

Cocktail de Noël du 12 Décembre 2019

Plus de 500 adhérents se sont retrouvés au Palais des arts et des Congrès pour le cocktail de Noël de notre AVF Vannetaise.

Et ceci grâce à une armée de bénévoles qui s'est chargée de :

- l'achat des matières premières- la confection de 3000 fours chauds le week-end des 23 et 24 Novembre, par 37 bénévoles, puis congélation jusqu'au jour J. Quelques semaines auparavant, notre responsable des festivités *Dominique* avait enfin trouvé un cuisinier *Christophe*, pour remplacer ceux des années précédentes.



- la confection de 2000 toasts, l'après midi même de notre cocktail.

- le transport des bouteilles, des verres, du matériel de cuisine, l'approvisionnement en pâtisseries.

- la mise en place et décoration des tables, des mange-debout, la mise en place des verres et des décorations.



Nos accueillantes reçoivent en premier les VIP : Mesdames Latifa Bakhtous et Nadine Ducloux adjointes au maire de Vannes, les personnalités de l'AVF (anciens présidents et membres de l'URAVF) et nos partenaires commerciaux.

L'équipe de serveurs de *Michel*, en chemise blanche, bretelles et nœud papillon, se sont groupés autour de Madame Latifa Bakhtous pour mieux la servir. La journaliste du Télégramme les a immortalisés.





Puis arrivèrent nos adhérents qui se s'étaient mis sur leur 31 : plus de 500 ! Un record de participation peut être. Le père Noël distribuant sucre d'orge et papillotes, nous rejoignit.



Silence, c'est le discours de Corentin notre président, remerciant en premier lieu les bénévoles, sollicitant une ovation pour *Dominique* notre organisatrice.

Nunc est Bibendum : le coup d'envoi est donné. Les serveuses sortent de la cuisine tentent d'atteindre les quatre coins de la salle pour mieux se répartir parmi les convives. Les serveurs débouchent le pétillant ; la foule s'anime. Et c'est le va et vient permanent entre cuisine où nos bénévoles remplissent les plateaux, et la salle où les convives se massent auprès des serveuses et des mange-debout.

Les conversations couvrent le fond musical.

2 heures plus tard, tous les toasts et petits fours sont mangés; puis viennent les pâtisseries et les dernières gouttes de pétillant. Les premiers départs, les aurevoirs, la lumière s'adoucit, les serveurs retirent verres et bouteilles des tables, les serveuses rangent le matériel de cuisine, les photographes *Claudine* et *Jacques* remettent leur appareil. Une dernière coupe pour fêter cette soirée avant l'extinction des feux.



Merci Corentin d'avoir présidé cette soirée, c'était ta soirée, et c'était ta fête : la saint Corentin.