Les Tables du Comte

Petit Guide des Bonnes Manières de la Noblesse

Le comte Gil de Bizemont vous présente 680 règles de savoir vivre en société, avec bonne humeur…

Tout au long de ce petit manuel, vous retrouverez ces deux pictogrammes pour signaler les différences entre les deux styles de bonnes manières.

Ce petit logo vous indiquera les sujets concernant les règles, les us et coutumes pratiqués ailleurs dans le Monde.

Le petit temple vous indiquera, non pas une règle, mais un petit point d'histoire supplémentaire.

Ce gentleman indiquera les articles qui font appel au bon sens, à la générosité naturelle, sans forcément suivre une règle établie.

Ce petit dessin, appelé "*décoration*", ou "*fleuron*" met en valeur un règle indispensable, une règle d'or, un incontournable !
S'il faut n'en retenir que les plus importantes, ce sont celles-là !

Alors, que le fleuron bordeaux indique un chapitre...

... et que les sections ont un fleuron juste détouré.

Au Menu...

1. Les Principes Essentiels … 4
Les Vertus Chevaleresques 4
Naissance des "Bonnes Manières" 6
Un Mythe sur les repas 9
Définissons les mots... 11
Les bases 15
Rappels des attitudes 16
A propos du rang social 22

2. Dames & Chevaliers 25
La Loi Salique 26
Gestes galants et/ou courtois 28
La question des "genres"... 31
L'amour 32
Les bijoux et le maquillage 34

3. S'habiller 36
Le maillot de bain 41
La tenue pour dîner 41
La Robe de mariée 44
La Cravate 45
Quelques erreurs à éviter 47

4. La Préparation 49
Envoyer une invitation 49
Recevoir une invitation 52
Avant le repas 53
L'arrivée 55
Les cadeaux 58
Le langage des fleurs 60
Significations des fleurs 62

5. Les Présentations 52

6. Le Repas 72
Avant de passer à table 72
Le téléphone 74
Le placement à table 75
L'histoire des couverts 78
La disposition des couverts 79
De l'usage de la serviette 86
Se mettre à table 88
Se servir 91
Les boissons 95
Le champagne 103
Les thés et les tisanes 105

7. A Table 106
Les fruits de mer 122
Les pâtes 124
Les sushi, maki et sashimi 128
Soupes, potages et consommés 131
Le pain 133
Le fromage 135
La découpe des fromages 137
Les fruits 138
Quel couvert pour quel dessert ? 142
Fumer (ou pas) 145

8. Au Restaurant 148
Le serveur 149
Le menu et la commande 150
La commande des boissons 151
L'addition 152

9. Les Discussions 154
Parler et discuter 157
Vouvoiement et tutoiement 163
On dit, on ne dit pas… 165
Les sujets 168
Les discours 176

10. Le Départ 178

11. Après… 180
La lettre de château 181
La formule de politesse finale 183
Les titres de la Noblesse 184
Les titres de civilité 188
Comment saluer un Noble ? 193

12. Les Tables du Comte 194

13. Conclusion 197
Crédits Photographiques 198
Remerciements du Comte 200

1. Les Principes Essentiels du Savoir-Vivre de la Noblesse

Pourquoi cette précision "de la Noblesse" ? Historiquement, c'est la noblesse qui institua ces usages au Haut Moyen-Âge.

Contrairement aux idées reçues, le Moyen-âge n'est pas une période aussi sombre qu'on le dit. Cette époque est un creuset, riche de créations géniales qui façonneront le monde moderne.

Les lunettes (1270), les cathédrales (1180), l'art roman (1042), l'art gothique (1050), la faux (1300), l'écluse (984), la boussole (1450), les notes de musiques et le solfège (1025), la science politique (1159), l'Université (1150)... la bourgeoisie (X^e^ au XIIe siècle)... Tout ça au "*moyen*" âge !

Parmi ces inventions, les chevaliers vont créer un "code de bonnes manières", inspiré des valeurs morales des héros antiques grecs et romains, enseignant la maîtrise du corps et de la parole.

Les vertus chevaleresques

"Le noble se doit d'être au service des autres. Son comportement est simple et humble. Il est là pour aider la veuve et l'orphelin. Cette grandeur d'âme fait de lui quelqu'un d'exceptionnel."

Loyauté : Le chevalier devait toujours être loyal envers ses compagnons, toujours prêt à les aider en tout temps avec vaillance.

Sagesse et Mesure : Le chevalier doit être sage ainsi que le contrôle sur sa colère, sa haine. Il devait rester maître de lui-même en tout temps.

Largesse : Un noble chevalier devait partager autant de richesses qu'il possédait avec autrui, sans compter.

Justice : Le chevalier doit toujours choisir le droit chemin sans être encombré par des intérêts personnels. Il défendra toujours le faible et l'opprimé contre les plus forts.

Humilité : Le chevalier ne doit pas se vanter de ses exploits, mais plutôt laisser les autres le faire pour lui. Il doit raconter les exploits des autres avant les siennes afin de leur donner le renom dont il mérite.

Galanterie : Il s'efforçait de se faire aimer par sa dame en étalant devant elle toutes ses prouesses. Il devait aussi la servir fidèlement.

Un chevalier recevant de sa Dame une récompense (couronne de fleurs) pour avoir bien joué lors d'un tournois. (Enluminure du Codex Manesse, 1320)

Naissance des "bonnes manières".

Pour calmer les pulsions des chevaliers envers les femmes, on inventa la galanterie. Lors des tournois, chacun faisait de son mieux pour conquérir le cœur de "sa Dame".
Il faut préciser qu'enlever la dame de son cœur (pas toujours avec son assentiment) était chose tentante.

Louis XVI, à la Cour de Versailles, parlait de "politesse".
Le mot véhiculait l'idée de ne plus être "brut", "rugueux", mais "doux" et "poli" comme un galet.
Le Roi, avec cette étiquette, obligeait les nobles à se contrôler, à contenir leurs ambitions, unique condition pour rester dans ce milieu privilégié.
Avec la Révolution Française de 1789, la bourgeoisie, enfin parvenue au pouvoir, édictera ses propres bonnes manières, inspirées de celles entrevues à la cour. Avec les excès de la Révolution, cela tournera rapidement à la caricature.

Le XIXe siècle devient alors l'âge d'or des manuels et règles de savoir-vivre. Très vite, cette nouvelle société élabore des traités précis, méticuleux, guindés, multipliant les couverts autant que les normes…

Frisant parfois le ridicule, parce qu'ils n'avaient qu'une vision lointaine des usages de la cour, ils ont plus cherché à "codifier" leur monde plutôt que de chercher des valeurs à appliquer.

Conçues comme un **ensemble de règles facilitant la vie commune**, elles obligent au respect d'autrui et à l'intégration dans la société.

Conçues comme des **codes entre initiés**, les bonnes manières bourgeoises ridiculisent le rustre, le malpoli, "*celui qui n'est pas comme nous*"… Celui qui ignore leurs règles.

Beaucoup de "bonnes manières" en usage aujourd'hui viennent donc de cette période de l'Histoire.

Après la Première Guerre Mondiale, certaines règles vont devenir obsolètes avec (enfin) l'émancipation des femmes. Ces dernières commencent enfin à être traitées avec égards. Aujourd'hui, plus personne n'oserait prétendre qu'une femme "corrompt" le vin en touchant la bouteille…

Dernière grande "claque" aux bonnes manières : Mai 68, avec un vent de liberté salvateur. "Brisons les vieux engrenages" s'inscrit sur les murs des villes. La nouvelle génération veut sortir des règles étouffantes pour inventer un monde nouveau.

Les "vieux" (par réaction aux "jeunes" qui révolutionnent dans la rue), vont plutôt renforcer les préceptes afin de bien se démarquer.

Plus calme, le XXIe siècle redécouvre peu à peu ces usages, parfois étranges, historiques, et y gagne un apaisement fort agréable pour vivre en société.

Vous trouverez donc ici des règles qui se veulent plus douces, plus simples, pleines de bon sens et souvent très logiques, n'ayant pour but que de mettre vous et vos convives à l'aise et dans une bonne ambiance.

Dans la mesure du possible, quand la source historique est connue, nous essayerons de vous en faire part, afin de mieux comprendre l'usage de telle ou telle coutume.

Dernier point, et peut-être le plus important, ces "règles" ne sont pas absolues. Elles ont une histoire, des explications, et elles peuvent donc évoluer, se transformer... voire disparaître lorsqu'elle deviennent carrément obsolètes... ou ridicules.

Un mythe sur la propreté médiévale.

Au Moyen Âge, tout le monde mangeait salement. Et vivait dans la saleté.

Dans beaucoup de films se déroulant au Moyen-Âge, les convives attablés mangent comme des pourceaux en essuyant leurs mains pleines de graisse sur leurs vêtements, en jetant leurs os de poulet n'importe où.

Surtout cela donne l'impression rassurante que nous avons "évolué", que ces périodes "sombres" de l'histoire sont désormais loin de nous, parce que, tel un petit enfant, on devient "propre" quand on grandit.

C'est encore une belle idiotie qui n'a rien à voir avec la réalité.

Déjà à cette époque, les bonnes manières à table étaient de rigueur, et on se lavait les mains avant et après avoir mangé. Des bols remplis d'eau étaient à disposition sur les tables pour se rincer les doigts, et, chez les plus riches, des serviteurs pouvaient même apporter des serviettes.

Le Repas de noce" ou "La Noce paysanne" de Piéter Bruegel (1525-1569). Cette peinture de 1567 ou 1568 est visible au Musée de l'Histoire de l'art de Vienne (Autriche). Pour les noces, bien que pauvres, les paysans faisaient des repas festifs. On est loin de l'image du repas dans les films "d'époque"... Photo DR

On n'avait pas souvent de couverts, certes, mais on était quand même bien loin de l'image du barbare qui ne sait pas se tenir.

De même, la propreté corporelle au Moyen-âge n'était pas si dramatique que cela.

Oui, bien sûr, on ne baignait pas tous les jours, mais de temps en temps, surtout après un travail sale ou salissant.

Pèlerins se baignant de les eaux du Jourdain. Détail d'une illustration du Liber de quibusdam ultramarinis partibus, Guillaume de Boldensele, vers 1410.
Grande séance de lavage collectif, à la fraîche, dans le ruisseau local.

A Bathhouse. From Facta et dicta memorabilia by Valerius Maximus, ca 1470

On se lavait d'abord par nécessité (quand on était trop sale), et parfois par plaisir. Dans des bains public mixtes, avec "sono" et buffet à volonté !

Définissons ensemble les mots importants...

Parce qu'on utilise souvent certains mots en les confondant, voilà leur définitions :

(du grec "*aristos*": les meilleurs, et "*cratos*" : le pouvoir).

Étymologiquement, l'aristocratie est une forme de gouvernement dans laquelle le pouvoir souverain est exercé par les meilleurs, les plus méritants, les plus aptes.

"*Le gouvernement d'un petit nombre d'hommes ou de plusieurs et non d'un seul, s'appelle aristocratie, soit parce que l'autorité est entre les mains des meilleurs gens de bien, soit parce qu'ils en usent pour le plus grand bien de l'État et de tous les membres de la société.*"

Aristote (384-322 av. J.C) in *La politique*, livre III.

L'aristocratie est surtout composée d'une élite, de puissants.

Typiquement toute personne qui a une grande influence sur la vie de la société, par n'importe quel biais : ça peut être des grandes familles, des hauts membres ecclésiastiques (les deux se croisent souvent en Europe à l'époque), et des grands bourgeois riches, notamment par leur importante assise économique à la fin de l'Ancien Régime.

Problème : qui choisit ces "meilleurs" ? (ben... eux-mêmes, bien sûr !).

(du latin "*nobilitas*" : altruisme, connu pour ses qualités, illustre, Qui a de la dignité, de la grandeur, qui manifeste de l'élévation).

La noblesse est la grandeur d'âme, l'élévation des sentiments, la grandeur morale, l'élégance, la distinction, la dignité, une attitude chevaleresque.

Être "noble" n'est pas héréditaire, il faut passer par une "formation" auprès de la Maison Royale (Demoiselle de compagnie, page, serviteur, assistant, secrétaire, écuyer…) dans l'attente d'une confirmation par le pouvoir royal.

Ensuite vient soit la reprise du titre et des domaines de la famille ; soit l'attribution d'une nouvelle terre, d'un nouveau domaine à gérer au nom de Roi.

Le terme est toujours d'actualité, on parle d'un "geste noble", de "noblesse" en parlant de l'attitude de certaines personnes.

Aristo pas souvent noble, noble rarement aristo…

Un noble n'est pas forcément un aristocrate, dans le sens où il se doit d'être altruiste, et d'aider son prochain.
Un aristocrate tend à une supériorité "naturelle", ou "héréditaire", le sentiment profond d'être "meilleur" que ses prochains, sans pour autant s'en occuper.
A l'opposé de l'altruisme de la noblesse.

définition du mot :
Bourgeois

(du bas latin : *burgus*, le bourg, dérivé en vieux français en "*bourgeois*", habitant de la ville).

Au Moyen-âge, le mot désigne des gens "sans distinction" (ni paysans, ni nobles), souvent issus du monde du commerce, de la finance, de l'industrie. Souvent aisés, souvent conservateurs, ils participent à la vie urbaine en occupant des postes clés (et rémunérateurs !), comme notaires, avocats, conseillers, patrons d'industries, grands commis de l'État, hommes d'affaires...

A la Révolution, la bourgeoisie "triomphante" se voit bien remplacer les aristocrates de l'ancien régime aux postes intéressants et rentables.

définition du mot :
Galanterie

(du verbe *galler*, "s'amuser", "danser", en vieux français du XIVe siècle. Qui deviendra plus tard "re-galer" puis "rigoler", rire encore plus).

Égards, prévenances, empressements qu'on témoigne aux femmes, dans le but (plus ou moins avoué) de les séduire. Être poli dans l'esprit et les manières.

Les poètes médiévaux, troubadours et trouvères, qui écrivent et chantent les mérites d'un nouvel art d'aimer. Il s'agit de faire honte aux pratiques brutales de certains hommes (enlèvements) et de les conduire non seulement à respecter les femmes mais même à les considérer comme leurs supérieures naturelles. Bref, techniques médiévales pour draguer...

(XIIe siècle, *curteisie*. Dérivé de "cour", se dit des usages dignes d'une cour royale, en opposition à vilain, habitant d'une "villa", une exploitation agricole).

Ensemble de bonne manières, de règles de savoir-vivre, digne d'une cour royale. Les poètes médiévaux attribuaient aux "héros" de leur histoires toutes les qualités. Dans le but de les admirer, et non plus seulement de séduire une dame de haut rang.

C'est donc un ensemble de manières pour mieux vivre en société, en s'améliorant moralement.

(XVIIIe siècle, *sine nobilitate*. En latin : "sans noblesse". Dérivé en "*s. nob.*", se dit d'une personne ambitieuse, qui veut se donner des faux airs de noblesse, sans l'être).

Ambition qui consiste à (désirer) fréquenter certains milieux sociaux jugés "supérieurs" et à se faire adopter par eux.

Le snob méprise ou adore quelqu'un ou quelque chose, non pas en raison de sa valeur ou sa qualité, mais juste pour imiter ce qu'il croit être une attitude "noble"... et se plante complètement.

Les bases

Comme nous le disions, ces conventions sont faites pour améliorer les rapports entre individus. Elles tentent de codifier tout ce qui pourrait blesser ou choquer vos interlocuteurs.

1. Le but est de respecter l'autre en société.

2. Les règles doivent être utilisées de la manière la plus naturelle possible. Même si vous devez les transgresser, restez naturel, c'est primordial.

