger une appli anti-gaspi comme *Phénix* ou *Too good to go* pour dénicher, près de chez toi, des commerçants qui proposent des paniers.



Faites la popote

Vous pouvez vous retrouver la veille ou le jour J pour cuisiner ensemble. Chacun son rôle (le chef, les commis, les pâtisseries), vous mettez de la musique, et c'est parti pour *Top Chef* – la compète en moins. Vous pouvez aussi vous répartir les tâches et chacun fait à manger dans son coin pour apporter sa contribution le jour J. Une fois aux fourneaux, **rappelle-toi juste que cuisiner écolo, ce n'est pas seulement choisir des légumes bio, locaux et de saison.** C'est aussi limiter la consommation d'énergie. Pour ça, tu dois : recouvrir les casseroles, privilégier la cuisson à basse température et éteindre le feu quelques minutes avant la fin.

Pense le repas

Si tu laisses tes invités apporter ce qui leur fait plaisir, vous allez vous retrouver avec une collection de pizzas surgelées. Noël, c'est l'occasion de mettre les petits plats dans les grands. Pour un menu plus « vert », privilégie les produits bio, locaux, de saison (*mesfruitsetlegumesdesaison.fr*) et les recettes qui conviendront à presque tous les régimes alimentaires. Besoin d'inspiration ? Voilà une proposition de menu sans prise de tête. Pour épater tes invités, n'hésite pas à revoir les intitulés en t'inspirant des menus de grands chefs.

Apéritif

CHIPS D'ÉPLUCHURES ET POIS CHICHES GRILLÉS

- Mets de côté des épluchures de carottes, pommes de terre, panais ou betterave bio bien lavées... Badigeonne-les d'huile et passe-les au four une vingtaine de minutes à 200 °C. Ajoute du sel, du paprika ou d'autres épices et stocke tes chips à l'abri de l'humidité pour qu'elles restent croustillantes.
- Égoutte une boîte de pois chiches, rince-les et verse-les dans un bol avec de l'huile. Ajoute du sel, du poivre, du curry (ou d'autres épices) et passe-les au four 30 min à 200 °C en les remuant de temps en temps pour qu'ils dorent de tous les côtés.

Entrée

CAKE MATCHA-OLIVES-NOISETTES

Ingrédients : 3 œufs, 150 g de farine, 1 cuillère à café de matcha, 4 c. à café de thé matcha, 10 cl d'huile, 10 cl de lait (végétal ou animal), 2 c. à café d'herbes de Provence, 70 g d'oives dénoyautées, 50 g d'emmental râpé, quelques noisettes (en option), sel et poivre.
Préchauffe ton four à 200 °C. Mélange la farine, le matcha et la levure. Fouette les œufs avec l'huile et le lait, verse-les dans ta farine et mélange. Ajoute les herbes, le sel, le poivre, l'emmental, les noisettes coupées en deux (vérifie qu'aucun invité n'est allergique) et verse ta pâte dans un moule beurré. Enfoune à 180 °C pendant 45 min.

Plat

RISOTTO AU POTIMARRON

Ingrédients pour 4 : 250 g de riz à risotto, 400 g de potimarron, 10 g de gros sel, 2 échalotes, 100 g de parmesan, 50 g de beurre, 50 g de noix, de la noix de muscade, sel et poivre.
Épluche ton potimarron et coupe-le en gros dés en retirant les graines. Fais cuire les dés dans 1 l d'eau salée jusqu'à ce que la pointe de ton couteau s'enfonce. Émince les échalotes et fais-les revenir 3 min avec le beurre et un peu d'huile. Ajoute le riz. Quand il devient transparent, verse une louche d'eau de cuisson avec quelques dés. Dès que le bouillon est absorbé, verse une autre louche et ainsi de suite jusqu'à ce que toute l'eau et les dés aient rejoint ton riz. Ajoute ton parmesan, tes noix, tes épices, éteins le feu et couvre ton plat.

Dessert

CHEESECAKE AU SPECULOOS

Ingrédients : 500 g de yaourt, fromage blanc ou fromage à tartiner (c'est l'occasion de terminer les restes du frigo), 150 g de speculoos, 3 œufs, 30 g de farine, 150 g de sucre, 100 g de beurre.
Écrase tes biscuits, ajoute le beurre fondu et utilise la pâte obtenue pour tapisser ton moule. Enfoune 10 min à 180 °C. Pendant ce temps, mélange le sucre, le yaourt, la farine et les œufs, puis verse le tout sur le biscuit et remet au four 50 min à 180 °C. Le cheesecake se déguste ensuite bien frais.





