

| savoir-vivre

Manières de table

(UN COURS DE RATRAPAGE)



*Le Déjeuner sur l'herbe
version trois étoiles.*

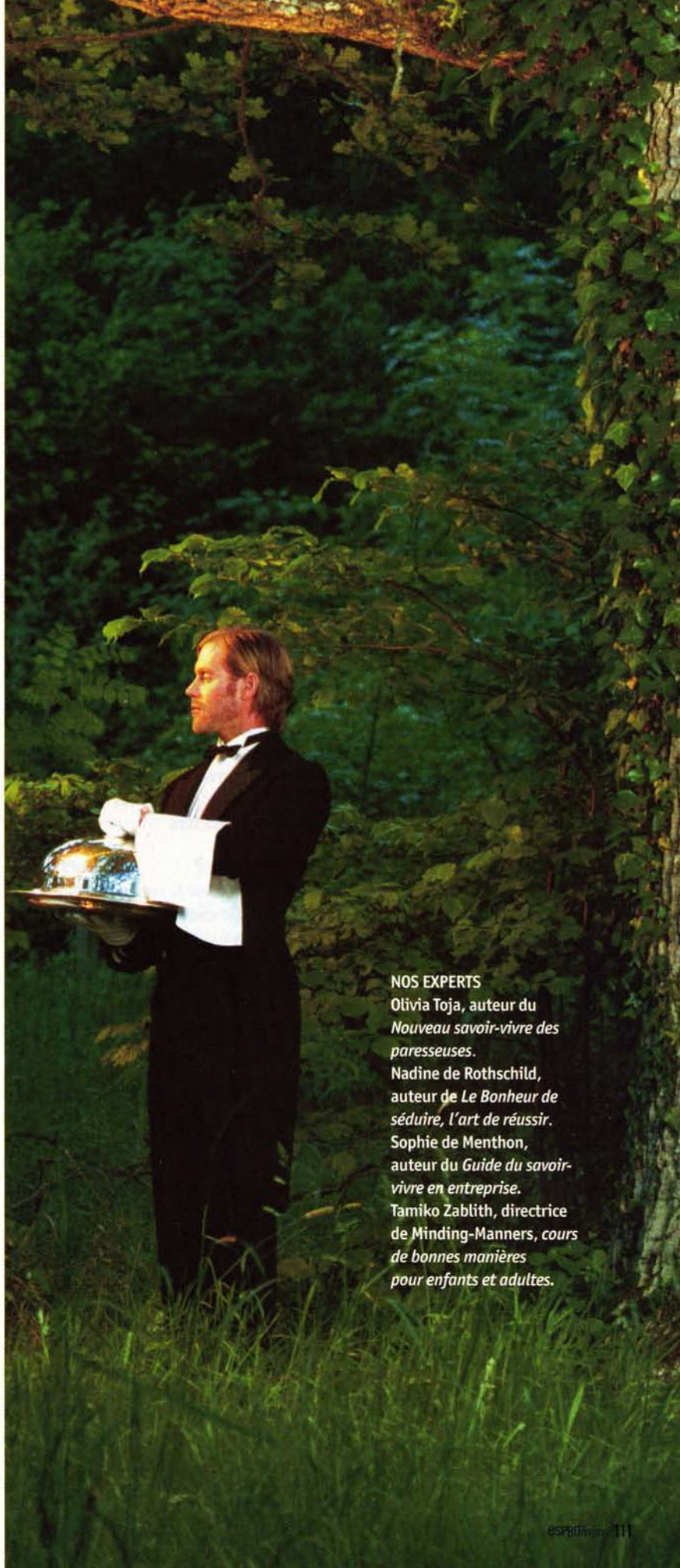
C'est lequel le verre pour le vin rouge ? Les couverts à poisson, on s'en sert comment ? Il y a tous ces usages qu'on applique sans y penser. Et les règles de savoir-vivre des dîners qu'on a oubliées ou jamais apprises. Que faire si l'on reçoit ? Et lorsque l'on est invitée ? On a appelé les experts à la rescousse. **Petit manuel pour ne pas perdre la face en société.**