3. Une règle n'est pas absolue. Suivez celles de vos hôtes, par respect et pour vous intégrer dans le groupe.

4. En général, la femme est l'objet de plus de soins et d'attention que l'homme. Mais pas que. Rien à voir avec une pseudo "*faiblesse féminine*" ni de "*machisme*".

DANS L'HISTOIRE C'est un reste de la galanterie du Moyen-Âge. (Rappelons-le, la "*courtoisie*" s'occupe de tous, indifféremment).

5. Adressez-vous à une personne d'une manière égale sans jamais lui faire sentir une différence. Qu'elle soit jeune ou âgée, belle ou laide, riche ou pauvre.

Rappel de quelques attitudes

Il s'agit de ce que l'on appelait "le maintien", la manière de se tenir, de se poser, de bouger son corps.

6. Femme comme homme ne croisent jamais les jambes dans un restaurant, à table ni dans un lieu public. Et encore moins avec la cheville sur la cuisse (attitude dite "du *cow-boy*"). Cela induit un état de relaxation plutôt privé, on place cuisse contre cuisse, en remontant un peu le pantalon avant de croiser les jambes, pour laisser du mou dans le tissu.

DANS LE MONDE

Il faut faire très attention de ne pas faire voir ses semelles. Dans les pays musulmans, c'est même une insulte : "Tu m'es tellement inférieur que tu vois le dessous de mes chaussures".

7. Les éclats de tempérament sont à bannir. Rester calme, ne pas s'énerver, ne pas hausser le ton. Ecouter et garder pour soi les commentaires désagréables. De la même manière, on ne "déprime" pas en public. En soirée ou à un dîner, les gens sont là pour s'amuser et pour passer un bon moment, ne pas tout gâcher en racontant ses malheurs. Les amis confidents sont là pour ça. Ou un psy, mais c'est plus cher.

8. Restez à la même hauteur que votre interlocuteur. Évitez de vous mettre en surplomb, ou en dessous de lui. Par exemple, si votre interlocuteur est debout et vient vous parler, levez-vous. S'il est sur le gazon et vous sur la terrasse en léger surplomb, vous descendez à son niveau.

9. Ne pas bâiller en public. Il est extrêmement vexant de bâiller devant un convive. Évitez de donner l'impression de s'ennuyer. Sans parler du fait qu'on évite aussi de souffler son haleine dans le visage en face de soi… De toute façon, placez votre main devant votre bouche si vous ne pouvez pas refréner votre bâillement.

10. La bouche doit être fermée (si l'on ne parle pas, bien sûr) et souriante. Pas de bouche ouverte bayant aux corneilles, nous ne sommes pas des poissons rouges.

11. Ne jamais se pourlécher les lèvres. Pour un homme comme pour une femme, ce geste évoque un désir sexuel imminent. Restons calme.

12. Savoir jouer au bridge, au tarot, aux dames, aux échecs, au Scrabble® ou au Monopoly®, est utile. C'est un moment social, convivial, amusant. Ne trichez pas, sauf si vous êtes très doué et très discret.

13. Jouer est amusant, ce n'est pas une compétition, laissez gagner parce que ce n'est pas important. Si vous gagnez, ayez la victoire très discrète et passez tout de suite à autre chose sans vous vanter de votre chance.

14. Ne vous "excusez" pas, dites plutôt "je vous prie de m'excuser", car c'est bien de cela dont il s'agit. Dire "excusez-moi", c'est imposer à l'autre l'obligation de vous excuser. Ce qui est contraire à la logique de l'excuse. Vous avez cafouillé, évitez de lui donner un ordre, en plus…

15. Lorsque vous aurez l'occasion de dîner dans une famille, sachez par avance qu'il y aura forcément des personnes antipathiques. Elles sont là, non pas par choix de la maîtresse de maison, mais simplement parce qu'elles font partie de la famille. Contrôlez-vous, si possible, pour éviter de glisser vers le désagréable.

16. Si vous avez en face de vous une personne franchement déplaisante, deux solutions s'offrent à vous. Ignorez-là et passez votre chemin vers le buffet, par exemple. Ou renseignez-vous auparavant sur une de ses passions, un sujet qu'elle affectionne, et vous la lancez là-dessus.
Respect éternel de la part des autres convives (impressionnés par votre sens de la diplomatie).

17. Les personnes qui maîtrisent les bonnes manières ne vous diront jamais ce qui doit se dire, ce qui doit se faire, ce qu'il faut éviter… Ce ne serait pas convenable, justement, de gêner un invité en lui faisant des remarques sur son ignorance des usages.

18. Il est très apprécié de paraître naturel. C'est la clé de votre réussite en société. Vous n'êtes pas obligé de l'être vraiment, faites illusion. Pour vous motiver, dites-vous que rien n'est vraiment important si vous "loupez" une règle de savoir-vivre.

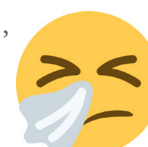
19. Ne vous rongez jamais les ongles. Ni chez vous, ni en public. Les mains étant très visibles en société, portez-y un soin maniaque. Femme comme homme, n'hésitez pas à faire une séance de manucure avant une soirée importante.

20. Les piercings discrets seront plus apprécié que ceux cherchant à provoquer. C'est une affaire privée, un acte esthétique discutable, personnel, qui ne plaît pas toujours à tout le monde, réservez-les à ceux qui apprécient.

21. Le nez sert à respirer, pas à renifler. On se mouche avec grande discrétion. Sans faire de la trompette. Dans un mouchoir qu'on replie ensuite, pour éviter de retapisser votre poche.

22. On éternue discrètement. Bouche fermée et avec une serviette devant, au cas où.

23. Après un éternuement, on ne dit pas "à vos souhaits", ni "à vos amours"… Répondre est une manière d'insister. Mieux vaut l'ignorer, faites comme si vous n'aviez rien entendu. Un peu comme si vous entendiez un pet discret lors d'une réunion sérieuse, vous ne dites rien, bien sûr...



24. S'il y a du personnel pour servir (embauché pour la soirée ou employé à temps plein par vos hôtes), il fait son travail, mais n'est pas à votre service, ne lui donnez jamais d'ordre. Si vous avez quelque chose à demander, faites-le auprès de l'hôte, qui transmettra.

24. Quand on se tient debout, on ne sait pas toujours quoi faire de ses mains. Surtout pas dans les poches, pour respecter l'usage de toujours avoir les mains visibles. On peut se donner une contenance en tenant un verre d'une main et laisser l'autre main libre pour ponctuer vos paroles.

25. N'étant pas de la famille des ruminants, une personne bien élevée ne mâchouillera pas de chewing-gum. Jamais. En plus d'être totalement inesthétique, cela nuit à l'organisme, l'estomac est stimulé inutilement et produits des acides toxiques pour éliminer quelque chose… qui ne viendra pas. Un regard de l'autre côté de l'Atlantique devrait vous convaincre des conséquences.

DANS LE MONDE

À Singapour, il est formellement interdit de mâcher du chewing-gum sur l'ensemble du territoire. C'est une infraction passible d'amende !

26. Rire est toujours agréable… à condition d'avoir un rire agréable. On évite le rire tonitruant, qui fissure les plâtres du plafond. Il vaut toujours mieux sourire et rire intérieurement. On rit peu de temps, sauf en cas de fou-rire généralisé.

27. Si vous devez appeler vos futurs hôtes, comme lorsque vous téléphonez en général, la formule élégante, est la suivante :

"Salutation","présentation" ,"formule de politesse","demande".

Ce qui donne : "Bonjour Madame, je suis Pierre Martin, je vous prie d'excuser mon appel tardif, pourrais-je parler à Élodie, si elle est là ? ".

Normalement, la dame au téléphone tombe sous votre charme, et court prévenir Élodie. Sauf si vous vous êtes trompé de prénom (*gaffe totale, situation irrécupérable*)…

28. Si vous cassez un verre, involontairement (ce qui est souvent le cas), personne ne vous en tiendra rigueur. Ce n'est pas un drame, et les hôtes devraient vous rassurer sur ce point sauf s'ils sont très superstitieux. À vous de les prier de vous excuser et d'aider à débarrasser les morceaux.

Il est de bon ton d'offrir par la suite, quelques semaines après, un objet identique ou un cadeau pour compenser la perte.

29. L'attitude générale, femme comme homme, est d'avoir les épaules bien tendues, le dos droit, ne pas être avachi.

DANS LE MONDE

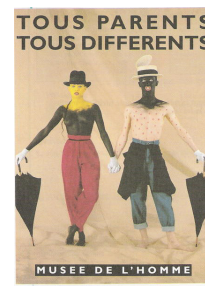
En Indonésie, se tenir avec les mains sur les hanches est considéré comme une attitude de défi, de provocation. À éviter. Pour ne pas déclencher de bagarre générale.

30. Quand on marche, cela se fait lentement, posément, on ne court pas. Pas de glissades sur le magnifique parquet ciré. Sauf si vous avez moins de 6 ans.

31. Votre gestuelle est une des premières choses que l'on remarque. Apprenez à vous déplacer sans claquer des talons, sans faire de bruit.

32. Ne claquez pas la porte une fois entré dans le lieu où vous êtes reçu. "Aérien" est un mot-clé.

À propos du rang social



De nos jours, croire encore à une "échelle sociale" est complètement dépassé.

33. Première règle d'or : **Nul être n'est "au-dessus" ou "en dessous" d'un autre être vivant.** Et si "échelle sociale" il y avait, elle est à plat dans l'herbe, tous les échelons par terre, côte-à-côte.

34. Deuxième règle d'or : nous sommes différents et c'est ce qui fait notre richesse culturelle.. À vous de découvrir ce qui nous enrichit mutuellement. Vous allez rencontrer des personnes nouvelles, n'exprimez aucun *a priori* au départ.

35. Troisième règle d'or : aucun savoir n'est "mieux" qu'un autre. Certains savent peu, d'autres beaucoup, c'est ainsi, ce n'est pas un concours.

Profitez-en pour échanger au cours du repas, vous pourrez apprendre quelque chose à quelqu'un ou apprendre vous-même.

36. Quatrième règle d'or : si quelqu'un ne semble pas connaître les bonnes manières, ne jouez pas au bourgeois du XIXe siècle, ne le méprisez pas. Vous avez eu de la chance de connaître ces règles, et lui, pas encore.

37. Vous aurez sans doute l'occasion de rencontrer des personnes issues de "lignées" financières, politiques, artistiques… Ces dynasties offrent aux rejetons de nombreux avantages sociaux en termes d'opportunités et de relations.

Il ne faut jamais leur laisser croire que vous ne les connaissez pas (insulte suprême), mais parlez-leur normalement, simplement. Si vous savez trouver une passion commune, cela peut amener à une amitié et vous ouvrir des portes insoupçonnées.

38. Rencontrer une star, une célébrité (un "*people*"), un prince, un personnage connu, ne doit pas vous impressionner. Il a eu de la chance, ou il a travaillé dur. Tant mieux pour lui. Ne jouez pas au "fan" et respectez sa vie privée si vous le croisez en soirée. Sachez le traiter comme n'importe qui. Pas d'autographe. Il vous en sera reconnaissant.

39. Par leur naissance, certains peuvent se croire très au-dessus des autres. La Révolution ne leur ayant rien appris, vous ne risquez pas de les changer. Discutez avec eux à la manière d'un ethnologue dans la jungle observant un animal curieux. Ne vous sentez pas "inférieur", surtout, vous ne l'êtes évidemment pas.

40. Si vous portez un nom prestigieux, n'oubliez pas que vous êtes le dépositaire d'une "marque", et copropriétaire de ce nom. Ne le dévalorisez jamais. Respectez-le, défendez les autres porteurs de ce nom, et tentez de lui faire honneur en le rehaussant par vos qualités personnelles.

41. Ne vantez pas les qualités de vos ancêtres. S'ils ont été connus, ou brillants, vous n'y êtes pour rien et le génie n'est pas génétiquement transmissible. Aucune gloire passée ne rejaillira sur vous par magie.

42. Parlez-en peu, mais avec considération. Ne vous attribuez pas leurs qualités. Idéalement, laissez d'autres évoquer vos ancêtres s'ils sont vraiment connus.

43. Certaines personnes croient à cette fameuse "échelle sociale" et sont prêt à tout pour en gravir les hypothétiques échelons. Laissez faire. Faites attention de ne pas tomber dans leurs intrigues ou de subir leurs médisances.

44. Ne risquez aucune remarque sur la progéniture qui court dans vos jambes. Vous risqueriez l'hostilité des parents. Ne faites que des compliments et rappelez-vous : vous êtes, vous aussi, un ex-enfant.

45. Il peut vous sembler opportun de critiquer les impôts, taxes, charges sociales, bref, tout ce qui vous prive de vos gains. Au lieu de râler, dites-vous que vous avez la chance d'avoir de l'argent qu'on puisse vous prendre.

Râler, c'est indécent vis-à-vis de ces milliards de personnes qui ne sont pas assez riches pour être taxées.

2. Dames & Chevaliers

Historiquement…

Cela peut vous étonner, mais dans l'Histoire, la condition de la femme ne fut pas forcément "inférieure" à celle de l'homme. Toute l'humanité est passée par le matriarcat à un moment.

Les sociétés matriarcales, aujourd'hui dans le monde.

Aujourd'hui, il existe **590** cultures patriarcales, et **520** sont des cultures matriarcales. Curieux comme l'info n'est pas bien partagée, non ?

En Europe, au Moyen-Âge, la principale distinction alors n'était pas le genre, mais plus souvent la catégorie socio-professionnelle. Une paysanne avait les mêmes droits qu'un paysan : presque rien.

DANS L'HISTOIRE

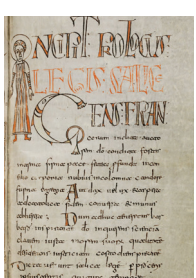
Dans l'Antiquité romaine, c'est la femme qui détenait les biens et qui assurait la continuité historique d'une famille. Son nom se transmettait avant celui du père.
À l'homme d'enrichir la famille de sa femme avec honneurs, gloire et revenus…

Caïus... dit César

"Jules César", par exemple, s'appelait en fait **Caius Iulius Cæsaris IV**. "*Caius*" étant son prénom, "*Julius*" le nom de famille de sa mère (la "*gens Iulia*", le mot étant féminin, forcément) et "*Cæsar*" le nom de son arrière-grand-père.

L'histoire regorge d'exemples de femmes, à qui personne ne reprochait d'être femmes. Sauf quelques jaloux.

Merci aussi à Marie Curie, à Coco Chanel, à Simone de Beauvoir de nous démontrer (si besoin était) qu'elles n'ont rien de "*sexe faible*".
Elles ont toujours participé à l'activité économique, culturelle, sociale et parfois religieuse de la vie du Moyen-Âge à nos jours.



La loi Salique.

Louis XI meurt en 1316, laissant une fille, Jeanne.
Philippe, le frère du roi décédé, se verrait bien en roi à la place de sa nièce...
Alors il déterre une "*vieille loi datant des Francs interdisant à une femme d'être héritière d'une terre*".
Comme par hasard...

Et hop, aussitôt dit, le voilà élu roi Philippe V (dit le Long), par ses barons. Une belle bande de machos.

Lors du sacre, les évêques se sont fait un plaisir de valider cette "loi", évidemment.

Bon, on sait maintenant qu'il a fait fabriquer un faux parchemin pour "authentifier" son arnaque.

Réunion de mecs ayant réussi leur coup d'état...

Sauf que... La chose étant validée, chaque roi, suivant s'est fait un plaisir de la ressortir. Histoire de se débarrasser des sœurs, des tantes, de toutes ces femmes qui auraient pu diriger le royaume à leur place. Peut-être mieux, qui sait ?

