



JOYEUSE SAINT-VALENTIN!

Parer la table pour une occasion spéciale, c'est aussi simple qu'amusant. Faites le plein d'idées faciles à réaliser.

PAR MÉLISSA DESJARDINS, créatrice d'ambiances pour Véro PHOTOS YVES LEFEBVRE

Et si on célébrait la fête des amoureux en famille? Pour le couple de parents, cette soirée prend un sens différent et se prête à un déroulement qui sort de l'ordinaire: on dresse la table avec plus de fantaisie, on concocte un menu goûteux et réconfortant qui plaît aux jeunes, on s'amuse autour d'un petit jeu et on déguste des sucreries mitonnées – ou achetées – avec amour. Beau programme!

Cette année, ça tombe bien, car la Saint-Valentin a lieu un dimanche. Vous aurez donc le temps nécessaire pour compléter vos courses. Il ne restera qu'à bricoler un peu pour décorer la table, et le tour sera joué. N'hésitez pas à demander de l'aide aux enfants pour la préparation; je parie qu'ils s'en donneront à cœur joie!

Le montage que je vous propose est on ne peut plus économique. À titre d'exemple, la nappe de papier n'a coûté que 50 cents la verge! Qui dit mieux?



Une nappe pour trois fois rien

Inspirée entre autres par certains restaurants, j'ai opté pour du papier kraft coupé selon la longueur de ma table. Pour créer un effet «napperon» et personnaliser le couvert de chacun, je n'ai eu besoin que d'une craie et d'un crayon.

FOURNITURES

- Papier kraft (DeSerres)
- Marqueur craie
- Craies blanches pour ardoise
- Ciseaux
- Poinçon
- Ruban de couleur coupé en quatre morceaux égaux

- Assiette ou plateau rectangulaire (ou toute autre forme pour créer les napperons)
- Tampons en caoutchouc aux motifs variés
- Tampon encreur

MARCHE À SUIVRE

- 1 Mesurer la table. Ajouter 10 cm (4 po) de chaque côté, en longueur et en largeur, afin d'avoir assez de papier kraft pour recouvrir la surface et pouvoir le replier sur les côtés.
- 2 Déposer le papier kraft sur la table en prenant soin de bien définir les côtés. Pour maintenir la nappe en place, il faut plier chaque coin et, à l'aide d'un poinçon, percer un trou pour y insérer le ruban choisi et faire une boucle.
- 3 Pour les napperons, on utilise ce qu'on a sous la main en guise de patron: plateau rectangulaire ou oval, couvercle de boîte de jeu de société, plaque à biscuits, etc. En se servant d'un même gabarit, on obtient des napperons identiques... ou presque. Quand on fait tout à la main, on peut se permettre quelques imperfections! Tracer le contour des napperons à l'aide du marqueur craie, puis passer par-dessus à main levée avec la craie blanche pour leur donner de la texture et du caractère.
- 4 Personnaliser les napperons en y inscrivant le nom de chacun des membres de la famille et en y ajoutant quelques motifs au moyen d'un ou de plusieurs tampons encrés.
- 5 Déposer sur la table un contenant de craies et des crayons de cire pour que les convives puissent eux aussi laisser libre cours à leur inspiration entre les services ou après le repas.



TENDRE BOUQUET

Joli, rustique et simple à assembler, le centre de table que je vous propose est non seulement décoratif, mais aussi ludique.

FOURNITURES

- Vase transparent (Dollarama)
- Branches d'arbustes (Dollarama ou ramassées dehors)
- Bonbons, au choix
- Fioles avec bouchon de liège (Dollarama)
- Papier kraft ou papier de bricolage taillé en petits morceaux (pouvant être insérés dans les fioles)
- Mini-élastiques
- Ruban, au choix
- Petits cœurs sur tige métallique (Dollarama)
- Pellicule plastique pour la cuisine

MARCHE À SUIVRE

► Nettoyer et assécher le vase, puis y mettre des bonbons jusqu'à la moitié ou aux deux-tiers. Envelopper méticuleusement la base des branches dans de la pellicule plastique; cette précaution hygiénique est bien importante si les friandises sont destinées à la consommation.

► Piquer les branches dans le vase. Fixer quelques cœurs sur les tiges des branches de manière à ce que le bouquet soit esthétique.

► Sur un morceau de papier kraft taillé à la verticale, inscrire le prénom d'un des membres de la famille (ça servira lors d'un jeu. Voir les explications ci-contre). Enrouler le papier et le retenir par un mini-élastique (sinon, il sera impossible de le ressortir du contenant), puis le déposer dans une fiole. Suspendre celle-ci sur une branche. Répéter cette étape jusqu'à ce que le nom de chacun des membres de la famille soit inséré dans une fiole.



Un jeu qui fait du bien

L'occasion est trop belle de dire à nos proches pourquoi nous les aimons!

FOURNITURES

- Papier kraft taillé en morceaux rectangulaires
- Marqueur craie
- Poinçon
- Ruban, au choix
- Crayons de cire

MARCHE À SUIVRE

1 Sur chacun des rectangles de papier, inscrire «Je t'aime parce que...», puis tracer un cadre et des lignes à l'aide du marqueur craie.

2 Au-dessus du «Je t'aime», poinçonner deux trous parallèles.

3 Insérer le ruban dans les trous et le nouer autour d'un crayon de cire. Faire une boucle.

4 Au moment de jouer, chacun pige une fiole dans le centre de table et écrit sur le papier identifié au nom d'un membre de la famille les raisons pour lesquelles il aime cette personne.





Bec sucré

Un repas de la Saint-Valentin sans dessert?

Impossible!

FOURNITURES ET INGRÉDIENTS

Verre de lait gourmand

- Bouteilles ou verres à l'ancienne (Dollarama ou tout autre verre qu'on a déjà)
- Pailles
- Chocolat fondu (noir, blanc ou au lait)
- Décorations à gâteaux comestibles (dans les épiceries)
- 1 petit bol

Carrés de riz soufflé

- Carrés de riz soufflé faits maison (la recette se trouve sur la boîte de céréales Rice Krispies) ou du commerce
- Bâtonnets à sucettes
- Chocolat fondu
- Bonbons

MARCHE À SUIVRE

Verre de lait gourmand

1 Tremper le rebord du verre dans le chocolat, pour le plonger ensuite dans le bol de décorations à gâteaux. Plus il y a de chocolat, plus large sera la garniture sucrée.

2 Pour bien figer le tout, déposer les verres décorés au frigo jusqu'au moment de servir le dessert. Toutefois, on peut sortir les verres plusieurs heures d'avance si on souhaite les mettre sur la table.

Carrés de riz soufflé

1 Couper le dessert en carrés ou d'une forme différente à l'aide d'un emporte-pièce. Insérer un bâtonnet au centre de chacune des bouchées et les tremper dans le reste du chocolat fondu. Si désiré, parsemer de petites décorations à gâteaux avant que le chocolat fige.

2 Disposer les bouchées sucrées sur une plaque à biscuits et réfrigérer quelques minutes pour que le chocolat durcisse. Les ressortir ensuite afin qu'elles soient à la température de la pièce au moment de les déguster.

Et voilà! Il n'en faut pas plus pour créer une soirée mémorable en famille.

MÉLISSA DESJARDINS EST PROPRIÉTAIRE DE FARINE & CHOCOLAT, UNE ENTREPRISE SPÉCIALISÉE DANS LA CRÉATION DE TABLES SUCRÉES. FARINETCHOCOLAT.COM