

La Casa Libre

Cantine itinérante pour événements festifs et culturels & catering festivals



Qui sommes nous?

La Casa Libre est née en 2014 du constat d'un grand gaspillage alimentaire ; ses membres, alors résidents d'un lieu alternatif au Mans dans la Sarthe, décidèrent d'organiser des disco-soupes et repas gratuits ouverts à tous, souvent se déroulant dans la rue avec pour principe la réappropriation de l'espace public. En 2015, la Casa Libre s'est agrandie et diversifiée pour proposer des événements culturels, festifs et responsables en y intégrant toujours sa cuisine itinérante.

Nous avons aujourd'hui pour but de sensibiliser aux différentes formes de vie et d'expressions alternatives, et le développement d'activités culturelles, artistiques et artisanales accessibles à toutes et à tous.



La cuisine, nomade et inventive

Afin de proposer des alternatives aux modes de consommation et d'alimentation, la Casa Libre adapte ses menus en fonction des produits de saison, des producteurs locaux, et privilégie les partenariats et les échanges avec ces derniers.

Nous aimons diversifier notre cuisine, et essayons au maximum de proposer des plats originaux, en respectant les régimes alimentaires de chacun-e-s.

Exemple de menu :

- Entrées froides, soupes...
- Plats chauds : généralement en sauce (mafé, chili sin/con carne, riz pilao, dhal...) accompagné de riz ou de semoule ; mais aussi beignets, falafels, galettes, gratins, lasagnes...
- Boissons chaudes et fraîches : thé à la menthe, tchaï latte, café, vin chaud, bissap, thé glacé maison, smoothies et jus frais
- Desserts : tarte aux fruits, carrotcake, cheesecake, crème brûlée, tiramisu...

Le tout étant adaptable en fonction des besoins et des envies des organisateurs, ainsi que du matériel de cuisine disponible (four, plaques, friteuse, etc.)

Nous aimons aussi volontiers nous réapproprier les saveurs des terroirs et traditions culinaires des différentes régions dans lesquelles nous voyageons.

Dans la mesure du possible, nous privilégions les circuits courts et produits des fermes alentours, ainsi que les invendus alimentaires.

Pour limiter encore plus les déchets, nous utilisons de la vaisselle lavable, ainsi qu'un bac à compost.

Fiche technique : la cuisine



Structure de la cuisine : tente « marabout »

Longueur : 6m

Largeur : 4m

Hauteur : 2,5m

Entièrement autonome, équipée pour la préparation de plusieurs centaines de repas par jour, peut fonctionner 24/24h.

Cuisine au gaz.

Aménagement d'un espace de vaisselle participatif et responsable.

Le matériel de cuisine dont nous disposons :

- Un réfrigérateur professionnel inox
- 2 plans de travail inox (180x60cm)
- Batterie de cuisine inox (gastronomes, casseroles, poêles...)
- Ustensiles inox
- 1 percolateur (100 tasses), 1 cuiseur-vapeur inox, 1 friteuse inox
- 3 feux tripodes en fonte (gaz)
- Vaisselle en porcelaine, verres et couverts

Si possible, nous avons besoin d'un point d'eau à proximité. Cependant nous pouvons venir avec notre réserve d'eau en cuve et bidons.

Un accès à l'électricité est préférable. En cas de besoin, nous disposons d'un groupe électrogène. Consommation électrique : éclairage et réfrigérateur (800w max)

Lors de nos événements, le service se fait au bar de notre cuisine, et nos assiettes et boissons sont à prix libre et content.

