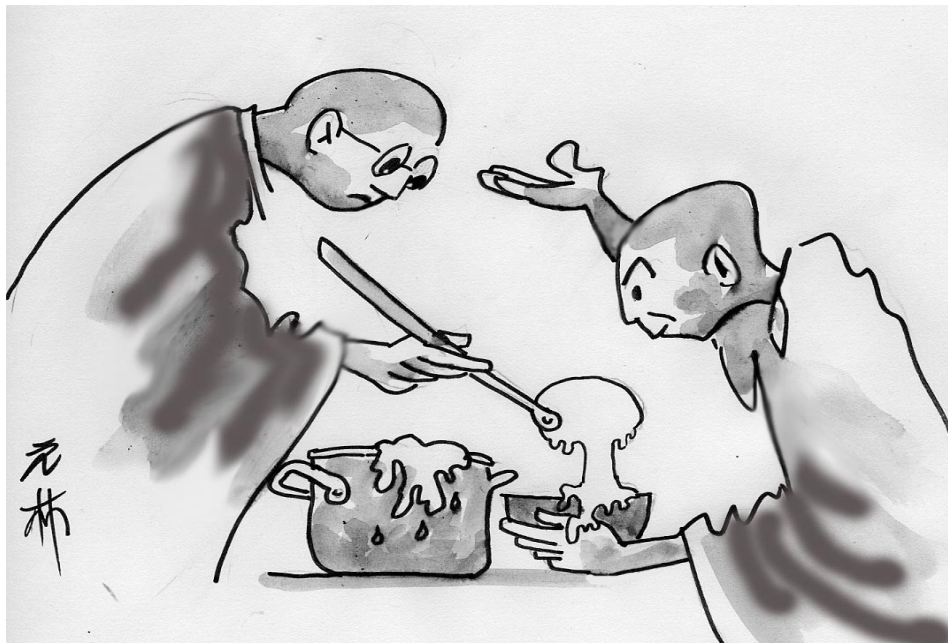


# SERVICE

---

Mise à jour : 29/08/10



## AVANT LA SESSHIN

- Si besoin, commencer à constituer l'équipe parmi les pratiquants du dojo organisateur et parmi les personnes inscrites.

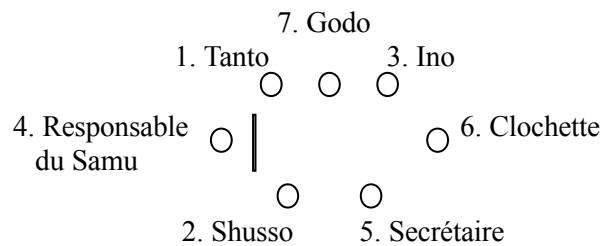
## ARRIVEE A LA SESSHIN

- Finir d'organiser l'équipe de service.
- Organiser l'équipe de service :
  - Un responsable du service ;
  - Un aide par tablee ;
  - Un ou plusieurs passe-plats ;

### Parmi les aides :

- Un aide chargé de totaliser le nombre de personnes comptabilisées pour chaque tablee, auquel il rajoute la table du godo.
- Un responsable de l'allumage de l'encens ;
- Un responsable du vin et de l'eau ;
- Un responsable du pain (éventuellement extérieur au service).
- Un responsable du tamari et du gomasio.

- Valider auprès du secrétaire l'attribution des places à la table du godo (généralement conformément au plan suivant) et disposer les étiquettes préparées par le secrétaire.



## **PENDANT LA SESSHIN**

- Responsable du pain :
  - En fonction des quantités de pain définies par le tenzo et achetées par l'intendant, couper le pain à l'avance en quantité légèrement supérieure à ce qui est prévu et le répartir dans les paniers. Couper en priorité le pain le moins frais.
  - Comptabiliser à la mi-sesshin le pain restant et voir avec le tenzo et l'intendant si des achats complémentaires sont nécessaires.
- Responsable du gomasio : surveiller régulièrement le stock de gomasio et voir s'il est nécessaire d'en préparer en plus.
- Nettoyer régulièrement les étagères ou buffets où sont stockés gomasio, tamari, pain et sel. Si nécessaire, balayer le sol après avoir coupé le pain. Si le sol du réfectoire doit être nettoyé, demander des volontaires au samu général.
- Pot du samedi soir : mettre en place les verres, préparer les boissons et les amuse-bouches (en concertation avec le tenzo). Tisane et gâteaux : préparés par le responsable du café-tisane.
- Pot du dimanche : le pot est préparé par le service sur les consignes du tenzo (l'équipe peut demander de l'aide au moment venu).

## **DEROULEMENT DU SERVICE**

- **Règles générales :**
  - Veiller à créer une atmosphère tranquille et concentrée dans le réfectoire (à l'image des kyosakumen dans le dojo).
  - Faire le service en silence : parler et circuler le moins possible, éviter toute activité pendant les soutras et les annonces.
  - Pour les moines et nonnes, faire le service se fait en rakusu, manches du kolomo relevées (penser à les rabaisser pendant la cérémonie de la gen mai) ; pour les autres : en kimono et rakusu. Les passe-plats sont en civil. Pour le dernier repas, le service se fait en civil.