PAR STÉPHANIE BUJON

Une vraie épreuve ce dîner ! Comme un examen de fin d'année. Aucun visage connu et tout le monde est sur son 31. Nappe en damas, couverts en argent : pas de doute, la maîtresse de maison a mis le paquet. Côté tenue, vous arborez vos plus beaux atours, mais vous voilà soudain tout empruntée, à vous demander comment affronter cette épineuse carapace (quelle idée d'avoir servi du homard !) qui trône comme un défi au milieu de votre assiette. Que faire ? Demander à votre mari ? Peine perdue : il est à l'autre bout de la table, tout affairé, déjà, à séduire, au choix, son patron, son nouveau client, sa voisine de table qui glousse comme une dinde et commence d'ailleurs sérieusement à vous énerver... Vous avez l'impression d'être seule au monde. Perdue devant la difficulté à décortiquer un crustacé sans devenir la risée de l'assemblée. Pouvez-vous le saisir avec vos doigts ? Faut-il utiliser les couverts à poisson ? Et que faire de votre serviette ? Sauver votre top en mousseline de soie – tout neuf – en la glissant dans votre décolleté ou la poser sur vos genoux, comme il se doit, du moins, vous le croyez ? Rouge de confusion, une foule de questions vous assaille et surtout celle-là : comment ne pas avoir l'air d'une cruche quand on a oublié ou jamais appris les bonnes manières à table ? « *Là plus qu'ailleurs, le savoir-vivre est de mise* », affirme la baronne de Rothschild qui en connaît un rayon.

Sans appliquer à la lettre les préceptes de cette star de la bienséance comme celles des experts que nous avons consultés, mieux vaut tout de même repérer « ce qui se fait et ce qui ne se fait pas » quand on est invitée ou que l'on reçoit. Il ne suffit pas de savoir manger son poulet sans les doigts à un repas chic pour passer pour une fille bien élevée ni d'encenser les suprêmes de faisan de belle-maman pour la séduire lors d'une première rencontre. Encore faut-il ne pas commettre d'impairs... Notre petit guide vous y aidera. Un manuel de révision pour ne plus piquer un fard si d'aventure votre patron, ou même le roi d'Espagne, se met en tête de venir dîner chez vous ! ■

© MARTIN BARRAUD/GETTYIMAGES



NOS EXPERTS

Olivia Toja, auteur du *Nouveau savoir-vivre des paresseuses*.

Nadine de Rothschild, auteur de *Le Bonheur de séduire, l'art de réussir*.

Sophie de Menthon, auteur du *Guide du savoir-vivre en entreprise*.

Tamiko Zablith, directrice de Minding-Manners, *cours de bonnes manières pour enfants et adultes*.

Être chic à domicile

C'est le grand soir, vous recevez ou êtes reçue chez votre patron... et fatalement, vous stressez. Pas d'angoisse, on répond à toutes vos questions.

Les couverts comment ça marche ?

« Les couverts doivent être placés et utilisés dans l'ordre d'apparition des plats », explique Olivia Tora. Si vous avez des fruits de mer en entrée, vous aurez, de l'extérieur vers l'intérieur : les pinces casse-homard, les fourchettes à huître, les curettes à crabe, les couverts à poisson, puis la fourchette et le couteau à viande pour le plat de viande grillée. Il arrive qu'on apporte les couverts à fromage et à dessert en même temps que ces plats, ou bien ils sont disposés horizontalement entre l'assiette et le verre. »

Où les mettre lorsque j'ai fini mon plat ?

« Vous devez les reposer dans l'assiette, fourchette à gauche, couteau à droite », explique Tamiko Zabliith. On peut aussi les croiser. L'important est que les couverts soient bien dans l'assiette et non sur la nappe. »

Quand peut-on commencer à manger ?

De même qu'il faut attendre que la maîtresse de maison soit assise avant de prendre place à table, on patiente jusqu'à ce que tous les convives soient servis, et c'est encore la maîtresse de maison qui donne le « top départ » pour commencer à faire bonne chère. « Seule exception, indique Nadine de Rothschild, si le plat est chaud et que cette dernière vous encourage à commencer avant que tout le monde ait son assiette remplie. »

Ma serviette, j'en fais quoi ?

En arrivant à table, dépliez votre serviette de table et posez-la sur vos genoux. « Évidemment, on ne la noue pas autour de son cou, sauf pour déguster du homard,

conseille Olivia Toja. Nul besoin de replier sa serviette à la fin du repas... On se contente de la poser telle quelle, à côté de son assiette. Alors qu'on la pose sur sa chaise si l'on s'absente de table. »

Comment s'essuyer la bouche avec élégance ?

On tamponne délicatement ses lèvres avec le coin de sa serviette. « On s'essuie ainsi la bouche avant de boire, et après avoir bu une gorgée à chaque fois que cela paraît nécessaire », précise Tamiko Zabliith.

