

# L'Art de la table

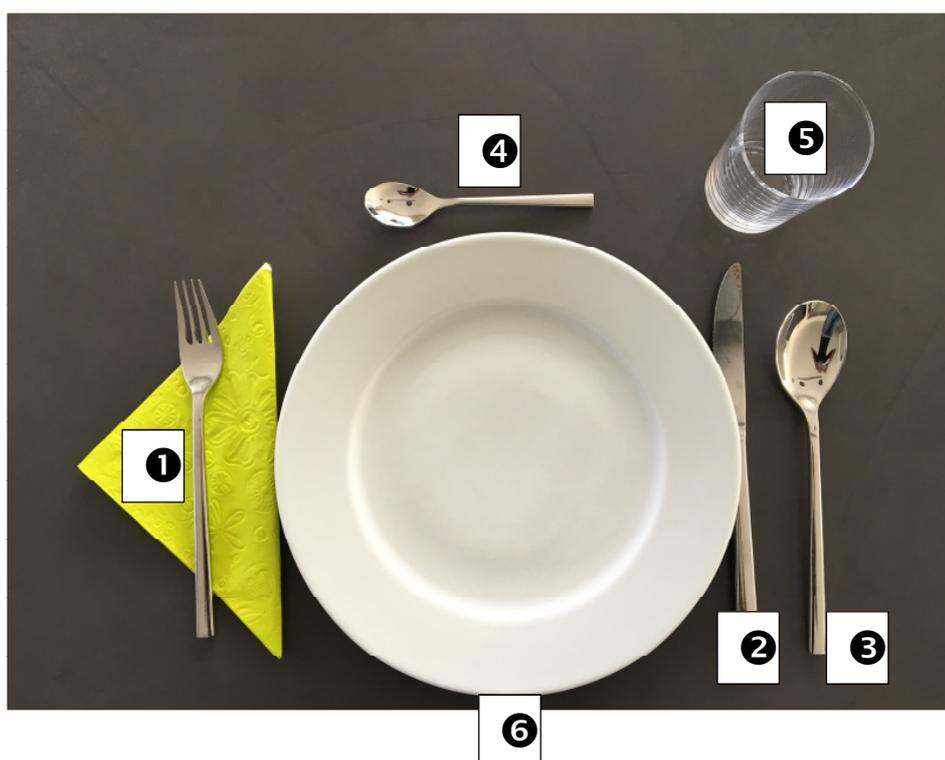
---

Lorsque les mets sont bons et de plus bien présentés, le plaisir de la table augmente. Dans la vie de tous les jours, une table soigneusement dressée est aussi importante que des mets appétissants.

## Avant de mettre la table...

- Aérer la pièce
- Débarrasser la table de tous les objets inutiles : journaux, cahiers, papiers, etc...

## Mettre la table...



- ❶ **La fourchette** à gauche de l'assiette
- ❷ **Le couteau** à droite de l'assiette, côté tranchant tourné vers l'intérieur
- ❸ **La cuillère à soupe** à droite du couteau
- ❹ **La cuillère à dessert** perpendiculaire au bord supérieur de l'assiette, manche à droite
- ❺ Le **verre à eau** à droite au-dessus de la pointe du couteau
- ❻ La distance à deux doigts du **rebord de la table**

# L'Art de la table

## **Les couverts...**

- › Placer la chaise à 10 cm du bord de la table (= une largeur de main d'adultes)
- › Tenir les assiettes par le bord et les verres par l'extérieur
- › Placer le couvert soigneusement et à distance régulière
- › Ne pas cacher les services sous l'assiette.
- › On utilise d'abord les couverts les plus éloignés de l'assiette
- › Avoir à disposition les services destinés à servir les mets
- › Préchauffer les assiettes

## **La nappe et les serviettes...**

- › Choisir des couleurs adaptés au menu ou à la circonstance
- › En plus de leur utilité, les serviettes en papier sont décoratives – on les trouve de couleurs variées et de qualités différentes
- › Les serviettes en tissu ont un aspect plus classique, surtout blanches
- › La serviette est placée à gauche sous la fourchette, ou pliée sur l'assiette
- › Pliage de serviettes : on trouve de nombreuses explications sur Internet ou dans des ouvrages spécialisés

## **L'histoire des serviettes...**

Les romains utilisaient déjà les serviettes.

Celles-ci toutefois pas destinées à s'essuyer la bouche, mais à transporter des mets à la maison.

On apprend qu'au moyen âge, la nappe était d'abord destinée à s'essuyer la bouche, voir à servir de mouchoir !

# L'Art de la table

---

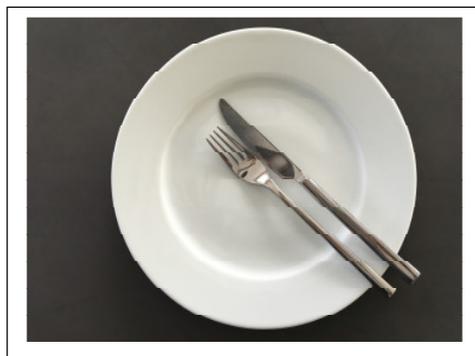
## Le langage des couverts...



→ Je fais une pause



→ Je souhaite reprendre une portion



→ Je suis servi-e