Ce n'est qu'à la fin du XVIIIe siècle que les choses ont commencé à se gâter. L'influence croissante des religions (furieusement misogynes) et d'une classe aisée de marchands dans les villes (les "bourgeois", habitants d'un bourg) qui ont petit à petit fait reculer cette égalité jusqu'à transformer la femme en "objet propriété du mari".
Merci à Napoléon et son Code Civil, qui enferme la femme comme "être mineure" n'ayant aucun droit juridique, soumise en tout à son propriétaire, euh, son mari.
"*Les personnes privées de droits juridiques sont les mineurs, les femmes mariées, les criminels et les débiles mentaux.*" Article 1124 du Code Civil. Si, si

Gestes galants et/ou courtois

Attention, pas mal de règles qui vont suivre ont un petit air "un poil macho"... C'est dû à l'époque où elles ont été écrites, et n'oublions pas, c'est de la galanterie (donc, il y a bien l'idée de séduire en faisant son intéressant).

46. Le choix d'un lieu pour aller boire, ou dîner ensemble, revient à celui qui propose. Si la femme propose un lieu, l'homme accepte avec plaisir, et par galanterie ne propose pas un autre endroit.
Il fallait proposer plus vite.

47. Un gentleman ne peut pas être radin. C'est une attitude méprisable envers les autres, l'opposé de l'altruisme.

48. Une personne courtoise règle l'addition en s'absentant un instant discrètement. Elle se lève pour aller régler au comptoir, sans rien dire aux convives, évidemment.

49. Dans un escalier, l'homme est toujours devant à la descente, il ouvre la voie, il se tient prêt à retenir la femme "en cas de chute" (bien sûr...). Et lors de la montée, il est devant (plus haut) pour ne pas être tenté de regarder les fesses de la dame.

50. En voiture, l'homme sort toujours en premier pour ouvrir la portière d'une femme. Même s'il est passager. Normalement

la femme le sait et attend qu'il ait fait le tour de la voiture. S'il pleut, il ouvre même le parapluie pour protéger la femme de la pluie. C'est de la galanterie.

51. Dans un endroit public, donc un lieu peu sûr, la personne courtoise passe devant pour tenir la porte aux personnes suivantes. Alors que pour rentrer chez quelqu'un que l'on connaît, donc un lieu sûr, on ouvre la porte et on s'efface pour laisser passer les autres.

52. Dans la rue, si un homme et une femme marchaient ensemble, l'homme était toujours côté rue. A cause des véhicules qui éclaboussaient les passants de boue, ou pire… L'homme protégeait ainsi la femme des éclats.

53. Quand une personne entre dans une pièce, ceux qui sont assis se lèvent pour l'accueillir. C'est une marque de respect et d'égalité, puisqu'alors tout le monde est debout.

54. Lors d'une réception, si l'hôtesse ou l'hôte propose de resservir un invité assis dans un fauteuil, ce dernier se lève pour ne pas imposer à cette personne de se baisser jusqu'à lui.

55. On ne complimente que discrètement une personne sur sa manière de s'habiller. Pas de commentaires flatteurs exagérés. Pas de remarques désobligeantes, il faut savoir apprécier d'une petite phrase courte et simple.

56. Évidence de la courtoisie : on aide toute personne qui porte un objet lourd, valise, courses, enclume…

57. Une personne courtoise aide l'autre à mettre son manteau.

58. On tient la porte de l'ascenseur pour laisser entrer la personne qui vient après vous, et l'on demande à quel étage elle veut se rendre,

NOBLESSE

La base de la galanterie, c'est de s'occuper de l'être aimé, ou désiré, dans le but de le séduire.
Uniquement.

Aider son prochain est de la politesse, de la bienveillance, mais pas de la galanterie. (C'est important).

BOURGEOISIE

Utiliser la galanterie, pour séduire une "faible femme", un "être fragile", qui a tant besoin d'être aidée (la pauvre...), est une attitude machiste, phallocrate, misogyne, patriarcale... dépassée.

Cette vision de la femme était très répandue chez les bourgeois du XIXe siècle.

La question des "genres"...

C'est une évidence : le genre nous est donné à la naissance, et ne comporte que deux options : féminin ou masculin.
(Troisième possibilité, très rare : hermaphrodite (qui possède physiquement les deux sexes. 1,7 % des personnes).

Ensuite, l'individu peut éprouver une sensibilité autre, en fonction de son aspect psychologique, comportemental, social, culturel... Une foule de sentiments, de ressentis très personnels.

Génétiquement, en calculant les possibilités à partir des 2 paires de chromosomes X et Y, en fonction du pourcentage d'implication de chaque gène, on obtient 48 variables !

59. **Votre liberté s'arrête là où commence celle des autres**. Faîtes ce que vous voulez, mais n'embêtez pas les autres dans leur zone de liberté. Ce qu'ils y font ne vous regarde pas.

60. Quel que soit le choix de la personne, c'est son droit, il est respectable, et aucunement critiquable (et personne ne peut lui imposer un choix contraire !). C'est une question de respect.

61. L'apparence, le look, le style est donc volontaire. Vous n'êtes pas juge et encore moins critique de mode. Aucune critique, ce qui blesserait inutilement votre interlocuteur.

L'amour

62. **L'amour reste une affaire strictement privée entre adultes consentants**, il existe donc (tout de même) quelques règles d'évidence.

63. Ce qui se passe dans la chambre à coucher (ou ailleurs) doit rester intime. On n'en parle jamais en public. Ni même à des amis.

64. Avoir un amant ou une maîtresse est une chose qui ne regarde que les intéressés. Il est totalement déplacé d'en parler, ou pire, de s'en vanter.

65. On ne se "bécote" pas en public, même si l'on est très amoureux. Les démonstrations physiques, mal vues dans la bourgeoisie (car un peu trop charnelles) peuvent gêner certains convives. On peut être tendre, mais pas ostensiblement. Juste pour ne pas énerver les célibataires...

DANS LE MONDE

Aux États-Unis, le concubinage est mal vu. On est : soit marié, soit célibataire, "*single*", c'est-à-dire dans l'attente d'un mariage...
Les "vieux garçons" sont des "*old bachelors*" (des "vieux étudiants), les "vieilles filles" sont des "*spinster*" (des "fileuses de tissus" ???).

On ne plaisante pas avec les relations "hors mariage"…
D'ailleurs, pour ces cas, ils parlent d'une "*affair*" ("une liaison" en français), en utilisant un mot bien français "affaire", associé à l'idée de tromperie, c'est dire l'image qu'on donne à l'étranger !

66. On n'appelle pas son conjoint par un "petit nom" en public. Pas de "*chouchou*", "*doudou*", "*trésor*", "*biquet*" ou "*bibiche*". L'utilisation d'un petit nom reste une chose privée.
Si votre patron est invité à un dîner chez vous, il sera ravi de savoir que vous êtes "*choupinet d'amour*" dans l'intimité… Si, si. Sûrement. Vous venez de perdre toute crédibilité...

67. Si vous devez évoquer (on se demande bien pourquoi ?) l'acte sexuel, évitez les diminutifs ridicules du style le "*crack-crack*", la "*chose*", "*l'acte*" ou le "*bonga-bonga*". Il suffit de dire simplement "*coucher ensemble*". Vous parlez à des adultes, assumez.

68. Pour "la première fois", évitez de vous promener dans l'appartement (que ce soit chez vous ou chez l'autre) en sous-vêtements, ou tout(e) nu(e). C'est encore un moment où l'on ne connaît pas encore bien le corps de l'autre et où il vaut mieux faire preuve d'un reste de pudeur.

69. Le droit de cuissage, que certains pourraient regretter, n'a jamais existé. C'est une invention de Voltaire, reprise par Jules Ferry au XIXe siècle. Cette légende s'inspire de la taxe sur les mariages, le "coulage" (du latin "*cullagium*", "collecte" en latin).

Cette taxe s'appliquait aux couples se mariant en dehors de leur commune. Le seigneur perdant un "foyer fiscal" demandait alors une compensation au nouveau seigneur accueillant le couple.

Les bijoux et le maquillage

Trop de bijoux !

70. Les bijoux doivent être discrets et relativement petits. Épater la galerie en étalant sa collection avec d'énormes bijoux, façon sapin de noël, est vulgaire.

71. On ne met pas de boucles d'oreilles avec un collier. Soit l'un, soit l'autre. Question de simplicité.

DANS LE MONDE

En Espagne, une femme sans boucles d'oreilles est considérée comme nue ! Impensable !

72. Une chevalière porte les armes (le blason) d'une famille issue de la chevalerie. Les initiales pour "faire genre"… ne sont que prétention et ridicule.

73. Le parfum se dépose en deux vaporisations. Pas plus. S'il est fort, et que vous vous préparez à un rendez-vous galant, vous pouvez ne faire qu'une vaporisation, sur le buste, et deux gouttes déposées derrière l'oreille, grâce au bouchon (donc en une très petite quantité…). Pas besoin de vous suivre à la trace dans la rue.

74. Le maquillage se doit d'être "naturel" et discret. Les Françaises sont championnes du monde du maquillage naturel, le "*nude make-up*". Les couleurs doivent être en accord avec les vêtements bien évidemment.

75. Eau de toilette pour la journée, et parfum le soir seulement.

76. Sachez apprécier (et juger) la qualité de vos bijoux.

Le diamant possède 4 qualités, les célèbres"4C".

- **C**arats, mesure de poids (*1 ct = 0,25 gr*),
- **C**ouleur (*de "D" = pur, à Z = jaune-clair*),
- **C**larté (*sa pureté notée de FL à P3*),
- **C**oupe (*la qualité de sa taille, de facettes et de brillance*).

77. On ne maquille pas le dessous de l'œil, Ce qui isole l'oeil, et "écrase" le visage. Le maquillage est fait pour faire ressortir votre beauté naturelle et non vous transformer en actrice de télé-réalité.

78. On ne privilégiera qu'un seul point, soit les yeux, soit la bouche. Des yeux doux si vous optez pour un rouge à lèvres vif, et à l'inverse, des lèvres claires si yeux et paupières sont chargés.

DANS LE MONDE

Au japon, avoir un tatouage vous empêche de demander un prêt à la banque, à cause de la référence avec les Yakusas.

DANS LE MONDE

Au Sahel, chez les Peuls Wodaabe, les hommes se maquillent, pour séduire leur fiancée.

3. S'habiller

Il y a des règles aussi pour la manière de s'habiller en société afin de ne pas choquer tout en restant élégant.

79. Jamais de marque visible. Pas de logo. Pas d'étiquettes voyantes. Vous n'êtes pas une enseigne lumineuse pour de la publicité. Sauf si l'on vous paye très cher comme porte-enseigne d'un sponsor et que vous êtes footballeur. (Profession peu connue pour ses bonnes manières).

80. Globalement, on peut s'inspirer de la mode, mais ne jamais la suivre à la lettre. Cela ne fait pas honneur à votre indépendance intellectuelle d'arriver surchargée comme un sapin de Noël, juste parce qu'un *influenceur* ou un journaliste vous le propose.

81. Un homme ne met pas de pochette dans la poche haute de son veston avant 19h, (sauf par effet de fantaisie) et seulement s'il participe à un dîner professionnel ou privé, auquel cas elle sera blanche. Pas pour un rendez-vous amoureux. C'est pour rester concentré sur l'être aimé.

82. Les bretelles n'ont plus leur place sur les pantalons d'aujourd'hui. Préférez-leur une ceinture. (Et dans ce cas, n'oubliez pas d'enlever les bretelles !).

83. Si jamais vous ne pouvez pas vous passer d'une montre, privilégiez les marques discrètes, ou anciennes. Évitez le "*bling-bling*", tout ce qui est lourd, métallique, visible même la nuit. Vous n'êtes pas pilote de Jet.

84. Les hommes enlèvent leur gant pour se serrer la main, une femme peut les garder.

85. Si un homme a oublié de refermer sa braguette, et que vous le constatez, faites-lui signe d'un regard très discret. S'il ne remarque pas, laissez tomber.

86. Si vous portez un chapeau, une casquette, et que vous êtes un homme, vous les enlevez pour saluer la personne en face de vous. Pareillement quand vous rentrez dans un bâtiment (risque de pluie très rare...). Sauf pour la perruque.

87. Les chaussettes pour hommes se portent hautes (jusqu'en dessous du genou pour ne pas exhiber vos mollets poilus). Plutôt de couleur sombre, en tout cas en harmonie avec la couleur de vos vêtements. On évite absolument les chaussettes "super marrantes" à motifs…

88. On ne met pas de chaussettes dans des sandales. Jamais. Même quand on est moine trappiste.

89. Les chaussettes blanches sont réservées aux jeunes filles dans les mangas japonais. Pas dans le monde réel. À part pour jouer au tennis.

90. Le sac à main doit toujours s'accorder aux chaussures.

91. Pochette ou mini-sac avec chaînette sur l'épaule sont de rigueur en soirée. On emporte le minimum.

92. La tenue doit toujours être sobre, avec un élément un peu amusant, une pointe d'humour qui peut "casser" la rigueur de l'ensemble, le rendant ainsi plus attractif, plus séduisant.

93. Pour les hommes, couleurs et motifs sont toujours associés, rayures avec rayures, pois avec pois, aplats avec aplats. Évitons le cancer de l'œil.

94. Une règle dont on ne connaît pas l'origine : ne jamais porter de chaussures noires à la campagne. La source de ce dicton est la formule anglaise : "*Never wear black shoes in the country*". Pourquoi ?

95. Les chemises fantaisie, à col trop court, ou à rabats improbables, ou trop longs (col concorde ou "pelle-à-tarte"), ou avec de nombreux boutons, ne sont pas vraiment considérées comme "chic".

96. Les tenues de sports ne se portent qu'en une seule occasion : en faisant du sport. Porter un jogging "parce que c'est plus confortable" est totalement négligé. Leur aspect "déstructuré" (on peu dire flou) est sans doute confortable, mais une insulte à l'esthétique.

97. Un peu comme les chemises hawaïennes : c'est drôle, peut-être, mais pas élégant. À bannir. C'est un cancer de l'œil assuré !

NOBLESSE

Être libre de son temps, sans contraintes, est un grand luxe.
Une montre, c'est un objet qui vous rappelle à l'ordre. Sachez vivre sans.

(Vous avez l'heure partout, sur vos portables, sur vos écrans, sur les poignets des bourgeois…).

BOURGEOISIE

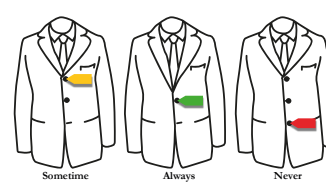
Conçue comme un bijou masculin, un "*jouet pour adultes*", permet de se positionner socialement, dans une sorte de compétition puérile (qui à la plus grosse, la plus chère ?).

Votre style de montre indiquera aussi votre appartenance à un certain milieu..

98. Ne portez pas plus de trois couleurs. Sinon, c'est un costume de clown, c'est drôle mais pas chic. Essayez de les coordonner.

99. Le nœud papillon se doit d'être noué par vous-même, et non un modèle déjà noué, avec le petit élastique, là…

100. La veste ne se boutonne qu'avec le bouton du milieu. (Règle anglaise : *Sometime, Always, Never*). Le haut se boutonne parfois, le milieu toujours et le bas, jamais. Cet usage vient du temps où l'on se déplaçait encore à cheval. Il fallait ouvrir le bas de la veste.



101. On ne met pas les mains dans ses poches. Ni dans les poches des autres. Cet usage vient d'une époque plus méfiante où une main cachée pouvait tenir un couteau ou une arme.
Aujourd'hui, l'habitude est restée, on veut quand même voir où sont vos mains.

102. Chemise, t-shirt, polo, se rentrent dans le pantalon. Encore une règle inventée par des hommes minces. C'est pour ne pas gêner les mouvements quand on fait du sport. Cela fait moche et boudiné.