Prépare des activités pour la soirée

Pimpe les fenêtres

Tu vois le blanc que les commerçants mettent sur leur vitrine quand ils font des travaux? Tu peux l'utiliser pour ta déco. Demande du « blanc de Meudon » au supermarché (moins de 5 € les 500 g), mélange deux verres de cette poudre blanche avec un verre d'eau et tu obtiendras une peinture écolo à appliquer sur les fenêtres au pinceau. Sapins, personnages, *private joke*, lâche-toi ! Tu n'auras besoin que d'une éponge et d'eau savonneuse pour tout effacer !

Tu veux que l'ambiance décolle vite? Prévois des activités qui changeront des soirées que tu fais toute l'année. Tu peux dégainer tes meilleures playlists et organiser un blindtest. Pour que tout le monde participe, même toi, l'appli *Deezer* propose une fonction blindtest (avec une playlist Hits de Noël pour les comptes premium). Si tu veux que les photos de la soirée restent dans les mémoires, **bricole un photobooth**. Coupe quatre bandes de carton, scotche-les pour former un grand cadre et décore-le avec des branches de sapin, des lettres, des paillettes... Découpe des lunettes, des barbes, des chapeaux et colle-les sur des pics à brochette. Chacun choisira un accessoire pour prendre la pose !



Vitamine ta table

Tenté-e par le zéro déchet? Quelques semaines avant la fête, demande à tes proches de garder leurs épluchures de clémentines. Laisse-les sécher et découpe-ys des étoiles avec la pointe d'un cutter. Perce-les et enfille-les sur un fil en jute pour obtenir une guirlande parfumée à disposer entre les assiettes. Pour le reste de la table, **tu peux façonner des personnages ou des messages en pâte à sel** (50% farine, 25% sel fin, 25% eau tiède), les faire cuire (1 h à 75°C) et les décorer avec de la peinture.

Organise des ateliers-brico pour la déco



Explore les fonds de placard avant de gaspiller une partie de ton budget en déco. Tes parents ont certainement des guirlandes ou des boules de Noël qui n'ont plus leur place sur le sapin familial. Tes potes aussi. S'ils sont agiles de leurs doigts (ou juste motivés), **organise des sessions bricolage lors de week-ends pluvieux.**



Distribue la bouffe en trop

Il est trois heures du matin, ça pique, mais tu as passé une bête de soirée ! Si tu penses à distribuer la nourriture en trop avant que tes potes ne partent, super. Sinon, tu peux commencer par aller te coucher (tu en as bien besoin), puis faire un don à des personnes qui vivent près de chez toi grâce à des applis comme *Geev* ou *Hop Hop Food*. Autre option : télécharger *Frigo Magic* ou *KitchenPal*, qui te proposent des recettes en fonction du contenu de ton frigo. Et puis **si tu as beaucoup de restes sur les bras, rien ne t'interdit d'enchaîner sur une autre soirée de Noël,** maintenant que tu es rôdé-e !



Emprunte, loue, squatte



Liste tout ce qui manque chez toi : une table ou des chaises en plus, une grande nappe qui ne craint rien, des bougies pour l'ambiance, des couverts, un faitout, un moule à gâteau, des enceintes assez puissantes pour faire rager les voisins ! Puis, envoie le tout à tes copains pour savoir ce qu'ils peuvent apporter. **S'il manque encore des choses, tu peux emprunter ou les louer à des particuliers qui habitent près de chez toi.** Il existe plein d'applis dédiées, comme *Rentably*, *Allôvoisins* ou encore *E-Loue*. Toutes sont répertoriées sur l'excellente plateforme créée par le ministère de la Transition écologique : longuevieauxobjets.gouv.fr. Tout se loue, même un sapin (si si) !



EN COULISSES

Pour photographier ce repas de Noël entre potes, il a fallu organiser un réveillon... en plein mois d'octobre. Nos lycéens volontaires ont eu un peu chaud avec les gros pulls qu'on leur a demandé de porter par 20°C. Vous nous pardonnez hein, Elisabeth, Gwendal, Louise et Quentin ?