Et les verres, dans lequel boire le vin rouge ?

« Les verres sont disposés par ordre de taille, le plus grand sert pour l'eau, les autres pour le vin. On verse le vin blanc dans le plus petit », précise Olivia Toja.

Qui goûte le vin ?

« À la maison, c'est le maître de maison qui a la charge du vin, qui le "taste", selon l'expression ancienne », explique Olivia Toja. Alors que Sophie de Menthon souligne que « c'est la personne qui invite, homme ou femme, qui s'y soumet ».

Qui découpe la viande ?

C'est au maître de maison, que revient l'honneur de « trancher », autrement dit de découper la volaille, la viande ou le poisson. Il se doit d'accomplir cet exercice savant devant ses invités.

Comment goûter le plat de mon voisin de table ?

Le côté « Je te pique quelques croûtes pour voir le goût que ça a », ça n'est pas très délicat. « Prenez donc votre plat à pain, si vous

en avez un, et demandez à votre voisin d'y glisser le morceau convoité. À moins qu'il ne le pose directement dans votre assiette », conseille Tamiko Zabliith.

De quoi peut-on parler à table ?

Au fond, le savoir-vivre, c'est le mariage du bon sens et de la tradition. « Dans un repas formel, assure Olivia Toja, la règle générale est d'avoir une conversation intéressante, mais plutôt convenue : en évitant, par exemple d'aborder des sujets qui peuvent fâcher. On n'expose pas non plus ses problèmes perso et on ne déballe pas ses soucis de santé. » Et si une bonne engueulade semble sur le point d'éclater, « il est de bon ton, ajoute Tamiko Zabliith, de s'accorder sur le fait que l'on n'est pas d'accord, et de s'arrêter là. »

Que faire si un des invités est végétarien (ou au régime ou allergique...) ?

Vous avez quinze personnes à dîner et l'un de vos invités, par conviction ou par obligation, ne supporte pas certains aliments ? « C'est à lui de vous en faire part lors de votre invitation afin que vous puissiez vous organiser en conséquence », précise Tamiko Zabliith.

Devinez qui vient dîner, ce soir ? Votre patron...

Que faut-il apprendre d'urgence aux enfants ? « Dès 4 ans, un enfant peut utiliser une serviette et ses couverts, conseille Tamiko Zabliith. Vous pouvez lui apprendre à demander gentiment ce qu'il désire au lieu de se servir lui-même... Et surtout, assurez-vous qu'il mange la bouche fermée et qu'il se contente de répondre aux questions qu'on lui pose. À partir de 8-9 ans, il faut lui apprendre comment couper un morceau de viande, à dire "non merci" plutôt que "beurk, j'aime pas les carottes !", et à demander la permission d'aller jouer. Si les enfants sont calmes et ne dérangent pas la conversation, on leur pardonnera plus facilement un coude sur la table. L'inverse, non. »

Astuces

● Si vous faites une gaffe, quelle qu'elle soit, restez discrète. Excusez-vous et proposez de réparer les dégâts si vous avez taché quelqu'un. Si vous avez « emprunté » le pain de votre voisin, prévenez-le avec délicatesse.

● Pour éviter que la petite goutte de vin tombe sur la nappe en fin de service, épongez-la avec une serviette blanche (plus facile à laver) ou procurez-vous une bague « absorbante » à installer sur le goulot de votre bouteille (chez un caviste).

● Si vous hésitez devant l'utilisation d'un couvert, attendez de voir comment font le reste des convives.

● Sur une invitation, « tenue de ville » signifie tenue de cocktail, élégante et habillée, tailleur ou robe courte pour les femmes et costume sombre pour les hommes. « Tenue de soirée » invite les hommes à porter l'habit (le smoking) et les femmes une robe longue.



Bien se tenir au restau

Dans un établissement ultra-sélect, vous êtes parfois mal à l'aise. Suivez nos conseils et vous vous sentirez aussi aérienne qu'une bulle de champagne.

Comment se place-t-on ?

« Si vous êtes invitée avec d'autres convives par l'une de vos amies, c'est à elle de définir le plan de table et de vous indiquer où vous asseoir », explique Nadine de Rothschild. Lors d'un repas plus impromptu, rappelez-vous simplement que l'invité(e) d'honneur prendra le meilleur siège. La banquettes, plus confortable et offrant la meilleure vue sur la salle du restaurant, est considérée comme la place la plus agréable.