103. En France, on utilise la formule "être sur son 31". Ce sont les militaires qui en sont à l'origine, car ils avaient des uniformes numérotés. Le trente-et-unième étant l'uniforme de gala de l'armée de terre (*paragraphe 3.1.3 du Manuel de l'Instruction Officielle, 13 juin 2005*).
Toute autre explication fantaisiste ne peut venir que de personnes qui n'ont jamais été militaires… Ou qui ne connaissent aucun militaire.

DANS LE MONDE

En Chine, il est très bien vu d'arriver très bien habillé pour le dîner, c'est une marque d'intérêt envers vos hôtes.

104. Ne jamais voir, ou laisser voir, les sous-vêtements. Pas de vision sur le col du t-shirt qui dépasse de la chemise, pas de soutien-gorge qui transparaît, volontairement ou non.
Mais une fine dentelle laissée intentionnellement apparente peut être fabuleusement sexy.
Moins pour le "Marcel" chez l'homme, il est vrai.

105. Les Crocs, Birkenstocks et autres tongs sont à proscrire. Non contentes d'être le summum de la laideur, ces *choses* n'ont pour seul avantage que d'être confortables… Un pyjama aussi, ce n'est pas une raison pour sortir avec.

Le maillot de bain

À la piscine, chez des amis à la campagne, vous pouvez vous trouvez en maillot de bain face à d'autres invités.

106. Pour un homme, short ou un bermuda. Jamais de slip de bain. Question d'esthétique. Ou pire.

107. Pour les femmes, il faut veillez à ne pas attiser les jalousies des dames invitées plus âgées en maillot de bain une pièce, évitez de vous exhiber en monokini provocant. Soyez sexy discrètement.

Le tenue pour dîner, le "*dress code*"

Sur le carton d'invitation, normalement, vous devriez avoir une indication pour ce que les Anglais appellent le "*dress code*", la tenue qui est réclamée pour les invités. L'idée est de "normaliser" les costumes de manière à ce que personne ne semble dépareillé. Ceci est valable pour les hommes comme pour les femmes, même si ces dernières ont un choix quasi infini de tenues.

108. **Tenue décontractée**, dite aussi "***casual***" ou "**informel**". Ce qui ne veut pas dire que vous pouvez venir en salopette graisseuse parce que vous sortez d'une réparation mécanique, bien sûr. L'élégance comptera toujours. T-shirt propre, jeans avec veste sont les bienvenus. Mais pas de chaussures de sport..

109. **Tenue de ville pour les femmes**. Petite robe noire, simple et chic. Bijoux discrets, comme un collier de perles par exemple. Tailleur si la femme arrive du bureau. Pantalon autorisé, mais toujours pas de jeans. Les talons trop hauts sont exclus.

110. **Tenue de ville pour les hommes**. Par défaut si rien n'est écrit sur le carton d'invitation. Cela suppose que vous sortez du bureau. On vous attend en costume, en cravate. Décontracté comme au bureau, mais pas comme à la plage. Pas de t-shirt, mais une chemise. Pas de jeans ni de chaussures de sport (qui n'ont d'utilité que lorsque l'on fait du sport, doit-on le rappeler ?). On attend de vous des couleurs relativement sombres, en tout cas sobres pour les hommes.

111. **Tenue de cocktail.** Le cocktail doit commencer vers 19h30 et se finir à peine deux heures plus tard, vers 21h30. Tenue de ville pour les femmes comme pour les hommes.

112. **Cravate noire**, dite "***Black Tie***" veut dire smoking obligatoire. La veste sera droite ou croisée, avec un col châle ou à revers, de satin ou de soie. Le pantalon du smoking doit avoir un galon en satin ou en velours le long de la jambe à l'extérieur. Chemise blanche et nœud papillon noué à la main de rigueur. Les chaussures seront de cuir poli. C'est un code qui met en valeur le corps tout en l'uniformisant.

113. Pour les femmes, le choix est plus vaste (forcément). Robe courte ou longue, d'une élégance recherchée, voire même un smoking pour femme. Noir ou blanc. Les dames sortiront leurs plus beaux bijoux. Pas de tenues dépoitraillées ou "hypersexuées". On n'est pas au festival de Cannes.

114. **Tenue de Soirée**, ou "***White Tie***". C'est une tenue réservée aux grands bals, aux réceptions gouvernementales (ambassades, ministères), aux grands galas (Cannes, festivals…). Le "smoking" ou "l'habit" en queue-de-pie. Chemise à col cassé et plastron. Nœud papillon blanc. Boutons de manchettes en or ou en argent. Escarpins vernis noirs. Les Américains usent du "*tuxedo*", sorte de smoking réinventé.

115. Et pour les femmes, robe longue impérativement, talons hauts assortis à la robe, petit sac à main ou pochette. Gants longs.

La Robe de Mariée.

Jusqu'au milieu du XIXe siècle, la mariée était de couleurs vives, pour célébrer la joie de l'occasion. Rouge, jaune, bleu vif, ou orange, tout était assez festif !

Marie, mère de Jésus, devient officiellement la "Vierge Marie" en 1854. Son culte devient hyper-tendance ! Et un jour de février 1858. Une jeune paysanne à Lourdes voit Marie, mère de Jésus, dans sa grotte de Massabielle. (18 apparitions en 6 mois !). Détail : Marie est habillée... en blanc.

Hop. La mode est lancée. Prêtres (qui avant s'habillaient plutôt en noir ou en brun), bigots, journalistes, touristes, tous se passionnent pour l'aventure de la petite paysanne.

On attribue d'un coup au blanc la "pureté", la "virginité"... parce qu'on suppose, dans ce siècle phallocrate, que la mariée doit absolument être vierge, bien sûr.
Curieusement, pour le marié, la question de la "pureté virginale" ne se pose pas...

La Cravate...

Foulards, Lavallières (crée par la Duchesse de la Vallière, maîtresse de Louis XIV), jabots, rabats, Ascots, à la Steinkereque, en rosette, à la Régate, les tissus autour du cou se déclinent en une multitude de formes depuis l'Antiquité...

Pour "notre" cravate, au départ, il s'agit d'un ornement à caractère plus ou moins sexuel. Si si. Dans les communautés longeant la mer Adriatique, chez les... Croates.
Et oui, notre "cravate" est une déformation du mot "croate".

Sous le règne de Louis XIII (1601-1643), une unité de soldats hussards mercenaires, payés par la Couronne, sont venus de Croatie. C'était le régiment dit "Le Royal - Croate". Qui est aujourd'hui le 10ème régiment de cuirassiers de l'armée française.
A cette époque, elle n'est pas aussi figée dans sa forme actuelle.

Un peu plus tard, grâce à Beau Brummel, la cravate noire fait son apparition. Parce qu'il n'avait pas les moyens de laver tous les jours sa cravate blanche, dit-on... (Mauvaises langues !)

En 1924, un célèbre cravatier new-yorkais, Jesse Langsdorf, dessine la cravate que nous connaissons aujourd'hui. Et à chacun ensuite d'inventer une nouvelle façon de la nouer. Porter est la preuve d'une certaine conformité à des codes sociaux. Peu d'anticonformistes portent la cravate...

Il existe des nœuds classiques : Le petit nœud, le nœud simple, le nœud Windsor, le nœud double, le demi-Windsor...

Windsor | Demi-Windsor | Quatre-en-Main | Eldridge | Truelove | Mérovingien | Petit Nœud | Nœud Double | Nœud Simple

Le port de la cravate est-il "élégant" ? Des tonnes d'ouvrages sociologiques en parlent , en discutent, y réfléchissent. A vous de vous faire votre opinion...

116. Important : une cravate est toujours en soie. Question d'esthétique et de pratique, normalement, la soie est plus douce au toucher (on tripote facilement cet accessoire...).

Dernier détail, un collectionneur de cravate (si, ça existe) s'appelle un Kravacolluphile. Pour ceux qui aiment le Scrabble®.

Quelques erreurs vestimentaires à éviter :

117. Porter un spencer alors qu'on n'est pas militaire. Sauf si vous êtes "*commander*" (capitaine de frégate dans la marine britannique), comme James Bond.

118. Des chaussettes blanches. Il vaut toujours mieux des chaussettes en fil d'Écosse, sombres.

119. Porter des baskets. Sauf si vous venez de gagner Roland Garros l'après-midi même. Là seulement, on vous pardonnera.

120. Une cravate à motif "*fun*", "*Mickey*" ou en polyester. Une cravate est toujours en soie, nous l'avons dit précédemment. Avec de petits motifs légers et discrets. Et qui arrive à la ceinture, pas plus bas, pas plus haut.

121. Un portable accroché à la ceinture. Ou n'importe quoi accroché à la ceinture façon police américaine, ou comme un ouvrier sur son chantier.

122. Une gourmette. Vous serez catégorisé comme ringard intégral. Sauf si vous risquez d'oublier votre propre prénom ? Ou pour prouver que c'est bien votre prénom ?

123. Une chemise à manches courtes sous une veste, pire : sous un smoking. La chemise à manches courtes ne se porte jamais en soirée. Ou à Hawaii.

124. Des chaussures non cirées. Exception faite des chaussures "bateau", qui supportent bien l'usure, les traces, mais pas la saleté.

125. Tomber la veste. Ne le faites que si on vous l'autorise, et encore. Soit vous l'avez mise, donc gardez-là, soit vous êtes venu sans... Il faut choisir.

126. Pour les femmes, oubliez le sac XXL, vous n'êtes pas en train de faire du shopping. C'est encombrant et lourd.

127. Pour les femmes toujours, les tenues provocantes. Vous risquez de choquer inutilement, d'énerver tout le monde en passant pour une aguicheuse.

128. Pour les hommes, on ne retrousse jamais, au grand jamais, ses manches. Sauf pour la baston (peu recommandée).

129. Invitée à un mariage, il est hors de question de s'habiller en blanc. Ce serait faire concurrence aux mariés. Couleur crème, éventuellement, pour la famille proche.

DANS LE MONDE

Si vous allez au Japon, ne tripotez jamais vos vêtements, ou pire, vos cheveux. Ce sera associé à de l'obscénité. Rien que ça.

4. La Préparation

Envoyer une invitation

Recevoir une invitation, ou en envoyer une, est source de bien des questions. Voici quelque règles de base pour organiser un repas convivial où les invités sont à l'aise, s'amusent et sont heureux du temps passé en votre compagnie.

130. Lorsqu'on organise un dîner (ou un repas), il faut faire très attention à la liste des personnes conviées. Deux options s'offrent à vous : l'homogénéité ou la disparité.

124. Si vous choisissez l'homogénéité, vous inviterez des personnes qui auront des points communs ; si vous choisissez la disparité, vous pariez que chacun sera content de sortir de son univers habituel pour aller à la découverte de nouvelles personnes. À vous de voir.

131. On invite toujours les conjoints. Sauf pour les repas d'affaires formels.

132. Un repas pour converser entre invités ne dépasse pas dix personnes. Plus, cela devient difficile d'avoir une conversation intéressante.

133. Il est indispensable de faire une liste au préalable pour définir le nombre de femmes, d'hommes, de célibataires, de couples, de manière à ce qu'il n'y ait pas de déséquilibre, que personne ne reste à "faire pot de fleur".

134. Le choix des invités, en fonction de ce dosage subtil, peut amener à ne pas inviter des personnes qui risqueraient de déséquilibrer l'ensemble. Il faut prévoir d'inviter un groupe qui se connaît, sans fâcher des amis communs d'un même groupe. Tout en injectant une dose de mixité et de nouveauté tout de même. C'est tout un art.

135. Les enfants sont toujours bienvenus en soirée privée, à partir du moment où ils sont capables de passer devant votre table de salon sans tout tripoter. Et que les parents surveillent...

136. Lorsque vous invitez, sachez qu'on compte 1,5 mètre carré par invité, pour qu'il y ait une ambiance chaleureuse. Recevoir 40 personnes dans 75 mètres carrés est parfait. Les invités adoreront l'ambiance créée, surtout si vous avez tamisé la lumière.

137. 20 personnes dans 200 m^2, cela risque d'être un peu glacial, il faudra se limiter à un espace plus petit. 100 supers copains dans 25 m^2… quelle ambiance !

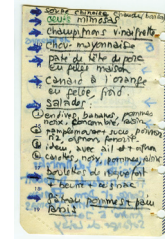
138. Autrefois on n'invitait jamais 13 personnes, par superstition. Aujourd'hui, plus personne ne compte ses invités. On peut oublier cette règle qui avait pour seul avantage de devoir inviter un "quatorzième"

convive. Certaines personnes font encore attention à ce chiffre. C'est presque même mal élevé de le faire remarquer.

139. Il est agréable d'inviter des "nouvelles têtes" afin que chacun puisse s'enrichir. Faire une liste sur son carnet est utile pour bien gérer les habitués et les petits nouveaux…

140. L'attrait de votre fête, de votre repas, de votre soirée, sera d'y faire se rencontrer des personnes intéressantes. À vous donc de choisir des métiers, des passions, des styles qui s'accordent. Ou bien carrément d'imposer un thème. "Soirée Tintin" pour tous les passionnés d'Hergé !

141. Il faut veiller à ce que le niveau culturel de l'ensemble de vos invités soit homogène. Ne pas inviter le spécialiste d'un sujet et des gens qui n'en ont absolument rien à faire. Ou encore inviter pour une soirée "environnement" un chasseur qui risque de mettre tout le monde mal à l'aise. C'est inutile.



142. Chaque invitation nécessite un petit travail de mémoire. On ne ressert pas les mêmes plats aux mêmes personnes. On peut même tout noter sur un carnet, ou sur son ordinateur, pour ne pas se tromper. Plats, vins servis, tenues ou déguisements, thème de la soirée, tout peut être noté pour ne jamais se répéter.

En Allemagne, on n'invite jamais les convives à la dernière minute. On prévoit une semaine à l'avance. Pas de "fêtes surprises" !

Recevoir une invitation

143. À l'arrivée d'une invitation, on répondra toujours, que ce soit positif ou négatif. Si vous ne répondez pas, vous ne serez pas réinvité, simplement. Refuser deux fois de suite une invitation signifie que vous n'avez aucune envie d'être invité. Vous serez donc rayé de la liste définitivement.

144. Vous verrez l'acronyme "RSVP" sur une invitation. Cela signifie "**R**épondez, **S**'il **V**ous **P**laît". Manière sobre de vous demander de répondre pour faciliter l'organisation de la soirée.

145. Si vous avez déjà répondu à une invitation par téléphone, ou oralement, et que vous recevez ensuite l'invitation sur papier, la formule "RSVP" devra être rayé d'un trait, avec, écrit à la main, "PM" (pour mémoire). Cela signifie que l'hôte n'est pas (encore) Alzheimer, et sait bien que vous viendrez.

146. À la suite de chaque invitation, vous serez (presque) obligé d'inviter à votre tour. Même si vous n'avez pas pu vous rendre à une soirée, c'est le "geste d'inviter" qui compte. Vous devrez "rendre" l'invitation et organiser quelque chose. C'est un cycle sans fin, pensez plutôt que c'est une chance pour vous d'être accueilli et de rencontrer autant de gens. Pensez à ceux qui ne sont jamais invités nulle part.

147. La réponse à une invitation se fait dans la semaine. Pour que vos hôtes puissent s'organiser. On ne répond pas un jour avant (on imagine qu'ils ont déjà fait les courses), ni à la dernière minute (là, ils ont vraiment fait les courses).

148. Il se peut que vous téléphoniez avant le repas à vôtre hôte pour lui demander des détails supplémentaires. Ne demandez jamais qui vient ou non, ce serait signifier à votre hôte que si Untel venait, vous ne viendriez pas. Faites confiance à votre hôte qui est censé connaître vos goûts et vos amitiés.

Avant le repas

149. Aucune télévision allumée dans la maison, même s'il y a un match. Veillez à ranger les écrans dans un placard, dans une chambre fermée à clé, pour éviter toute tentation.

