

*"L'homme d'esprit seul sait manger"* prétendait Brillat Savarin. C'est à dire qu'il sait faire d'un besoin vital un moment de fête et même un art.

## Conseils de savoir vivre

### LA TABLE

Outre la qualité des mets et des vins, le confort et la décoration de la table accroissent le plaisir de se retrouver ensemble et contribuent à faire du repas un temps privilégié de convivialité.

Une jolie table ouvre l'appétit et il faut peu de chose pour la rendre accueillante.

Lorsque le service n'est pas assuré par un serveur professionnel, celle-ci doit comporter tout ce qui est nécessaire au bon déroulement du repas :

- salière et poivrier
- carafe d'eau, la bouteille d'eau minérale n'est admise que lors de repas intimes
- carafon ou bouteille de vin disposées sur des dessous de carafe.
- les mayonnaises et sauces diverses seront présentées dans des raviers adéquats avec cuillère, rassemblés éventuellement sur un petit plateau.  
*A exclure*: huile et vinaigre et autres sauces en pot ou bouteille de même que porte cure-dents.
- les chandriers peuvent être tolérés, le cigare, notamment, faisant partie intégrante d'une bonne chère pour les amateurs. La maîtresse de maison reste toutefois libre de décréter que les fumeurs sont persona non grata à sa table.
- on préférera l'usage anglais en plaçant le petit pain sur une assiette (dite "à pain") à gauche du convive avec éventuellement un petit couteau.
- les beurriers seront disposés de manière à être aisément accessibles aux convives.
- une corbeille à pain pourra circuler pour réapprovisionner les amateurs de mie.
- au milieu, un centre de table accueillera les plats (avec ou non système de maintien au chaud).

Pour ne pas encombrer la table, la maîtresse de maison pourra rassembler sur une proche desserte

### **Festi Rent**

Chaussée de Boondael 152-154

1050 Ixelles

Belgique

Tél: 0032 (0)2 640 41 40

Fax: 0032 (0)2 640 97 52

info@festi.be

# FESTI Rent

plats, réserves de boissons, sauces, panier à pain, couverts de service etc. et veillera à les faire circuler autant de fois que nécessaire.

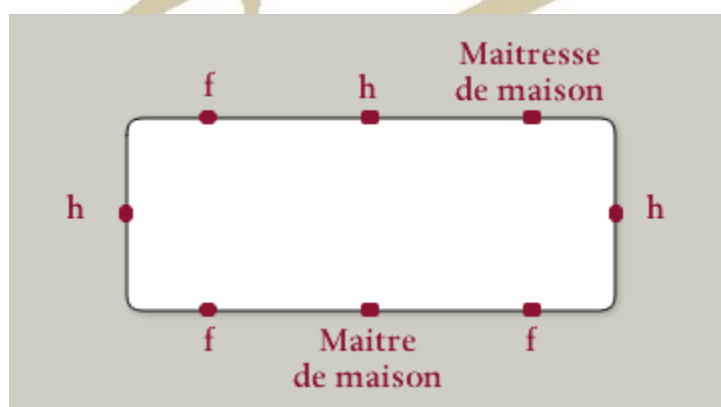
La maîtresse de maison veillera à ce que ses convives jouissent d'un espace suffisant pour poser leurs mains et être à l'aise : cet espace est estimé à 60cm par personne.

Une jolie table offre un décor délicat mais non ostentatoire. Outre une décoration florale - disposée par exemple dans de petites coupes -, on disposera des candélabres hauts ou des bougeoirs aux bougies colorées en harmonie avec nappe et assiettes. Les photophores et petites "verrines" dont il existe une multitude de modèles créeront une atmosphère plus intimiste.

Un autre bel élément de décoration sont les "assiettes de présentation", grandes assiettes plates de dessous, de métal argenté ou doré, de porcelaine ou de faïence. Mais attention elles prennent beaucoup de place. On évitera de surcharger la table, notamment d'objets précieux, oiseaux et animaux divers qu'on appelle "chemin de table". On sera surtout attentif à l'harmonie des couleurs, des fleurs à la nappe et aux assiettes, des serviettes aux bougies.

**L'invitée d'honneur** est à la droite du maître de maison, **l'invité d'honneur** à la droite de la maîtresse de maison. Si on invite 2 couples d'égale importance sociale, le mari d'un des couples est placé à la droite de la maîtresse de maison, sa femme étant à la gauche du maître de maison. Le mari de l'autre couple sera assis à la droite de la maîtresse de maison, son épouse à la gauche du maître de maison ou inversement.

On sépare toujours le mari de son épouse à l'exception des jeunes couples mariés depuis moins d'un an.



## **Festi Rent**

Chaussée de Boondael 152-154

1050 Ixelles

Belgique

Tél: 0032 (0)2 640 41 40

Fax: 0032 (0)2 640 97 52

info@festi.be

# FESTI Rent

## LE NAPPAGE

Pour un repas simple, une jolie nappe de couleur ou blanche sera suffisante.

Une table de cérémonie exige des raffinements supplémentaires notamment au niveau de la qualité des nappes et serviettes. Dans le cas de plusieurs tables et de nappes teintées, on veillera à l'harmonie en évitant les bariolages.

Un dîner très officiel demande, comme autrefois, une nappe de damas blanc et des serviettes blanches.