Que dois-je faire de mon portable ?

La prochaine fois qu'un homme vous fait l'affront de poser son portable sur la table devant vous au restaurant, dites-lui que vous pensiez qu'il voulait déjeuner avec vous et vous parler à vous, pas à son banquier, sa femme (on peut être infidèle et poli) ou sa mère... « Dans le cadre d'un repas d'affaires, il n'y a qu'une exception à cette règle : lorsqu'on attend un appel urgent, on peut laisser son portable allumé et prévenir la tablée qu'on sera dérangé. On prendra

alors l'appel discrètement, à table s'il dure peu de temps, ou dans un coin du restaurant si c'est plus long », souligne Sophie de Menthon.

Comment me comporter avec le serveur ?

Au bistro du coin, vous vous débrouillez avec votre carafe de « réserve du patron », et vous gardez vos couverts pour le rosbif-purée. Mais à une grande table, où s'affaire environ un serveur pour trois convives, vous ne bougez pas le petit doigt... ou presque. « C'est au personnel de soulever la cloche qui orne votre plat chaud (en même temps pour toute la table), de remplir votre verre vide, de ramasser vos miettes, de vider votre cendrier et de vous demander si vous souhaitez prendre un café. Vous n'avez qu'à retenir le menu quand vous avez choisi et mettre vos couverts à 16 h 20 quand vous avez fini votre plat », indique Tamiko Zablith. Le signe est clair dans les grandes maisons. « Vous ne devez surtout pas héler le serveur, ni faire de grands gestes de la main, encore moins parler la langue des signes pour réclamer l'addition », souligne Olivia Toja. Même si le service vous paraît lent. »

Payer ou ne pas payer, telle est ma question

Si un galant vous invite, il est inutile de fuir aux toilettes pour vous repoudrer le nez. « Ne soyez pas hypocrite, recommande Olivia Toja. Vous pouvez continuer la conversation, histoire que ce moment se passe tout naturellement, comme si de rien n'était. » « Pour que tout se passe bien, celui qui invite ne doit pas vérifier l'addition en détail, en commentant les prix », précise Tamiko Zablith.

S'il n'a pas de carte de crédit, qu'il prépare une somme suffisante en liquide pour que ce moment délicat passe vite. »

L'addition s'il vous plaît ! Entre amis, comment ne pas rejouer le sketch de Muriel Robin ?

Le plus simple est de diviser le montant de l'addition par le nombre d'invités. La question se complique si l'un d'eux a des soucis d'argent à cette période et qu'il choisit volontairement des plats moins coûteux. « Le mieux est qu'il prévienne ses amis et le serveur dès le début afin d'avoir une addition séparée », propose Tamiko Zablith. Et si vous avez des envies de foie gras, proposez d'augmenter votre part au moment du partage. »

Puis-je inviter mon plus gros client ?

Bien sûr ! « En affaires, les sexes n'existent plus... hommes et femmes sont égaux », assure Tamiko Zablith. Ce que Sophie de Menthon nuance : « Certains hommes refusent d'être invités. Ils peuvent prendre ça comme un affront. Et l'important en affaires, c'est qu'aucun des partenaires ne se sente mis en position d'infériorité. » Dans les grands restaurants, se pose également le problème de la carte sans prix, remise en général aux dames. Pourquoi ne pas demander un cas particulier au moment de la réservation ? Si vous invitez, vous avez le droit de connaître les prix !

Pour aller plus loin

Nouveau savoir-vivre des paresseuses, d'Olivia Toja, 5,90 €, Éditions Marabout.



Le Bonheur de séduire, l'art de réussir au 21e siècle, de Nadine de Rothschild, 21,20 €, Éditions Robert Laffont.

Guide du savoir-vivre en entreprise, de Sophie de Menthon, 14,90 €, Éditions Organisation.

L'art de bien se tenir à table... Depuis l'Antiquité jusqu'au 20e siècle, les origines de certains usages retracées par un enseignant d'un lycée hôtelier : <http://table.ifrance.com/table/>

Le savoir bien se tenir de Marie-Blanche Marie-Blanche de Broglie enseigne depuis 1975 dans son école parisienne l'art de recevoir et le savoir-vivre à la française. Très cher mais très chic : www.cuisineMB.com

Tamiko Zablith, responsable de Minding-Manners, cours de bonnes manières en anglais pour enfants et adultes. 91, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris. Rens. : 01 47 88 15 44 ou www.mindingmanners.com