150. Tout doit être prêt avant l'arrivée du premier convive. Les cuisines doivent être impeccables, au cas où un convive y passerait. Prévoyez de la place pour ce qui sera amené par les invités, fleurs, plats, vins.

NOBLESSE

On envoie un carton pour tout couple, marié ou pas, "officiel" ou pas, hétéro ou pas, sans faire de distinction ni de discrimination.

BOURGEOISIE

Un seul carton d'invitation envoyé au couple marié "officiellement". Pour les couples "*autres*", ce sera un carton par personne, à leur adresse commune. Quitte à bien leur faire comprendre qu'on ne les considère pas comme un "*vrai*" couple…

151. Vous invitez des gens pour qu'ils se rencontrent, pas pour les voir hurler devant la baballe.

152. Il faut veiller à ce que les voisins (quand on reçoit en appartement) soient prévenus à l'avance. Il risque d'y avoir du bruit, du passage dans l'escalier, des piétinements. Un petit mot les invitant à participer (si c'est un cocktail ouvert, non assis) sera très bien considéré.

153. Tout le monde ne fume pas, on prévoit toujours un coin fumeur, aéré, loin des autres convives. L'usage, de plus en plus courant, est d'organiser un balcon, ou une fenêtre avec balustrade pour aller fumer en paix.

154. Globalement, si vous recevez dans votre appartement, celui-ci doit être impeccablement propre, toilettes comprises. C'est à la fois une marque de respect pour vos invités et pour vous-même, puisque vous y vivez.

155. Si vous recevez pour un dîner, veillez à ce qu'il y ait des serviettes propres et pliées dans les toilettes. Des torchons propres dans la cuisine aussi, il y aura toujours un invité pour venir y voir "comment ça se passe". S'il donne un coup de main, il sera content de pouvoir s'essuyer, justement.

156. Si vous recevez pour un week-end à la campagne, par exemple, il faut faire attention à fournir vos convives en serviettes de bains propres et pliées, gants de toilette et rouleaux de papier dans les toilettes.

157. En week-end, pour que vous en profitiez aussi, prévenez vos invités de l'heure du petit-déjeuner. À peu près, on n'est pas maniaque les jours de repos… Le soir, préparez la table pour vous éviter de vous lever aux aurores pour le faire. Certains hôtes, champions de l'organisation, vont jusqu'à mettre un petit mot sur les lits des invités pour leur signaler les heures des repas.

158. Si vous recevez plusieurs personnes chez vous, cherchez sur internet à louer les services d'un "extra", d'une personne pour faire le service, de manière à être avec vos invités, et non en train de faire des allers retours entre la cuisine et la table.

159. Si vous invitez, c'est un vrai travail d'organisation. Ne vous en plaignez surtout pas auprès de vos convives. Ils auront l'impression que vous êtes doué et que vous faites cela naturellement.

L'arrivée

Arriver dans un lieu où vous êtes invité comporte plusieurs petites règles…

DANS L'HISTOIRE

160. On pouvait tout à fait arriver à cheval jusque dans le hall d'entrée, si on était noble. Cet usage qui longtemps n'est hélas plus en vigueur, le cheval ne passant plus dans l'ascenseur.

161. **La ponctualité est une règle d'or.** Il est gênant de faire attendre ceux qui servent à table, les invités, les hôtes…

162. On n'arrive pas avec une bouteille de vin, sauf exceptions. Cela revient à dire, ou à laisser croire, que l'hôte n'a pas prévu assez de boissons pour le repas. Rares exceptions : si vous produisez vous-même le vin que vous apportez, pour le faire goûter à l'ensemble des convives ; ou si vous êtes un œnologue reconnu, et que vous apportez une bouteille exceptionnelle à faire découvrir de toute urgence.

DANS LE MONDE

En Chine, arriver un peu en avance est une grande marque d'intérêt de l'invité envers les personnes qui les reçoivent. Très flatteur.

163. Pour un dîner annoncé à 20h, on peut en France, à l'extrême limite, arriver à 20h30. Au-delà, c'est carrément de l'impolitesse.
Ce retard n'est acceptable que pour le soir, bien sûr, un moment où l'on a le temps d'attendre.

164. Pour un repas de midi, dix minutes de retard constituent la limite raisonnable. Plus, on va faire attendre tout le monde.

165. En semaine, on quitte l'appartement ou la maison de ses hôtes vers 23h30. Sauf si on s'appelle Cendrillon, on quitte avant minuit. Le samedi, il est toléré de quitter vos hôtes un peu plus tard, 1h ou 2h du matin, mais pas plus.

166. On n'arrive jamais en avance, simplement pour laisser le temps à vos hôtes de se préparer, de s'habiller, et d'être au mieux de leur présentation. Et de ne pas les voir en jogging en train de terminer la préparation des plats en cuisine.

DANS LE MONDE

Au Venezuela, il est très bien vu d'arriver avec un bon quart d'heure de retard. Arriver pile à l'heure vous fera passer pour un grave psychotique…
Plus sérieusement, on pensera de vous que vous êtes quelqu'un d'impatient, ou de très gourmand.

167. Les grandes familles bourgeoises, connaissant la vie en Suisse (pour y déposer de temps en temps quelques mallettes) vous diront qu'il y est autorisé le "quart d'heure Vaudois" (en usage dans le canton de Vaud, c'est-à-dire Lausanne, Vallorbe, Villars, Vevey, Montreux et son festival…).

Connaissant les Suisses et leur précision horlogère, on peut avoir des doutes sur l'authenticité de cette règle.

168. Doit-on le préciser, on ne retire pas ses chaussures en arrivant chez quelqu'un, sauf si vous êtes invité dans un lieu où cela se pratique.

Les cadeaux

169. Arriver avec un cadeau est quasiment obligatoire. "On n'arrive pas les mains vides" lorsqu'on est invité chez quelqu'un. Cela se fait moins quand c'est à l'extérieur, au restaurant, sauf si c'est un anniversaire et que tout le monde amène un cadeau. Pas de vin, donc, mais des fleurs, un dessert (après en avoir parlé avec la maîtresse de maison pour ne pas faire doublon), un petit présent.

170. À la campagne (ou pour une durée plus longue, comme une semaine), apportez une boîte de chocolats, de pâte d'amandes ou de confiseries. Quelque chose qui se mangera tranquillement, en dehors des repas, au goûter sur la terrasse, par exemple.

171. Ôtez impérativement l'étiquette d'un cadeau. On ne dit jamais le prix de ce que l'on offre. Si malheureusement le prix est imprimé sur l'objet, sur le livre, collez une étiquette dessus pour le masquer, ou un bon gros coup de feutre noir indélébile.

172. Si vous offrez un livre, veillez toujours à le dédicacer, ne serait-ce que pour personnaliser le cadeau, témoigner d'un moment particulier, d'une relation entre vous. Et pour éviter que la personne ne le redonne ensuite…

173. Avantage très net à la boîte de chocolats, vous pourrez en profiter rapidement, soit à l'apéritif, soit au dessert. Il serait inconcevable que les hôtes se la gardent en douce, rien que pour eux. Choisissez quelque chose que vous aimez.

174. Ne pillez pas non plus la boîte de chocolats fraîchement ouverte, surtout si c'est votre propre cadeau.

175. Offrir un parfum est super risqué. Cela n'est possible que si l'on est sûr que la ou le destinataire cherche ce parfum en particulier, et qu'il ne l'a pas encore trouvé.

DANS LE MONDE

Attention aux cadeaux si vous êtes en Chine ! Une montre signifie que vous êtes pressé de voir mourir la personne. Un parapluie ? Vous espérez que son couple va se briser d'ici peu. Un porte-feuille symbole de prospérité, sera le bienvenu ! Et pour Madame, un parfum français, comble du luxe, sera son plus beau cadeau de l'année.

176. On n'offre pas de déodorant non plus. Pas de bougies parfumées, ni de lampe désodorisante. Cela revient à dire : "Ça sent bizarre ici, voilà de quoi y remédier". Élégant.

177. On peut ouvrir un cadeau immédiatement, après avoir toutefois demandé l'autorisation à la personne qui vous l'a offert (qui ne saurait pas vous dire non, évidemment). Ce qui permet de montrer à quel point on est heureux du cadeau !

178. Si vous êtes en panne d'imagination pour un cadeau, il n'y a aucun mal à demander au destinataire ce qui lui ferait plaisir. Personne ne vous en tiendra rigueur si le cadeau fait effectivement plaisir. La surprise, c'est risqué.

179. Ne dites jamais qu'un cadeau ne vous plaît pas. On garde le sourire, on dit merci, et on le pose dans un endroit bien en vue. Il sera toujours temps, après, de le ranger dans un coin lointain. Dans longtemps. Dans la poubelle, par exemple (non, on rigole... Gardez-le).

180. On peut éventuellement offrir le cadeau qui ne vous plaît pas à quelqu'un que vous n'aimez pas. Et qui ne soit pas une connaissance ou un ami de celui qui vous l'a offert, bien sûr.

181. On ne revend pas un cadeau, pas plus qu'on ne le jette. On le stocke pour le ressortir, bien en vue, quand celui qui vous l'a malheureusement offert reviendra dîner.

182. Ne revendez pas votre cadeau sur internet. Si jamais la personne qui vous l'avait offert tombe là-dessus… Vous venez de le vexer à mort.

Le langage des fleurs

183. Les fleurs seront toujours appréciées. C'est un grand mystère : ça marche à tous les coups. Le bouquet doit être sobre, à l'échelle du lieu où l'on vous reçoit. Petit appartement, petit bouquet ; grand appartement, grand bouquet. Pour un palais, prévoyez une livraison par camion de 38 tonnes…

184. Les bouquets de fleurs déjà préparés par votre fleuriste ne s'offrent pas tels quels. Il faut composer avec moins de types de fleurs, en général,

et moins de décoration. On veillera à ôter l'étiquette que le fleuriste agrafe systématiquement sur le papier d'emballage. On comprend qu'il veuille faire sa promotion, mais vous n'êtes pas payé pour cela.

185. Pas de fleurs si vous êtes reçu dans une maison à la campagne, vos hôtes ont normalement ce qu'il faut dans le jardin (c'est l'intérêt principal de la campagne, en fait…). Trouvez autre chose.

DANS LE MONDE En Bulgarie, les fleurs jaunes symbolisent la haine. Faites attention à qui vous les offrez, ça peut être risqué…

DANS LE MONDE Alors qu'en Russie, cela signifie que vous voulez mettre fin à une amitié.

186. Pas de fleurs non plus si vous savez qu'il y aura plus de 30 personnes. Simplement pour éviter à la maîtresse de maison de passer son temps à chercher des vases pour y mettre vos fleurs… peu de gens ont plus de dix vases chez eux.

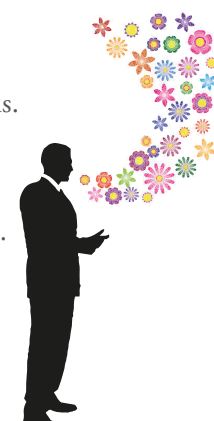
187. Si vous arrivez avec un bouquet de roses, elles doivent toujours être en nombre impair. Jamais rouges (ce qui équivaut à une déclaration d'amour enflammée). Les fleurs jaunes signifient une grosse envie d'infidélité avec la maîtresse de maison.

DANS LE MONDE En Allemagne et en Autriche, un bouquet de fleur s'offre sans papier d'emballage.

Tableau récapitulatif de la signification des fleurs

Fleurs blanches	Innocence, pureté, naïveté, joie.
Fleurs rouges	Amour, audace, passion, ambition, puissance.
Fleurs bleues	Sagesse, amour platonique, communication.
Fleurs jaunes	Richesse, réussite, gloire, infidélité.
Feuillage (vert)	Espérance, jeunesse, succès.
Aubépine	Il vous est permis d'espérer.
Bleuet	Je vous serai toujours fidèle.
Bouton d'or	Vous êtes une ingrate.
Capucine	Je brûle d'amour.
Cyclamen	Nos plaisirs se sont enfuis.
Giroflée	Je suis déçu.
Hortensia	Vous êtes belle mais indifférente.
Iris	Vous êtes inconstante et frivole.
Jasmin	Vous enivrez mes sens.
Jonquille	Je vous désire.
Lavande	Répondez-moi.
Lilas	Mon amour s'éveille pour vous.

Lis	Vous êtes la pureté même.
Marguerite	Adieu.
Muguet	Soyons heureux.
Myosotis	Ne m'oubliez pas ("*forget me not*", en anglais).
Narcisse	Vous n'aimez que vous-même.
Œillet	Vous avez une rivale.
Pâquerette	Vous êtes jolie.
Pensée	Je ne pense qu'à vous.
Pervenche	Vous êtes mon premier amour.
Pivoine	Je suis confus.
Primevère	Aimons-nous un temps…
Renoncule	Vous avez toutes les séductions.
Rose blanche	Votre beauté est innocente.
Rose jaune	Vous êtes volage.
Rose rose	Votre beauté est à son comble.
Rose rouge	Mon amour est ardent.
Souci	Je suis jaloux.
Tulipe	Mon amour est sincère.
Violette	Vous êtes modeste.



5. Les Présentations

Moment délicat où les personnes ne se connaissent pas et comptent sur vous pour faire les présentations. Il y a là un reste de protocole né à la Cour de Versailles au XVIIIe siècle.

188. **Premier cas** : on présentera toujours l'homme à la femme. Exemple : "Madame, puis-je vous présenter Monsieur ?".

189. **Deuxième cas** : on présente toujours la personne la moins importante à la plus importante. Exemple : "Monsieur le Président, permettez-moi de vous présenter notre stagiaire Jean-Luc Pignon."

Et non : "Hé ! Jean-Luc, vient que je te présente notre taulier !" (Là, vous venez de gagner un poste aux archives, au troisième sous-sol…).

190. **Troisième cas** : (si ni la hiérarchie, ni l'importance ne compte), on présente le plus jeune au plus âgé. "Grand-père, voici ton arrière-petit-fils".

191. Une femme ne se présentera jamais seule s'il y a un homme galant pour le faire.

GENTLEMAN Détail important : Une actrice, ou une comédienne, sera toujours appelée "Mademoiselle", quel que soit son statut (mariée ou non).

192. Pour parler à quelqu'un, vous direz "madame" ou "monsieur" sans jamais y accoler le nom de famille. Ensuite, lorsque vous vous connaîtrez mieux et que l'on vous y autorisera, vous pourrez l'appeler par son prénom, sans plus y ajouter le titre. Pour la claque dans le dos, il faudra encore attendre un peu…

193. Seuls les docteurs en médecine aiment être appelés "Docteur". Les grands professeurs préfèrent "Monsieur" (sauf pour les grandes professeures, qui préfèrent "Madame"…).

194. Les académiciens, les avocats, les grands chefs d'orchestre, les grands maîtres de ballet, les écrivains de renom, doivent être appelés "Maître".

195. Les chefs cuisiniers (grands ou petits) seront appelés simplement "Chef". "Cheffe" au féminin, bien sûr.

Aux États-Unis, ne soyez pas surpris si en quelques minutes on vous appelle par votre prénom.
Dans d'autres pays, Chine, Japon, Autriche, Italie, Allemagne, vos titres seront très importants et cités à chaque fois. Quel que soit le titre.

196. Les Italiens vous appelleront "*ingeniere*" dès que vous travaillez plus ou moins dans quelque chose de technique. Et "*dottore*" si vous avez passé au moins quatre années d'université derrière vous, et que vous ayez ou non un diplôme...

