PAYS :France
PAGE(S) :48-51
SURFACE :390 %
PERIODICITE :Hebdomadaire
DIFFUSION :397766
JOURNALISTE :Marine Dairin-Pillet
► 1 mai 2024 - N°60 - Edition Hors Série

GRANDES TABLÉES
Par Marine Dairin-Pillet

INVITER SANS *se ruiner*

L'inflation et la baisse du pouvoir d'achat ne doivent pas nous empêcher d'inviter et de faire la fête ! On vous donne nos astuces pour contrôler votre budget et recevoir à moindre coût.

ORGANISEZ UN POTLUCK !

C'est un concept très courant aux États-Unis et au Canada, mais encore peu répandu en France. Le principe est simple, chaque convive apporte un plat à partager. Tout est installé sur une grande table et chacun se sert. C'est convivial et festif et les coûts sont divisés. C'est à l'hôte de s'assurer que les plats sont bien répartis : ce serait dommage de se retrouver avec trop de plats et pas de dessert !
Pour un dîner en plus petit comité, le principe reste le même, on s'organise pour qu'un invité s'occupe de l'apéritif, un du plat… Côté boisson, chaque convive peut ramener ce qu'il aime le plus et il y en aura pour tous les goûts.

Faites le bon choix pour les courses

En plus de toujours prévoir une liste de courses, il faut également réfléchir pour bien choisir le lieu pour les faire. Selon une étude*, les Français se tournent maintenant vers les enseignes E.Leclerc, Lidl et Aldi qu'ils considèrent les meilleures pour contrôler leur budget et les aider à améliorer leur pouvoir d'achat.
Grâce à l'application Bonial, on peut vraiment faire la chasse aux promotions, on y trouve les catalogues en cours et à venir, et en faisant une recherche par produit spécifique, on a la liste des enseignes et les prix de vente. De quoi préparer sa liste intelligemment !

Sondage OpinionWay pour Bonial, novembre 2023

Misez sur la simplicité

Nul besoin d'impressionner vos convives avec des mets raffinés et onéreux, l'important est la convivialité et de passer un bon moment. Selon la saison, cakes, quiches et tartes sur un buffet font toujours de l'effet, ou un plat familial (lasagnes, bœuf bourguignon, couscous…) régalera tout le monde.

PRÉPAREZ À L'AVANCE

Pour l'organisation d'une grande fête, prévoyez un budget et tenez-le. En anticipant, cela permet d'économiser chaque mois. Quel que soit le nombre d'invités, il est aussi intéressant de faire du batch cooking et de congeler, comme des bouchées apéritives. Cela permet d'étaler les dépenses sans faire un trou dans le budget habituel.

OPTEZ POUR UNE DÉCO SECONDE MAIN

La mode est à la récupération et à l'achat en seconde main. Des lieux comme les ressourceries et les Emmaüs ou des sites Internet et applications comme Leboncoin ou Vinted sont de véritables malles à trésors.
Choisissez un thème et faites le point sur ce que vous avez déjà et ce qu'il vous faut. Il ne vous reste plus qu'à plonger dans les méandres de l'achat d'occasion. Pour cela, il faut anticiper car les recherches et les délais de livraison peuvent parfois être longs.

Empruntez ! Vous avez choisi d'organiser un déjeuner garden-party et votre belle-sœur a un joli fauteuil en osier, demandez-lui de vous le prêter et installez un coin photos. Réutilisez les guirlandes lumineuses de Noël et accrochez-les dans les arbres. On n'y pense pas toujours mais nos placards regorgent de petites pépites à utiliser toute l'année.

ADRESSES P. 98

Photos Getty Images/Stockphoto. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits de reproduction réservés