

## Comment bien organiser l'apéro en 4 étapes ?

Pourquoi attendre pour se faire plaisir ? Vous avez prévu un apéritif dinatoire ? Impressionnez vos convives, quelle que soit l'occasion, avec ces quelques idées pour organiser l'apéro.

### 1. Apportez créativité et exotisme dans l'assiette

De l'apéro rapide à l'apéro gastronomique, osez personnaliser. Prenez des petits bâtonnets en plastique ou en bois et créez des sucettes avec des rondelles de concombre, des tomates cerises et des billes de mozzarella. Formez des cornets avec de la feuille de brick dans lesquels vous mettez du saumon fumé coupé en lanières, et un guacamole (déjà préparé ou fait maison). Présentez des recettes d'ordinaire sucrées dans une version salée comme des macarons à l'avocat. Si vos invités sont toujours prêts à relever de nouveaux défis et ouverts à des découvertes culinaires, proposez-leur l'insecte comestible (voici un exemple de site de vente d'insectes <https://www.next-food.net/fr/boutique/>). Suivez la recette des vers de farine au sésame et au cumin ou cuisinez des grillons comestibles sautés avec de l'ail et des oignons verts. Pour un apéro réussi, variez les plaisirs, et choisissez des apéritifs aux couleurs et aux formes contrastées pour ravir la bouche comme les yeux.

### 2. Garnissez de façon ingénieuse

Si vous servez des fruits de mer ou un autre apéritif froid, vous pouvez faire geler de l'eau dans des petits bols en plastique et placer les crevettes, par exemple, autour des boules de glaces formées, dans un plat creux. Utilisez des herbes fraîches, du chou frisé ou des feuilles de laitue pour créer un lit sur lequel poser les apéritifs froids. Vous pouvez également utiliser des fleurs comestibles comme l'ail des ours pour accompagner du pesto ou la pensée pour décorer vos cocktails. Vos amuse-bouches sont prêts, pensez maintenant à votre présentation de table.

### 3. Présentez votre table

La façon dont vos amuse-gueules sont présentés peut faire la différence. Recherchez des plats de service qui les font ressortir. Envisagez de sortir d'anciens objets que vous avez dans un coin. Soyez aussi fantaisiste, sophistiqué ou kitsch que vous le souhaitez. Servez des petites bouchées sur des cuillères dépareillées. Vos invités peuvent être disposés à essayer des aliments nouveaux et inhabituels comme l'insecte comestible, mais ils aimeraient savoir ce que c'est avant de commencer. Vous pouvez alors, sur une petite pancarte en papier ou un petit tableau, énumérer les ingrédients qui composent vos apéritifs. Créez votre ambiance. Mettez des bougies et un peu de musique jazz pour une ambiance chill-out. Soyez aussi imaginatif dans la mise en place de votre apéro que dans son animation.

### 4. Organisez des jeux

Vous pouvez demander aux invités d'apporter leur jeu de société favori ou vous pouvez sortir vos jeux préférés de vos placards ! Préparez un jeu de questions de culture générale ou un quizz cinéma. Faites chanter tout le monde en les réunissant autour d'un karaoké. Vous pouvez aussi faire des jeux qui ne demandent pas plus que du papier et un stylo ! Le jeu de la phrase mystère, par exemple, consiste pour chaque invité à placer sa phrase (celle qu'il aura préalablement écrite sur un papier et donnée à son hôte) dans une conversation, sans que les autres joueurs ne s'en aperçoivent. Sur <http://jactiv.ouest-france.fr/sortir/coup-coeur/dix-jeux-faciles-organiser-pour-samuser-entre-amis-23616>, vous trouverez d'autres idées pour régaler tout le monde.

Il n'y a pas de règles établies pour créer un apéritif de qualité avec des proches ou entre amis. Avec un peu de patience et d'imagination, vous pouvez faire d'un simple apéritif une chouette expérience gustative et visuelle. Pour votre prochain cocktail, faites-le test.

## About the Author

Julia Jenewein est une écrivaine et blogueuse professionnelle.