197. On n'appelle par leur prénom que ceux que l'on connait déjà.

198. Les architectes se tutoient toujours entre eux, quel que soit la notoriété de l'un ou l'autre.

199. La poignée de main doit être franche, pas "d'omelette tiède", ni "de marteau-pilon". Ne pas "envahir" la main de l'autre, les pouces ne se touchent pas. De même, on reste à une distance respectable (70 à 80 cm) de la personne à qui l'on serre la main. On ne secoue qu'une fois.

DANS LE MONDE

Attention, dans le monde anglo-saxon (Angleterre et États-Unis, par exemple), la poignée de main est bien moins courante. Le "*Hug*" (une étreinte à plein bras, étouffante autant que rapide) entre amis ou connaissance est plus utilisée qu'en France.

DANS LE MONDE

En Asie, le plus souvent, on fait une petite révérence par respect : on incline la tête seule en Chine ; la tête et le buste au Japon (cela s'appelle *l'ojigi*) ; la tête avec les mains jointes en Inde et en Thaïlande (cela s'appelle le *wai*).

200. Tout "serrage de main" se fait en regardant l'autre personne dans les yeux.

201. On n'embrasse pas quelqu'un que l'on ne connaît pas. Même si c'est un coup de foudre.

202. C'est toujours la personne la plus âgée qui tend la main pour saluer. Une jeune personne ne tend pas la main vers une plus âgée.

NOBLESSE

Aucune règle concernant les femmes enceintes pour les présentations.
Il faut juste faire attention qu'elle soit bien enceinte et non en surpoids.
Sinon, là, c'est le drame…

BOURGEOISIE

On ne présente pas un jeune homme à une femme enceinte.
L'explication : la femme enceinte, "*être faible et incapable de se contrôler*", pourrait être séduite par le beau jeune homme (bien sûr)…

203. À la question "Comment ça va ? ", on répond toujours positivement. Rappelons la règle : "vous êtes invité pour vous amuser, pas pour vous plaindre".

204. Pour le baisemain, on se penche légèrement sans toucher la main des lèvres. On s'incline plus ou moins en fonction de l'importance de la femme. Le baisemain ne s'applique qu'aux femmes mariées, veuves, ou célibataires d'un certain âge.

205. Lors de la présentation, vous pouvez faire état de la profession de l'un ou de l'autre. Cela facilitera les conversations pour plus tard, voire mieux, de futures relations professionnelles, pourquoi pas ?

206. Lorsqu'on fait une demande générale, on respecte l'ordre galant : "Mesdames, Mesdemoiselles, Messieurs " et surtout pas "M'sieurs-dames". C'est parfaitement vulgaire… Et médaille d'or de la "beaufitude".

207. Nous ne sommes plus à l'école primaire, où il fallait lister les élèves par leur nom de famille. Le préfixe "pré" veut dire "avant", soyez adulte en citant votre prénom avant votre nom. Vous êtes "Jean Dupont", et non "Dupont Jean". Cette règle s'applique partout dans la vraie vie.

208. On ne s'affuble pas soi-même d'un titre. On dira de soi-même : "Jacques Dupont", et non pas "Monsieur Jacques Dupont". Pas plus que le prince ne s'annonce lui-même "Prince de Tachycardie". Il a l'avantage qu'on le présente, lui.

209. Les particules des noms ne se prononcent pas ni ne s'écrivent, sauf si c'est un "d"apostrophe, ou commençant par une voyelle. On dit "Les Bourbon sont venus" et non "les **de** Bourbon vont venu". Mais on dit "les d'Albon".

210. Non, ce n'est pas une erreur, les noms de famille ne prennent pas de "s" au pluriel. Sauf lorsqu'on parle de dynasties : "les Bourbon**s**, les Capet**s**, les Tudor**s**".

211. Les noms à particule sont souvent des noms de lieux, d'un château, d'un village ou d'une ville. Il se peut que le nom de famille comporte donc plusieurs noms de lieux. (Ex : Charles-Henri de La Plage de Trifouilles). On utilise en général qu'un seul nom, on dira donc, "Charles-Henri de La Plage".

212. Dans les "bonnes familles" (Les grandes familles aristocratiques comme bourgeoises), il est d'usage de donner plusieurs prénoms aux enfants. Jusqu'à six parfois. Et que l'on soit garçon ou fille, le prénom "Marie" est là pour vous placer sous la protection de la Vierge Marie, depuis le milieu du XIXe siècle.

213. Les prénoms des enfants originaux, rares, avec des références culturelles, comme : Eudes, Côme, Aliénor, Olympe ou Virgile, sont bien vus, très chics.

214. À l'opposé, les prénoms inspirés de la télévision dénotent un manque de culture et une origine sociale très modeste. Kévin, Jennifer, Jordan, Loana, sont mal vus. Cela dénote une inspiration venue des téléréalités... Pas élégant.

215. Si vous portez l'un de ces prénoms, faites-vous appeler autrement. Comme cette Georgette qui se faisait appeler Marie-Camille...

216. Avant de vous présenter, faites attention à ne pas avoir une haleine de poney. Pas d'ail, ni de poireaux. Comme il y a des chances que vous deviez, à un moment ou à un autre, vous penchez pour une bise discrète…

DANS LE MONDE

En Allemagne, on évite tout contact physique. Les jeunes générations se font parfois un "*hug*" à l'américaine, une accolade rapide, mais le serrage de main est le plus souvent utilisé.

217. Dans l'Allemagne du nord, on dira "*Moin Moin*", et dans le Sud "*Servus*". Et partout le "*Hallo !* " sera bien accepté. Et toujours en gardant une distance de sécurité.

218. On embrasse les intimes sans grande démonstration affective publique. On salue les autres avec une poignée de main. Le reste des invités (en groupe) se salue d'un hochement de tête en souhaitant "Bonjour" ou "Bonsoir".

219. "Faire la bise", c'est faire semblant d'embrasser chaque joue de la personne en face de vous. Les lèvres ne touchent pas la peau. Les joues doivent se frôler, pas s'entrechoquer, ni (comble du snobisme) ne pas se toucher du tout. Léger.

220. On ne fait que deux baisers. Chez les gens un peu trop tactiles (ceux qui ont du mal à contenir leurs désirs), c'est trois, quatre baisers. Encore un prétexte à s'approcher de la personne. Non, on ne tente pas le "pelotage-par-hasard"…

221. Vous pouvez, dans le cas d'un baiser, poser votre main sur le bras de la personne embrassée. C'est à la fois une manière tactile d'affirmer votre plaisir à la voir et une ancienne coutume garantissant que pendant la bise, votre main n'est pas sur une épée prête à dégainer. Vieille paranoïa...

DANS LE MONDE

Aux Pays-bas, il est d'usage de ne faire la bise… qu'aux membres de la famille. Tenter d'embrasser un(e) ami(e) est très gênant.

222. De loin, on hoche la tête. On ne fait pas de signe de la main, on ne hurle pas, on reste discret. Si la personne vous répond d'un petit geste, faites de même.

223. Vous venez de saluer quelqu'un à l'autre bout de la pièce, et il ne vous a pas répondu ? Vous venez juste de vous prendre "*un vent*". Faites comme si vous ne l'aviez pas vu aussi, n'insistez pas et reprenez votre conversation avec votre interlocuteur.

DANS LE MONDE

En Arabie Saoudite, le nom de famille et prénoms sont réservés aux intimes. Il est d'usage de saluer tout le monde le matin "*Sayyeda*" (pour Madame), et "*Sayyed*" (pour Monsieur), devant le prénom de la personne saluée quand on la connait.

6. Le Repas

Avant de passer à table

224. Il ne faut pas faire attendre la personne qui vous invite lorsqu'elle vous demande de passer à table. On sait qu'elle a tout organisé et il serait désagréable de tout ralentir à cause de vous.

225. Comme au cinéma ou au théâtre, on éteint son portable. Sauf si vous êtes chirurgien et que vous êtes d'astreinte pour votre travail. Ou pompier. Ou cosmonaute sur le départ.

226. Profitez-en pour passer aux toilettes avant de vous asseoir à table. Ou attendez la fin du dessert. On ne se lève pas en plein milieu du repas. Sauf empoisonnement fulgurant.

227. Quand on est passé aux toilettes, où l'on s'est lavé les mains, on veille à ce que tout reste en place et parfaitement propre pour le suivant.

228. On ne dit jamais où l'on va quand on sort de table. L'ensemble des convives n'est peut-être pas intéressé par votre virée aux toilettes alors qu'ils sont en train de manger. On se lève, discrètement, sans rien dire.

229. Si l'on souffre de démangeaisons, on essaye d'être seul pour se gratter, ou pour se nettoyer le nez ou les oreilles. Pour toutes démangeaisons en dessous de la ceinture, allez rapidement vous cacher aux toilettes.

230. Si vous le pouvez, essayez de visualiser le chemin des toilettes tout seul, sans poser la question ni déranger votre hôte. Si vous devez dormir sur place (pour un week-end), enregistrez bien la disposition des lieux pour ne pas vous perdre dans des endroits privés, ce qui serait très gênant.

231. Les gens qui servent sont là pour vous. Les respecter est la moindre des choses. Ce ne sont pas vos amis, mais vous devez leur parler normalement. Ce sont des êtres humains, comme vous. Donner un ordre avec condescendance est méprisable. Ne tentez pas de les aider, ils connaissent leur travail, laissez-les faire.

232. Autrefois, le personnel de maison (les "domestiques", de "*domus*", la maison en latin) étaient quasiment des membres de la famille, la servant depuis des générations. Le serveur au restaurant, qui n'a pas la même longévité, hérite cependant du même respect.

Le téléphone

Nous sommes bien d'accord qu'un téléphone, c'est fait pour téléphoner. Et une réunion avec d'autres êtres vivants, pour se rencontrer.

233. Le portable étant déjà éteint, il n'y a aucune raison de le laisser sur la table. Si vous avez besoin, au cours de la conversation, de montrer une photo ou d'aller sur le net, attendez le dessert. Une fois la table dégagée, vous pourrez passer votre téléphone sans risquer de le faire tomber dans un plat ou dans une assiette.

234. Si vous avez laissé le téléphone allumé (au mépris de la règle précédente), veillez à avoir une sonnerie décente, discrète. Et douce. Ne laissez que la fonction vibreur.

235. Si vous ne pouvez faire autrement que de recevoir un appel urgent, prévenez vos hôtes en les priant de vous excuser par avance. En cas d' appel, levez-vous et allez parler plus loin. Et vous ne gênerez personne avec votre vie privée.

236. Si vous avez une baby-sitter en train de s'occuper de vos enfants, communiquez avec elle par textos. Que vous irez vérifier de temps en temps un peu plus loin, avant ou après le repas.

237. De manière plus générale, en France, on ne téléphone pas après 21h30. Sauf cas exceptionnel, et encore, avec des intimes.

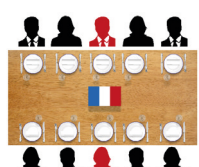
Le placement à table

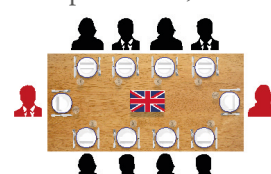
Toutes ces règles de placement partent du vieux principe (un peu conservateur) qu'il y aurait une "maîtresse de maison" et un "maître de maison"… Aujourd'hui, bien évidemment, il peut tout-à-fait y avoir deux maîtresses de maison comme deux maîtres de maison. Voire personne si on est une vraie bande de potes.

238. Il existe deux types de placement autour d'une table :

A.) Le placement à la française où le maître et la maîtresse de maison s'installent en vis-à-vis en milieu de table.

B.) Le placement à l'anglaise où le maître et la maîtresse de maison s'installent en vis-à-vis en bout de table. Pour eux, il est nettement plus difficile de se faire du pied dans ce placement, c'est sûr.





239. Les places d'honneur sont situées à la droite de l'hôtesse pour un homme ; à la droite de l'hôte pour une femme.

240. Dans les repas de famille la place d'honneur revient à la personne la plus âgée de l'assistance.

241. Le placement autour d'une table ronde permet d'éviter tout jugement de valeur, "d'importance", de compétition entre les invités, puisque personne ne sera au "bout de la table"… C'est le principe de la Table Ronde du Roi Arthur.

242. Vous pouvez alterner ces personnalités avec leurs épouses en suivant cette règle : la dame que vous placez à la droite du maître de maison (ou d'une personne d'importance) ne doit pas être l'épouse du monsieur que vous placez à droite de la maîtresse de maison où à la droite d'une dame d'importance. Clair, non ? Relisez tranquillement…

243. À âge égal, une personne mariée passe avant une personne célibataire. Sauf pour les religieux célibataires qui sont placés à droite de la maîtresse de maison. Les pasteurs et rabbins, qui sont mariés, suivent les mêmes règles que les laïcs.

244. Le placement se fait par l'hôte, personne ne discute. Personne ne prend la liberté de changer. C'est tout à votre honneur d'accepter (et de respecter) les choix fait en fonctions de critères que vous ne maîtrisez peut-être pas (des inimitiés entre certains convives, par exemple…).

245. Évitez de constituer des "groupes" autonomes de gens qui se connaissent bien et qui discuteront entre eux sans partager avec le reste des invités.

NOBLESSE

Il n'y a pas de hiérarchie, mais des affinités. On fait attention de placer côte-à-côte des gens qui vont s'entendre, ou partager des points communs.

BOURGEOISIE

La hiérarchie des invités se fait ainsi : les plus "*importants*" sont les religieux, puis viennent les femmes et hommes politiques, puis les militaires, puis les gens d'affaires et enfin les artistes. Sympa…

NOBLESSE

Séparer ou non les couples mariés est une question qui ne se pose plus. C'est à la libre appréciation des hôtes de deviner si le couple veut ou non dîner séparé.

Et puis la vie privée de vos invités ne vous regarde pas. Normalement…

BOURGEOISIE

Les couples mariés depuis plus d'un an sont séparés, les fiancés et les jeunes couples restent ensemble. Au XIXe siècle, les mariages d'amour n'existaient presque pas dans la bourgeoisie.

Supposant qu'au bout d'un an, les époux ne se supportaient plus, ils dînaient chacun de leur côté… (avec la possibilité pour chacun de trouver éventuellement un amant, une maîtresse…).
Charmant.

L'histoire des couverts

L'histoire de nos trois principaux couverts est finalement assez récente. La fourchette est byzantine, avec deux dents. Elle débarque en 1056, quand la princesse byzantine Théodora vient à Venise épouser le fils du Doge Domenico Selvo, avec dans ses bagages ce curieux ustensile.

Les Italiens ne les utilisent alors que pour les pâtes ou pour s'aider lors de la découpe de la viande. Catherine de Médicis (d'origine italienne) l'impose à la Cour de France, toujours avec deux dents.

Henri III lance vraiment la mode à la Cour, au Louvre, en 1574, de la fourchette. Son fils, Louis XIV, ne l'utilise que pour aller piocher les aliments dans le plat, pour ensuite manger à la main. C'est vers 1690 qu'elle gagne une dent supplémentaire.

Les curés rejetaient l'usage de la fourchette, l'accusant "d'inciter au péché de gourmandise".
La fourchette ne s'imposera finalement sous la forme que nous connaissons qu'au XVIIIe.

Le couteau à bout rond (tel que nous le connaissons aujourd'hui) fut inventé par Richelieu vers 1610. Afin de remplacer l'usage du couteau personnel, de la dague de chasse, du poignard, qui servaient aussi malheureusement lors des disputes, le cardinal imposa donc ce modèle à bout rond, finalement pas très coupant.

La disposition des couverts

246. Le couteau se place à droite, coté tranchant vers l'assiette, pour les mêmes raisons que pour les pointes de la fourchette : pour ne pas se blesser avec.

247. Si vous savez qu'un des convives est gaucher, pensez à inverser les couverts et sa mise en place. Cette petite attention vous vaudra une reconnaissance éternelle.