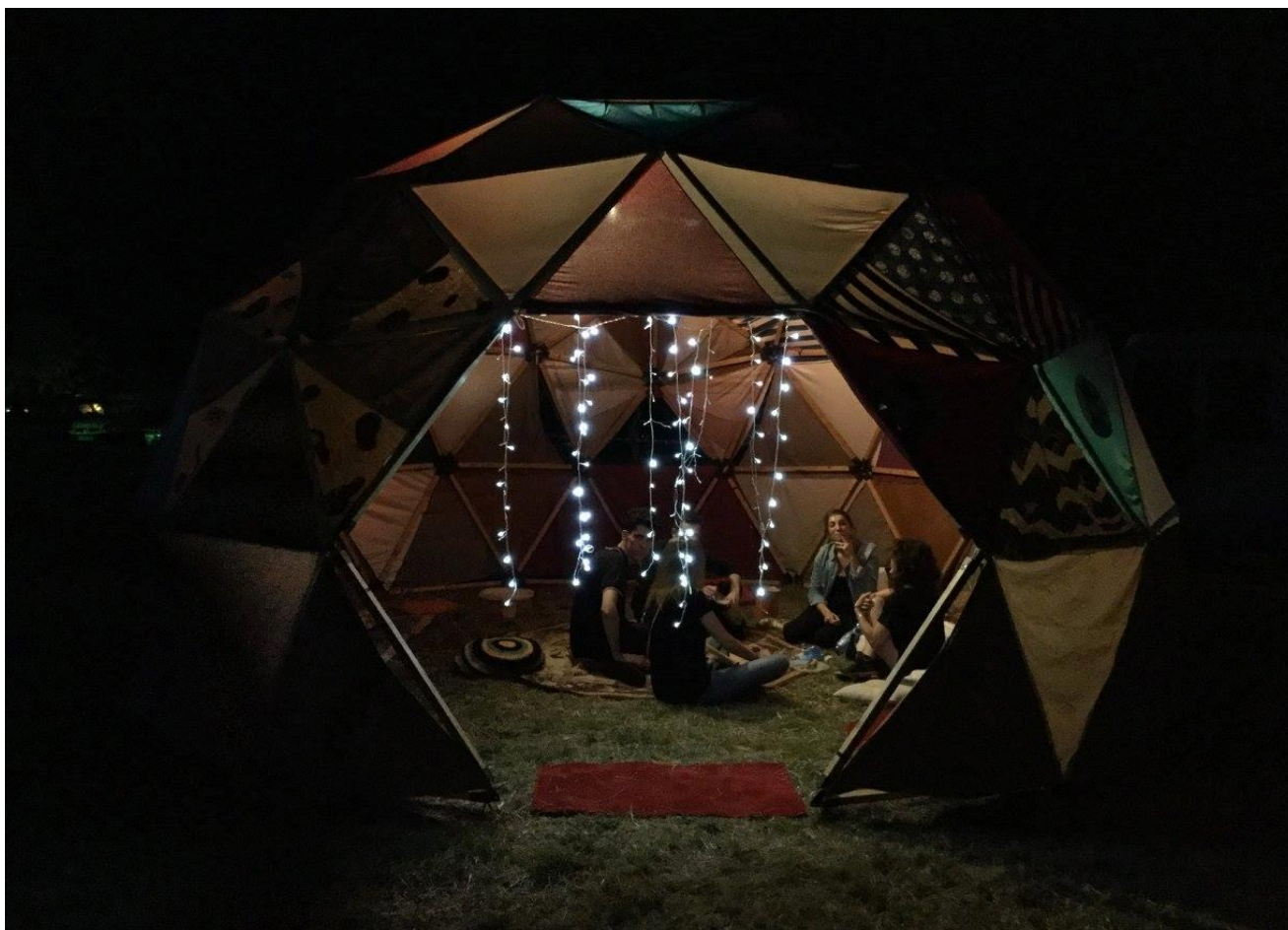
Nos structures

Tous issus de sphères différentes (cuisine, menuiserie, chaudronnerie, cirque, textile, dessin, danse...) nous mettons en commun et partageons nos savoir-faire au profit de la création de structures, de décors et d'univers atypiques.

Nous possédons deux dômes géodésiques de même taille, l'un est en bois, et l'autre en métal. Ces dômes ont été construits par nos soins dans l'esprit de partage de connaissances en chantier collectif.

Ils offrent de beaux espaces qui peuvent être utilisés à différentes fins: temps calme et détente, spectacle en comité réduit, ateliers...

Nous disposons du matériel pour les sonoriser (interscènes, coin *chill-out*), et les éclairer.



Les projets Casa Libre en cours de création :

- Costumerie ambulante
- Laboratoire photographique (argentique) participatif
- Espace confiné d'écriture

Fiche technique : les dômes



Dômes géodésiques (Fréquence 3)

Diamètre au sol : 5,8 m

Hauteur : 3.5m

Matériaux : Bois, connecteurs acier, toile coton (non-imperméable)

Matériaux : Métal (tube acier), toile PVC (imperméable)

Temps de montage : 1h30

Nécessite trois paires de bras et un escabeau.

Aménagement possible de l'intérieur : ambiance *chill-out*, une toile au sol, un ensemble de tapis et de coussins, des tables basses, un lustre rotatif...

Volume de la structure démontée : équivalent à une palette « europe »

Prêt ou location selon arrangement.

Logistique

Transport de la cuisine, du dôme et de ses joyeux *bénéloves* (à prévoir pour le parking) : deux camionnettes et une voiture ou un camion (7.5t) et deux voitures.

Défraiement véhicules : forfait kilométrique à négocier avec les organisateurs (notre matériel étant situé aux alentours du Mans).

Logement : dans la mesure du possible nous avons besoin d'être logés et d'avoir accès à des sanitaires.

Les événements auxquels nous avons participé jusqu'à présent :

- **Les Baluchons** (2017), festival des arts de la rue, cirque et musique, à Sapey en Chartreuse près de Grenoble : cantine, prêt du dôme bois et interscène
- **SartheK** (2017 & 2018), festival de musique électronique en Sarthe : cantine, dôme *chill*, dôme costumerie, atelier d'écriture et *free'prix*
- **Coup de Théâtre en Campagne**, à Loué dans la Sarthe : catering compagnies
- **Résonances** (2018), festival pluridisciplinaire à Bruxelles : cantine festivaliers/artistes/bénévoles (400 personnes par jour environ) et prêt du dôme bois

- Festival d'Aurillac (2018) : prêt du dôme bois au collectif *L'entourloop*

Nous espérons ravir vos papilles très bientôt !

Contact



La Casa Libre
Fonteneille
72540 Epineu le Chevreuil

Mail: casalibre.faitlabouffe@gmail.com

Téléphone : Charlotte 06 83 91 78 16 / Manon 06 16 17 93 47