- **S'assurer avant le repas que le réfectoire est bien préparé :**
  - Préparer les claquettes à la gauche du shusso.
  - Réserver les places nécessaires à l'équipe de cuisine et à l'équipe de service (préparer des étiquettes à cet effet).
  - Gen mai (pour six personnes) :
    - Un pot de gomasio et une petite cuillère ;
    - Un flacon de tamari.
  - Matin et midi : préparer un soutra des repas pour deux personnes, y compris à la table du godo.
  - Midi et soir :
    - Répartir le pain coupé par le responsable du pain (plus ou moins 40 grammes par personne) : une corbeille de pain pour six.
    - Eau : préparer une carafe pour six personnes et plusieurs carafes en réserve.
    - Vin : Une bouteille pour six personnes le soir d'arrivée et une bouteille pour dix le repas de départ.
  
- **Passe-plats :**
  - Venir en cuisine avant le repas (15 minutes avant environ) et mettre les couverts dans les plats (selon les instructions du tenzo).
  - Vérifier au fur et à mesure que le nombre de plats préparés pour le réfectoire, pour la cuisine et pour le service corresponde bien au nombre indiqué par la cuisine.
  - Amener les plats sur des chariots sauf ceux prévus pour la cuisine et le service.
  - Préparer les saladiers pour l'eau des morts (voir avec le tenzo les récipients disponibles) et les paniers ou assiette pour récupérer le pain destiné aux gakis. Les amener aux responsables de tablée au moment voulu (voir ci-après).
  - Pendant le repas, regrouper silencieusement la nourriture restante dans un ou plusieurs plats.
  - A la fin du repas, ramener à un endroit défini avec la cuisine les plats de nourriture restante.
  
- **Responsables de tablée :**
  - Responsable de l'encens : préparer un encens à l'autel du réfectoire, la matin juste avant l'arrivée du godo à la cuisine, le midi et le soir au moment du métal. Attention : faire en sorte que l'encens se consume au dessus du pot à encens et pas à côté.
  - Lorsque les gens s'installent au réfectoire, faire en sorte qu'ils remplissent les places vides en commençant par les places les plus proches du godo.
  - Le matin et le midi, se tenir en bout de table en gassho quand les pratiquants se sont installés et débutent le Soutra du repas. Le soir, attendre en shashu.
  - Compter à chaque tablée le nombre de personnes à chaque tablée et communiquer ensuite le nombre au responsable du comptage.
  - Pendant que le godo ouvre son bol, avancer de façon à arriver au moment où il a terminé. Pour le responsable : faire gassho et servir le tanto. A ce moment, pour les aides : poser le plat au bout de chaque tablée.
  - Responsable : Servir l'ensemble de la table du godo dans l'ordre suivant (voir schéma ci-dessus) : tanto, shusso, responsable du samu, ino, secrétaire, clochette).
  - Aides : servir le nombre de plats requis par tablée (par groupe de 6).

- Dès que le godo a terminé son bol, le responsable retourne à la table du godo et ressert ceux qui le souhaitent. Aides : s'il y a des restes dans les plats, veiller à faire circuler ces plats dans la tablée pour ceux qui souhaiteraient se resservir.
  - Ranger les plats vides sur les chariots.
  - Vérifier que les tables ont toujours de l'eau et du pain à disposition. Lorsque l'équipe de cuisine s'installe, le responsable de la tablée lui fournit le nécessaire.
  - A midi, immédiatement après avoir servi le dernier plat, passer dans les tablées pour ramasser le pain destiné aux gakis et le déposer dans un endroit défini avec le tenzo.
  - Une fois l'ensemble des plats servis, servir l'eau des morts (ou l'eau pour nettoyer les bols le soir). Lorsque le responsable a commencé à servir la table du godo, les aides déposent les brocs de thé (matin) ou de tisane (midi et soir) sur leur tablée.
- **Fin du repas :**
    - Chercher les plats destinés au service.
    - Responsable du comptage : calculer le nombre de personnes ayant pris le repas (en y incluant l'équipe cuisine et l'équipe service) et transmettre le nombre au responsable du service ; ce dernier le transmet ensuite au tenzo et, si besoin, au responsable de l'accueil.
    - Le matin et le midi : Après avoir mangé, offrir l'eau des morts.
    - Responsable du débarrassage, avec l'aide des volontaires :
      - Débarrasser les tables. Ramener la vaisselle sale et l'empiler.
      - Amener les chariots à la vaisselle.
      - Nettoyer les tables (préparer à l'avance éponges et sceaux à cet effet).
      - Remettre les tables :
        - ❖ Le soir : mettre les Soutras du repas, le gomasio et le tamari.
        - ❖ Le matin : mettre les Soutras du repas, le sel et les bouteilles d'eau (et le pain s'il est déjà coupé).
        - ❖ Le soir : mettre le sel, l'eau et le pain.
      - Balayer le sol.

---

*Ce document est un aide-mémoire, il ne peut remplacer la transmission orale*

---