248. Poser ses couverts se fait toujours dans l'assiette. Jamais sales sur la nappe. Ils doivent être disposés au bord supérieur de l'assiette, fourchette dents vers le fond, puis au-dessus, parallèle, le couteau, côté coupant vers le centre contre la fourchette. On ne croise ses couverts que pour signifier au serveur que l'on fait une pause, que l'on n'a pas fini de manger ce que contient l'assiette.
Réunir les couverts à droite permet au serveur (souvent droitier) d'enlever votre assiette et vos couverts rapidement et facilement.

J'ai fini.
Vous pouvez débarrasser

Je n'ai pas fini.
J'ai encore faim !

249. Le couteau ne s'essuie jamais. Ni avec du pain, ni avec votre serviette, ni sur le bord de l'assiette.

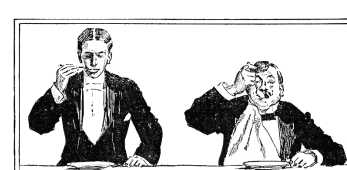
250. Attention à ne pas faire tomber les couverts de service dans le plat. Lorsque vous passerez un plat avec les couverts, veillez à ce qu'ils soient tournés vers votre voisin.

251. Pour passer des couverts de service, on tourne le couvert pour présenter le manche (pour le couteau, cela peut sembler une évidence), la fourchette doit avoir les dents en bas, et la cuillère le dos bombé vers le haut (on est sûr que la cuillère n'est pas pleine).

252. On n'use de la cuillère que lorsque la fourchette est impossible. Par exemple, pour les desserts, une compote peut se manger à la fourchette. Sauf si elle est trop liquide.

Cette règle vient de l'époque où la fourchette n'existait pas. La cuillère était alors l'attribut du paysan (qui en avait souvent une sur lui et en bois). L'utilisation de la fourchette (à partir du XVIIe siècle en France) à chassé la cuillère, jugée vulgaire (de "*vulgus*", le peuple, en latin).

253. La cuillère peut être utilisée de deux manières : soit à la française, le bout vers la bouche, le manche dans l'axe ; soit à l'anglaise où l'on boit son contenu par le côté, le manche est alors près de la joue.



Un anglais et un français mangent leur soupe à la cuillère... chacun à sa manière...

254. L'index doit reposer sur la jointure entre la lame du couteau et le manche. Jamais de doigt sur le bord de la lame.

255. Les couverts se tiennent de manière délicate. On n'empoigne pas ses couverts. Ils doivent être tenus par leur extrémité, simplement pour éviter de plonger ses doigts dans la sauce…

DANS LE MONDE

Contrairement à ce que pensent la plupart des occidentaux, en Thaïlande, on mange principalement avec des cuillères et/ou une fourchette, les baguettes étant réservées pour les nouilles. La fourchette, d'ailleurs, ne sert qu'à pousser les aliments dans la cuillère.

256. Si le repas dure et que c'est ~~chia~~... ennuyeux, ne jouez pas avec vos couverts.

257. On ne met jamais son couteau dans la bouche. C'est coupant, vous savez ?

258. Les verres sont placés de la gauche vers la droite, en commençant au centre, par ordre décroissant. Flûte à champagne (face à vous au centre, si vous avez servi du champagne en apéritif), puis verre à eau, verre à vin rouge, et enfin verre à vin blanc.

259. Le verre à eau est le plus grand. Lorsqu'il n'y a pas eu de champagne servi, c'est donc le plus à gauche.

260. Le verre à vin rouge est de taille intermédiaire. Comme on ne mélange pas les types de vins, il est rare qu'on trouve aussi le verre suivant, celui à vin blanc.

261. Les assiettes sont disposées à quelques centimètres du bord de la table. Ni trop loin au risque de salir la nappe, ni trop près pour ne pas y tremper cravate, foulard…

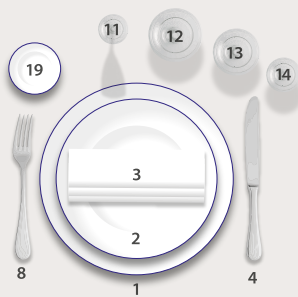
262. L'assiette de présentation n'est pas indispensable si le dîner est vite servi. Elle est utile si vous devez servir de la soupe, pour recueillir les débordements éventuels… et ne pas salir l'assiette qui servira pour le plat principal. Elle sera retirée au moment du fromage.

263. L'assiette creuse (pour la soupe) et l'assiette plate ("anti-débordement") seront débarrassées en même temps, avec les couverts.

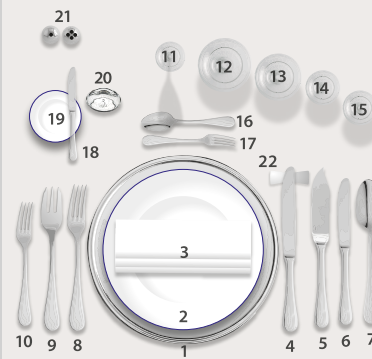
264. Ne jamais avoir plus de trois assiettes en même temps (empilées), simplement pour faciliter le travail du serveur.

265. L'espace entre les invités doit être au minimum de 40 cm entre chaque assiette, 60 cm est un espace parfait pour que les convives puissent à la fois avoir de l'espace de mouvement, et suffisamment près pour pouvoir se parler sans crier.

266. La nappe doit être parfaitement lisse et repassée, pour ne pas risquer de poser un verre et que, déséquilibré, il se renverse, par exemple… De même la décoration de table doit rester légère et pratique, sans exagérations. Il faut laisser le passage aux plats.



1. Assiette de présentation
2. Assiette d'entrée
3. Serviette (pliage simple)
4. Couteau
5. Couteau à poisson
6. Couteau à entremet
7. Cuillère
8. Fourchette
9. Fourchette à poisson
10. Fourchette à entremet
11. Flûte à champagne
12. Verre à eau
13. Verre à vin rouge
14. Verre à vin blanc
15. Verre à vins (dessert)
16. Cuillère à dessert
17. Fourchette à dessert
18. Couteau à pain
19. Assiette à pain
20. Beurrier
21. Sel et Poivre
22. Porte-couteaux



Pas de porte-couteaux. Puisqu'on ne repose pas ses couverts sales sur la nappe.

Les porte-couteaux sont placés au début du repas quelques centimètres au-dessus des couteaux. C'est vous qui placerez ensuite votre couteau sale sur le reposoir.

267. On ne lit pas à table, évidemment. Sauf si on seul…

268. On ne place rien qui puisse gêner la vision des convives entre eux. Ni fleurs hautes, ni objets, ni soupières géantes, rien. Certains placent un plat vide, en vaisselle fine, pour la décoration.

269. Les bougies doivent être de petite taille pour éviter qu'on ne s'y brûle. Et placées au centre de la table. Cela est du plus bel effet, surtout si elles ne sentent rien et ne risquent pas d'enflammer un convive. Ce qui ferait désordre.

Pas de sel ni de poivre à table. On part du principe que le cuisinier connaît son affaire. Goûtez donc le plat tel qu'il l'a préparé à votre intention sans douter de son talent.

Sel et poivre sont placés à côté des convives. C'est une manière d'exprimer sa richesse, ces deux ingrédients étaient rares et chers autrefois.

Au Portugal, demander du sel ou du poivre dans un restaurant (ou pire : lorsqu'on est invité chez quelqu'un !) ne se fait absolument pas. Cela revient à dire au cuisinier qu'il a raté son plat…

En Égypte, ne demandez surtout pas de sel sous peine de vexer tout le monde. Par contre, sur le poivre, vous pouvez y aller…

Pas de petite cuillère ou de fourchette à dessert lorsque vous arrivez à table. On vous les apportera plus tard, au bon moment.

Les bourgeois placent une petite cuillère et une fourchette à dessert (parfois un couteau à fromage) au-dessus de l'assiette. Coté bombé au-dessus pour la cuillère et le côté tranchant vers l'assiette pour le couteau.

La fourchette est placée à gauche, pointe vers le bas chez les nobles. Parce que c'est moins dangereux et que cela permet de voir les armes (le blason de famille) gravées sur la partie basse de la fourchette, à l'extérieur, à la française.

La fourchette est placée à gauche, pointes vers le haut, les bourgeois ayant une très nette attirance pour les habitudes anglaises. Qui eux, gravent leurs couverts à l'intérieur.

De l'usage de la serviette

270. Faites attention de ne pas la faire tomber par terre et si elle tombe… N'en profitez pas pour aller regarder sous la table… Ce qui pourrait être mal vécu par certaines personnes.

271. La serviette devrait être dépliée à moitié, sur une seule cuisse. On ne l'étale pas sur toute la largeur, cela revient à dire qu'on n'est pas très propre et qu'on risque de se salir. Pas plus qu'on ne la noue autour du cou.

272. La serviette doit être disposée de manière simple sur l'assiette pour être ouverte facilement, en un seul geste aisé.

273. Ne pas secouer sa serviette en l'ouvrant, ni la claquer en l'air. On ne la fait pas tournoyer comme dans les noces et banquets.

274. On s'essuie la bouche en tamponnant d'une seule main, sans faire de larges gestes ni de bruits, avant de boire ou après un plat en sauce. Avec discrétion et élégance.

275. La serviette doit être reposée chiffonnée à la fin du repas. Si vous la pliez, cela veut dire que vous la rangez bien proprement pour revenir l'utiliser au repas suivant. Bonjour l'incruste.

DANS LE MONDE

En Asie, contrairement à la France, on vous servira une petite serviette chaude au début du repas. Elle ne sert qu'à vous nettoyer les mains et non pas le visage.

NOBLESSE

L'usage veut qu'on place la serviette sur l'assiette, ce qui protège l'assiette avant le service.

Jamais de "rond" (sauf si l'on est dans une pension de famille du XIXe siècle).

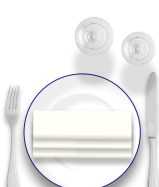
Seulement lors du dîner, l'assiette étant plus belle, on dépose la serviette à côté de la fourchette.

BOURGEOISIE

Devenue objet de décoration, la serviette se place dans le verre, à côté de l'assiette…

Des ronds en argent, sculptés font leur apparition, y compris avec le nom du "propriétaire".

Plissée de manière savante, on tente l'*origami* japonais (l'art du pliage de papier bien connu…). Bref, on épate la galerie et on met dix minutes pour comprendre comment elle se déplie.



Chic

Avec une belle assiette

Fun, mais pas chic

Bistro (ou Routier)

Se mettre à table

276. On ne s'assoit qu'après la maîtresse de maison (ou le maître de maison, ou l'hôte). C'est la personne qui organise qui donne le "feu vert" pour commencer, donc pour s'asseoir. Seules les personnes âgées, ou invalide, peuvent s'asseoir immédiatement, évidemment.

277. La personne qui invite se doit d'être là au moment de s'asseoir. Pas question de hurler depuis la cuisine : "installez-vous, j'arrive !"

278. On aide sa voisine à s'asseoir en lui tenant sa chaise et une fois assise, en l'aidant à la ramener vers la table. Cette coutume vient de l'époque des robes à panier, lourdes et encombrantes pour lesquelles un coup de main était indispensable.

279. On s'assoit droit, sans toucher le bord de la table, sans s'appuyer sur le dossier. Vous n'êtes pas si fatigué que cela, le repas ne fait que commencer.

280. Si une femme se lève, les hommes font de même. Si un nouvel arrivant entre, les hommes se lèvent aussi. On se rassoit quand la femme ou le nouveau venu se sont assis. Pour le retardataire, on ne lui fait pas "la gueule" pour marquer le coup… non, on est bien élevé, on sourit.

281. Une jeune fille se lève aussi avec les hommes si la personne qui arrive est une vieille dame, ou un homme très connu.

NOBLESSE

Les coudes peuvent tout-à-fait être posés sur la table à condition qu'il n'y ait pas d'assiette.

La règle vient du temps où les manches s'ornaient de froufrous, de dentelles, servaient aussi quelques fois de poches. Il y avait effectivement un risque de faire traîner dans la soupe… Mais ça, c'était avant.

BOURGEOISIE

La bourgeoisie a radicalisé la règle en interdisant définitivement les coudes sur la table.

Même si plus personne n'a de dentelles dégoulinantes aux poignets…

282. On ne tourne pas le dos à son voisin lorsqu'on est assis à table. La tête, c'est autorisé, mais pas trop longtemps.

283. L'hôte est le dernier servi. Cela relève de la générosité : "servez-vous, je m'occuperais de moi, après vous".

284. Les invités commencent à manger qu'après que celui qui reçoit ait commencé. Sauf si il vous donne l'autorisation de commencer parce que le plat est chaud.

285. On ne souhaite pas "bon appétit". Jamais. La formule veut dire qu'on souhaite à la personne une bonne digestion, un bon transit intestinal… Élégant, non ? Donc, on s'abstient. Maintenant, si un invité vous le souhaite, vous ne répondez pas "bon appétit", mais plutôt "merci", "vous aussi", simplement.

286. On ne tend pas le bras sous le nez de votre voisin. Juste pour qu'il n'en profite pas pour se moucher avec. On peut tout-à-fait lui demander de vous passer ce dont vous avez besoin. Poliment.

On sait que lever le petit doigt est parfaitement ridicule.

Eux ne le savent pas.

287. Les coudes, quand ils ne sont pas sur la table, doivent être relativement serrés, pour ne pas gêner votre voisin. Pas de compétition pour gagner du terrain sur les voisins.

288. Les mains sont toujours visibles. Jamais sous la table, sur les cuisses, ou sur les accoudoirs…
Cette règle vient du fait que vos voisin(e)s seront du sexe opposé. Pour la sérénité du dîner, certains préféreront voir où se posent vos mains. Qu'elles ne "s'égarent" pas sur une cuisse qui ne serait pas la vôtre. Oups.

289. Personne ne se mouche bruyamment à table. Si on ne peut plus se retenir, on le fait discrètement, en se tournant sur le côté. On est d'accord que renifler un bon coup n'est pas une solution.

Se servir

290. On sert d'abord les femmes, de la plus âgée à la plus jeune ; puis les hommes, du plus âgé au plus jeune. Avec quelques subtilités qui vont suivre dans les règles suivantes.

291. On sert aussi par ordre d'importance. Pour comprendre, c'est simple, plus le convive est proche des hôtes (maîtresse ou maître de maison), plus il est considéré comme important. Les femmes d'abord (galanterie oblige), ensuite viennent les hommes, sur le même principe.

292. Un membre du clergé sera servi avant tout le monde. C'est le résultat de deux mille ans de propagande pour imposer ces privilèges. Laissez faire, vous n'avez plus le temps pour une révolution, ça va refroidir.

DANS LE MONDE

Si vous êtes en Chine, ou que vous dînez avec des Chinois, n'ouvrez pas vos baguettes avant celui qui vous invite.

293. Le serveur doit vous présenter le plat à votre gauche, ce qui laisse plus de liberté de mouvement pour les droitiers (85% de la population), et il desservira votre assiette par la droite. D'où l'intérêt de bien placer ses couverts dans l'assiette.

294. Attention au piège : les boissons, elles, se servent par la droite.

295. Lorsque le serveur vous sert en vous tendant le plat, vous prenez ce qui est devant vous. Vous ne choisissez pas les bons morceaux.

296. Lorsque le plat tourne d'invité en invité et qu'il arrive dans vos mains, vous ne vous servez que si vos voisins sont déjà servis. Si c'est une dame, vous lui tendez le plat avant de vous servir, et vous le tenez le temps qu'elle se serve.

297. Le beurre, qui devrait se trouver normalement dans un beurrier, se sert avec un couteau à beurre, jamais avec son propre couteau (question d'hygiène). On prélève un morceau que l'on pose sur son assiette, pour ne pas faire des allers retours incessants.

