

Le Service et mettre la table

Comment mettre une table? C'est souvent une question qui préoccupe les hôtes. La règle essentielle est que les convives passent un moment agréable en bonne compagnie et en bien mangeant et bien buvant.

Si le repas est considéré une oeuvre d'art, la table sert à compléter le spectacle. On change d'assiettes entre les hors d'oeuvre et le plat principal, même en famille parfois, et surtout si les hors d'oeuvre ont laissé beaucoup de jus. Pour un grand repas de fête le couvert se composerait d'une assiette à soupe ou assiette à hors d'oeuvre posée sur une grande assiette de dîner. À gauche, on mettrait une fourchette seulement (à moins de mettre une fourchette à poisson); à droite on mettrait le couteau, parfois soutenu par un porte-couteau pour ne pas salir la nappe. Si on sert une soupe, il faut ajouter une cuillère à soupe à l'extérieur du couteau. Au-dessus des assiettes, on mettrait la fourchette (plus fréquemment) ou la petite cuillère pour le dessert. Les cuillères et fourchettes sont placées côté bombé vers le haut.

On pourrait mettre une petite assiette au-dessus des autres et un peu à gauche pour le pain, mais ce n'est pas obligatoire. Comme verres, on mettrait un verre pour chaque vin servi et un verre plus grand pour l'eau. Selon les qualités de vins choisis, la taille et la rondeur du verre change. Les flûtes de champagne, par exemple, sont de petites diamètres et profondes contrairement au verre que les Américains appellent verre de champagne.

Même pour les repas de famille, on a tendance à mettre la table. Les verres de tous les jours sont en général de petits verres plutôt qu'un verre à vin. On n'utilise pas de grands verres comme sur les tables américaines. La tasse de café ne se présente qu'avec le service du café après le repas.

On mange presque toujours avec une nappe et de vraies serviettes. En famille chaque personne a sa propre serviette et porte-serviette. L'utilisation des serviettes en papier se répand de plus en plus mais reste quand même une habitude plutôt de vacances. Les assiettes, les bols ou les gobelets en papier sont réservés pour les pique-niques. Pour un repas formel, on ne mettrait ni de sel ni de poivre sur la table. Ce serait une critique de l'hôtesse de se mettre à assaisonner son propre plat et suggérerait qu'elle n'avait pas bien préparé le plat. Le beurre n'est servi qu'avec certains mets comme des radis, par exemple. On ne beurre son pain qu'au petit déjeuner. Le pain peut être servi à même la table ou coupé dans une corbeille à pain.

Exercices sur le texte

1. De quoi se compose un couvert de tous les jours?
2. Pourquoi ne met-on pas de sel ni de poivre sur la table normalement?
3. Dans quel ordre met-on l'argenterie?
4. Quand met-on les tasses à café?
5. Comment sert-on le pain?

Activité sur la table

Pour chaque photo, indiquez l'erreur.

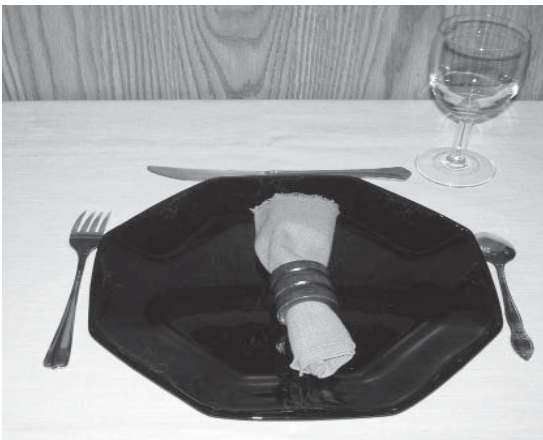
A.



B.



C.



D.



E.



F.



G.



H.

