



COUPE CORAIL



MAISON & TENDANCES

DÉCEMBRE 2012 / JANVIER 2013

Maison & Tendances Art de la table

Le plan de table autre élément de confort!

Comment faire pour que chaque convive se sente bien ? Le plaisir d'un bon repas est aussi d'échanger avec plaisir, alors éviter de placer côte à côte le cousin et votre sœur qui se détestent ou presque. Mais à l'inverse, attention au danger de ne placer ensemble que des gens qui s'apprécient et se connaissent, vous allez créer des effets de dans qui vont gêner votre réception.

Accordez les personnalités en recherchant quelles peuvent être leurs affinités, et séparez les couples –sauf ceux mariés depuis moins d'un an. Ne cherchez pas à jouer trop les entremetteuses en voulant provoquer une réconciliation entre deux personnes qui s'évitent ; par contre, placer des célibataires côte à côte reste une bonne idée. Plus important serait de placer des personnes réservées parmi d'autres qui le sont moins, sous peine de trop les isoler, et d'éviter de mettre plus au centre toutes celles qui parlent beaucoup, au risque de rendre muets les bouts de table. Enfin, cherchez autant que possible



© édition design Coupe Corail Blue



© B&M

66

à alterner les hommes et les femmes. Et vous ? Si vous souhaitez une réception à l'anglaise, alors c'est le « cliché » de la maîtresse et du maître de maison face à face aux deux extrémités de table qui convient, mais plus généralement préférez le face à face en position centrale sur la longueur, très français et d'aspect moins protocolaire. Au fait... Vous n'êtes que 13 convives ? Aie ! Prévoyez vite l'assiette de l'invité surprise, ce serait beaucoup trop risqué de rester sur tel chiffre si incertain.

Disposition des couverts à la française

Les assiettes : elles doivent être posées à 1 ou 2 cm du bord de la table. Placez l'assiette de présentation, puis l'assiette de l'entrée et enfin l'assiette à potage le cas échéant. Jamais plus de trois assiettes superposées. Une petite assiette pour le pain, en haut à gauche, est possible.

Les couverts : ils se placent dans l'ordre où ils seront utilisés, de l'extérieur vers l'intérieur. À gauche, les fourchettes (entrée, poisson et plat), et à droite, dans l'ordre, la cuillère à soupe, puis les différents couteaux (entrée, poisson et plat). Accessoirement les fourchettes à huitre ou à escargots. Les fourchettes se présentent dents contre la table, ou côté bombé au dessus pour les cuillères et couteau à poisson. Les couteaux quant à eux sont placés lame vers l'assiette. Pour les couverts à fromage et à dessert, ils seront amenés en même temps que leurs plats respectifs et placés entre les verres et l'assiette. Mis sur table avant le repas, ils encombreront.

Les verres : ils sont placés en ligne droite, sur la droite en décalage de l'assiette, en diagonale et dans un ordre immuable. Le plus grand pour l'eau, le moyen pour le vin rouge et le plus petit pour le vin blanc. La coupe de champagne se place derrière, entre le verre d'eau et de vin rouge.

Salière, poivrière, carafe à eau : ces petits indispensables ne doivent pas passer de main en main. Le convive qui le prend doit pouvoir le reposer sur la table. Comptez donc 1 de chaque pour 3 à 4 personnes. Enfin, prévoyez de petits récipients pour proposer, si nécessaire, beurre, sauce ou moutarde.