Il est conseillé de poser un molleton sous la nappe. Les plis qui auraient pu se former seront repassés.

## LES COUVERTS

Ils sont placés à droite et à gauche de l'assiette, dans l'ordre où ils doivent être utilisés, en commençant par l'extérieur.

Les fourchettes (de table et à poisson) : à gauche de l'assiette, pointe tournée vers la table.

Le(s) couteau(x) et cuillère à potage : à droite de l'assiette, pointe du couteau tournée vers l'assiette.

La fourchette à huître et pince à escargot / homard : à droite de l'assiette.

Les couverts à dessert : entre l'assiette et le(s) verre(s), pointes à l'intérieur. La cuillère, manche vers la droite, et la fourchette, manche vers la gauche.

NB: Pour un repas plus solennel, ne pas juxtaposer plus de trois couverts de part et d'autre de l'assiette. Les éventuels couverts supplémentaires nécessaires seront disposés avec les assiettes du service concerné. Ainsi les couverts à dessert seront apportés avec les assiettes à dessert.

Les couverts de service : au milieu de la table ou mieux : sur une desserte proche de la maîtresse de maison.

Dans les grands dîners, le serveur présente le plat avec les couverts de service.

## LES ASSIETTES

Un service classique comprend généralement 3 types d'assiettes:

les assiettes creuses destinées au potage ;

les assiettes plates pour les entrées et plats de résistance ;

les assiettes plates plus petites pour le fromage et le dessert.

Attention : les assiettes ne s'empilent jamais les unes sur les autres. Une exception à cette règle: l'assiette creuse à potage peut être placée à l'avance sur l'assiette plate.

Si l'on veut changer d'assiette à chaque plat, celles-ci seront disposées sur une desserte avant d'être utilisées.

### **Festi Rent**

Chaussée de Boondael 152-154

1050 Ixelles

Belgique

Tél: 0032 (0)2 640 41 40

Fax: 0032 (0)2 640 97 52

info@festi.be

# FESTI *Rent*

Dans un repas de cérémonie, les assiettes doivent être changées après chaque plat, ainsi qu'entre le fromage et le dessert.

Des rapiers ou petites assiettes à salade peuvent être disposés à droite de l'assiette. Des rince-doigts sont apportés à la fin du repas, en même temps que les assiettes à dessert.

## LES VERRES

Le nombre de verres placés devant chaque convive dépend de la solennité du repas et du nombre de vins servis. Un verre à eau et un verre à vin suffisent aux repas simples.

Les verres se placent par ordre décroissant de taille, de gauche à droite: le verre à eau d'abord, puis un verre moyen dit verre à bourgogne, puis un verre plus petit destiné au vin blanc ou au bordeaux, enfin, si besoin est, une coupe ou une flûte à champagne qui sera apportée avant le dessert pour ne pas charger la table.

On choisira des verres fins, d'une jolie forme, en évitant les verres colorés qui empêchent d'apprécier la couleur d'un grand vin.

## LES SERVIETTES

Il faut distinguer là encore repas de famille et repas solennel. Dans le premier cas, la serviette est posée dans son porte-serviette, à gauche de l'assiette; dans le second, elle peut être pliée en triangle dans l'assiette, ou posée en rectangle, à gauche. On évitera les dispositions trop fantaisistes et entortillées et on ne placera jamais la serviette en éventail dans le verre, usage réservé aux seuls restaurants.

### **Festi Rent**

Chaussée de Boondael 152-154

1050 Ixelles

Belgique

Tél: 0032 (0)2 640 41 40

Fax: 0032 (0)2 640 97 52

info@festi.be

# FESTI Rent

## MEMENTO

Un cocktail se prépare longtemps à l'avance.

Sur le nombre d'invitations lancées, on compte généralement un tiers de réponses négatives et deux tiers de réponses positives, pourcentage qui est également valable en cas de non-réponse. Mais, selon la période de l'année, ce pourcentage peut changer: il y a beaucoup plus de réceptions en mai et en juin qu'en janvier. Il y aura donc d'avantage de défections durant ces mois.

1. Apéritif d'adultes.  
Durée : 1 heure.

On prévoira :

- 5 zakouski / personne ;
- 24 bouteilles de champagne ou mousseux / 100 personnes – 6 bouteilles en réserve ;
- 4 bouteilles de jus d'orange / 100 personnes ;
- 2 bouteilles de jus de tomate / 100 personnes ;
- 3 bouteilles d'eau pétillante. L'eau plate n'est servie que sur demande.

2. Cocktail d'adultes.  
Durée : 2 heures.

On prévoira :

- 9 à 12 zakouski ;
- 36 bouteilles de champagne ou mousseux / 100 personnes – 6 bouteilles en réserve ;
- 6 bouteilles de jus d'orange / 100 personnes ;
- 3 bouteilles de jus de tomate / 100 personnes ;
- 5 bouteilles d'eau pétillante. L'eau plate n'est servie que sur demande.

+ la location de matériel (buffets, nappes, tables hautes, chaises, plateaux, vaisselle...);

+ un vestiaire (tringles + cintres ou portemanteau) ;

+ la décoration florale.

### **Festi Rent**

Chaussée de Boondael 152-154

1050 Ixelles

Belgique

Tél: 0032 (0)2 640 41 40

Fax: 0032 (0)2 640 97 52

info@festi.be