298. Quand on ne se sert plus d'un plat et qu'il doit rester sur la table, le placer à gauche de son assiette.

299. Découper le poulet, couper le rôti ou le gigot, ouvrir les huîtres, déboucher les bouteilles, sont des tâches réservées à l'hôte, jamais aux invités. Et veiller à ce que les verres d'eau ne soient jamais vides.

300. Si l'on se sert de quoi que ce soit, pain, eau, vin, sauce, on prend soin de toujours en proposer aux voisins avant de se servir soi-même.

301. On ne se ressert jamais, sauf sur invitation de la maîtresse de maison, ou de l'hôte. Et pas plus d'une fois.

302. La fourchette vient à la bouche, et non la bouche à l'assiette. Puisqu'on est bien droit, pas question de se pencher pour se rapprocher de la nourriture. Vous prendrez ainsi de plus petites portions.

303. Il est très mal vu de se resservir alors que d'autres invités n'ont pas encore terminé leur plat. C'est interprété comme si vous vous jetiez sur la nourriture de peur que les autres ne vous en laissent pas…

La fourchette peut s'utiliser indifféremment dans un sens comme dans l'autre.

Pointes vers le haut, en "cuillère" lorsque vous ramassez les aliments, les légumes (qui ne sont jamais piqués).
Ou pointes vers le bas, plantées dans le morceau qui vient d'être piqué.

La fourchette est toujours tournée vers le haut, côté bombé vers le bas.

Cet usage est une habitude héritée du temps où la cuillère était le principal outil pour manger.
La fourchette était initialement utilisé pour ramasser les aliments, comme on le faisait aussi parfois avec une fourche à la ferme.

304. En cas de buffet, ne vous jetez pas comme un affamé sur les plats. Laisser-en aux autres invités (qui sont peut-être aussi des affamés…).

305. Ne squattez pas le buffet en restant debout à côté, ni en piochant en permanence dans le plat pour le vider consciencieusement. Laissez la place aux suivants.

306. On ne se ressert en boisson au buffet que lorsque l'on voit qu'à peu près tout le monde a déjà été servi.

307. Au buffet, on ne se sert qu'en étant certain de finir ce que l'on prend. Ne gâchez pas, ce serait une manière de dire à la maîtresse de maison que son buffet n'est pas bon…

308. On peut repasser un plat aux invités, pour qu'ils se resservent. Sauf pour les potages, les salades, les fromages, et les fruits.

309. On sert les plats du froid au chaud. Entrées froides, soupes et potages, puis plats chauds.

310. On sert toujours le poisson avant la viande, si les deux sont présents.

Les boissons

311. Une fois ouverte, une bouteille de vin doit être consommée dans les heures qui suivent. D'autant plus si le vin est âgé. Si vous voulez conserver une bouteille jusqu'au lendemain (ou plus), il faut protéger le vin de l'oxydation en ôtant l'air de la bouteille.

312. Si un invité ne veut pas boire d'alcool, pour des raisons qui le regardent, n'insistez surtout pas. L'alcool n'est pas automatiquement convivial. Forcer un convive ne peut que le mettre mal à l'aise, ce qui va à l'encontre des bonnes manières.

313. Pensez, si vous invitez, aux boissons sans alcool. Il y aura statistiquement des gens qui ne boivent pas d'alcool et qui seront ravis de cette délicate attention à leur égard.

314. Boire avec modération, connaître ses limites, ne pas être "*pompette*" est le respect minimum d'un invité envers celui qui reçoit. Aidez celui qui boit "généreusement" pour le refréner. Le triste spectacle de quelqu'un qui "se lâche" en public est rarement agréable.

DANS L'HISTOIRE

Pourquoi les russes aiment-ils tant les alcools forts ? Au XVe siècle, ils découvrirent les vins de Cahors. Pour en boire à Moscou ou Saint-Pétersbourg, il fallait des semaines de voyage en carriole.
Afin d'éviter que les vins ne se brouillent, on ajoutait au départ de l'alcool dans les barriques. D'où des vins de Cahors "russifiés" à 20° (au lieu des 12° ou 13°). L'habitude et le goût sont restés.

315. Pour ceux qui devront rentrer en voiture et donc conduire, pas d'alcool du tout. Pour rentrer vivant et profiter de la vie.

316. On ne sert pas d'apéritif dans une réception protocolaire. Cela se fait uniquement dans un dîner en ville, avec des amis ou en famille. Pas lors des repas professionnels.

317. On n'offre pas d'apéritif si le repas comporte des plats riches ou nombreux.

318. Vous n'êtes pas en plein cours d'œnologie, donc ne plongez pas votre nez dans votre verre, ne vous gargarisez pas et ne recrachez pas non plus. Vous le goûtez d'une toute petite gorgée et vous donnez votre accord, ou non, au sommelier pour servir les autres invités.

319. Mesdames, essuyez-vous les lèvres avant et après avoir bu. Il est très vulgaire de laisser une trace de rouge à lèvres sur le verre.

320. Carafes d'eau et bouteilles de vins doivent être placées sur la table avant l'arrivée des invités. Seules les bouteilles que l'on débouche peuvent arriver après que les invités se soient assis. Dans ce cas, un sommelier doit faire le service.

321. On ne boit jamais avec de la nourriture dans la bouche. Même si vous venez de vous brûler, avalez d'abord et prenez un grand verre d'eau, mais pas les deux en même temps. Pour éviter que de la nourriture aille dans le verre, simplement.

322. S'il y a de la soupe en entrée, le vin ne sera apporté qu'après avoir débarrassé les assiettes. On ne sert pas en même temps soupe et vins.

323. Doit-on le préciser, jamais de glace dans un vin.

324. Pas d'eau dans le vin non plus, même si vous avez l'habitude de "couper" votre vin chez vous, pas question si vous êtes invité.

Les très bons vins sont servis dans leur bouteille, qu'on a présentée avant à l'hôte ou à l'hôtesse.
Les vins moyens sont présentés dans une carafe, pour ne pas insister sur la qualité.

La personne la plus âgée, ou sinon la plus "connaisseur" sert le vin. Femme ou homme, peut-importe si cette personne est fine œnologue, personne ne lui contestera le droit de servir.

Les vins sont servis moitié en carafe, moitié dans leur bouteille.
La carafe est d'abord placée sur la table, devant les invités et la bouteille reste à part, sur une desserte ou un guéridon. Qu'elle soit bien vue. Et ça permet de laisser décanter le vin.

"*Les femmes ne servent pas le vin sous peine de le corrompre*", sûrement la règle la plus débile, à éviter d'urgence...
Aucune raison valable, à part la bêtise de ces messieurs.

325. Les hôtes sont toujours les premiers servis en vin. Au cas où…

326. Servez les vins blancs et secs avant les vins rouges, les vins légers avant les vins corsés, les vins frais avant les vins chambrés.

327. Un verre de vin ne se remplit toujours qu'à moitié. Parce qu'il faut consommer avec modération. Ce qui n'est pas le cas de l'eau. On peut remplir le verre au trois quarts.

328. On ne pose pas sa main sur son verre pour dire qu'on ne veut plus être servi. Le serveur n'est pas sourd, on peut lui parler et dire "non merci", ou faire un petit signe négatif de la tête. Discrètement.

329. Si l'on vous sert, vous pouvez soulever un peu le verre pour aider au service. Ne tendez jamais votre verre, cela fait ivrogne qui va chercher son vin. Sauf pour le champagne.

330. En général, c'est l'hôte qui officie en premier (jamais un invité), content de faire goûter le vin en servant personnellement chaque convive. Ensuite, pour ne pas l'embêter, chacun(e) peut servir ses voisins.
Il est très chic de faire appel à un sommelier pour la soirée.

331. Le vin se sert en tenant la bouteille par la taille, jamais par le col. On ne fait pas de bruit en la débouchant non plus. On ne "déchiquette" pas le métal enserrant le goulot, on l'ouvre simplement pour dégager le bouchon, pas plus.

332. Le serveur doit tenir la bouteille de vin par en-dessous, afin de faire voir l'étiquette qu'il présentera à la maîtresse ou au maître de maison, pour avoir son approbation.

333. Un verre se tient par le milieu du pied, avec tous les doigts.

334. Il ne faut pas salir le calice en posant ses doigts dessus.

335. On ne tient le verre dans le creux de la main que pour le Cognac et le Porto, pour que la chaleur de la main réchauffe doucement le liquide. Le verre ne se tient pas non plus trop près du corps, il faut pouvoir le regarder, profiter de sa "robe".

336. On boit son verre sans renverser sa tête en arrière. Levez le verre un peu plus. Ou alors, c'est la faute du verre qui n'est pas bien conçu…

337. Si jamais le serveur a eu l'indélicatesse de vous servir une boisson avec un paille, alors que vous avez plus de 12 ans, sortez-là l'air de rien. Et buvez votre boisson en adulte, au verre.

338. On ne trinque pas non plus. L'usage d'entrechoquer les cornes à boire vient de l'Antiquité, où empoisonner son adversaire était chose courante. On mélangeait ainsi les deux contenus des gobelets (il fallait taper fort, tout de même, mais les gobelets étaient moins fragiles). Aujourd'hui, les invités sont des personnes délicates qui n'ont aucune envie de vous empoisonner. (En principe...).

339. On peut porter un toast, c'est-à-dire lever son verre, tous ensemble, en formulant un souhait. Le verre doit être à moitié plein (symboliquement à l'origine, c'est une offrande aux dieux). Le verre se lève à hauteur du menton, pas la peine de tendre le bras jusqu'au plafond, c'est symbolique…

340. On peut porter un toast avec n'importe quel liquide, les dieux ne sont pas difficiles et s'en contenteront tout comme si c'était un alcool.

DANS LE MONDE

Les japonais lèvent simplement leur verre de saké (c'est de l'alcool de riz) en disant '*kanpai*'. Ils ne trinquent qu'avec les autres alcools, et là, ils entrechoquent leur verre.
Évitez de dire "*tchin tchin*", ce qui se traduit par "zizi" en japonais.

341. La bière n'a pas sa place à table. Sauf si le vin n'est vraiment pas bon… Ou que le plat est imaginé pour être accompagné de bière, ça arrive. Ou que vous êtes un grand amateur de choucroute.

342. On ne finit pas les dernières gouttes d'une bouteille de vin. Cela vient du temps où le vin avait souvent un dépôt considérable, amer, à la limite du vinaigre (vin – aigre).

343. Si vous voulez que l'on vous resserve du vin, finissez votre verre. Normalement, un voisin ou le serveur devrait vous le remplir très rapidement. Laisser du vin au fond empêche de vous resservir.

344. On évite de citer le dicton concernant la dernière goutte ("marié dans l'année"). Votre interlocuteur est peut-être déjà marié ? Sa femme appréciera.

345. On ne boit pas son verre "cul sec", d'une traite. Question d'élégance. Et comme on ne trinque pas non plus (règle n°337)… Un bon verre doit être dégusté lentement pour l'apprécier.

Donald (connu pour son élégance naturelle) boit son "petit" whisky cul sec...

346. On surveille toujours le verre de ses voisins afin de le remplir si besoin est. Et on fait attention que le voisin ou la voisine ne soit pas "*pompette*"… Dans ce cas, on arrête de l'abreuver, c'est pour son bien.

347. Températures idéales (vins) :
- 6° pour les vins de liqueurs
- 8° pour le champagne
- 9 à 13° pour un vin blanc sec & vin rosé
- 11 à 13° pour un vin rouge léger
- 13 à 14° pour un Beaujolais ou un Banyuls
- 15 à 16° pour un Bourgogne, Rhône ou Loire
- 17 à 18° pour un Bordeaux ou bon vin rouge
- 19 à 20° pour un vin exceptionnel

348. Sachez reconnaître chaque bouteille, et surtout, leur nom !

Le champagne

349. Normalement, vous devriez toujours avoir une ou deux bouteilles de champagne chez vous, pour ne pas être pris au dépourvu s'il y a une bonne nouvelle à fêter. Il y a toujours quelque chose à fêter.

350. En tant qu'invité, vous ne devriez pas apporter de champagne, cela revient à dire (et à démontrer) que la maîtresse de maison n'a pas assez de champagne, ou pire : qu'elle est très mal organisée.

351. Le champagne se conserve allongé, au frais. Le liquide doit toucher le bouchon. C'est une méthode pour garantir l'étanchéité de la bouteille.

352. Sortir le champagne au moins une heure avant de le servir.

353. Le champagne doit se déboucher sans bruit, sans faire exploser le bouchon jusqu'au plafond. Sauf si vous êtes sur le podium du Tour de France ou gagnant d'une course automobile. Le champagne doit être frais pour ne pas mousser (prévoir une flûte au cas où…).

354. Pour cela, tenez la bouteille d'une main, détordez le "muselet" (le fil torsadé qui retient le bouchon). inclinez légèrement la bouteille et vérifiez que la pression n'est pas en train de chasser le bouchon.

355. Si la température est bonne (9° environ), tout devrait bien se passer. Tournez lentement le bouchon en le tenant fermement. Le pouce sur le dessus du bouchon et les autres doigts sur le col.

356. La flûte de champagne se remplit aux deux tiers, comme pour l'eau… Parce que la moitié du verre n'est que bulles.

357. Pour le champagne : une flûte.
Jamais de coupe, celle-ci favorisant une évaporation trop rapide des bulles. Le champagne se sert en flûte pour préserver le goût.

DANS L'HISTOIRE

358. Les coupes ont été créées, selon la légende, d'après la forme du sein de Madame de Pompadour (1721-1764), fameuse maîtresse de Louis XV.

Bol Sein ou Jatte-Téton, 1787

359. Servez le champagne "frappé" mais pas glacé. Ne le mettez jamais au congélateur, le froid extrême risquerait de la briser. Plongez la bouteille entière dans un seau à champagne rempli aux 2/3 d'eau froide et d'1/3 de glaçons.

360. Le champagne s'offre à l'apéritif ou tout au long du repas. Rarement en dessert. Les desserts, en général, sont assez forts en bouche, pas compatible...

361. Ne l'agitez pas pour en chasser les bulles, elles font partie du plaisir ! Aujourd'hui on n'y trempe plus les biscuits dits "de champagne".

Les thés et tisanes

Tous les thés proviennent d'une seule plante : *camellia sinensis* ("*sinensis*" signifie "chine" en latin). Les différences viennent des traitements, torréfaction, fermentation…
Oolong et noirs sont fermentés et torréfiés. Les thés blanc et vert ne subissent pas de fermentation. La torréfaction stoppe la séchage du thé vert. Les thés blancs sont plus délicats du fait d'un séchage plus long, ils sont donc plus rares… et plus chers. Certains thés blanc ne sont fait qu'à partir des bourgeons de la plante.

362. Une tasse se tient par son anse. Normalement, elle est moins chaude, aussi.

363. Les thés doivent rester en vrac. On ne les trie pas. Les thés meurent triés.

364. L'eau du thé ne doit pas bouillir. Seul l'eau de la tisane bout. Le temps d'infusion varie aussi selon les origines et les variétés de thé.

7. À Table

Il existe diverses manières de servir à table, les plus connues sont le "service à la française" et le "service à la russe".

Le premier, le service "**à la française**", se résume ainsi : tous les plats sont là, l'invité se sert lui-même.

Ce système fort sympathique, regroupe donc tous les plats, salés comme sucrés, au milieu de la table. Chaque plat n'est pas suffisant pour l'ensemble des convives mais presque.

Cela oblige à goûter un peu de tout, au gré de votre fantaisie, et d'en laisser aux autres invités.

Autre avantage : si vous n'aimez pas un plat, personne ne vérifie votre assiette. On gâche moins. On goûte puis on reprend selon ses envies. C'est plus élégant.

Encore un avantage de la formule "à la française" : la maîtresse de maison peut rester avec ses invités sans faire des allers et retours à la cuisine. Et le personnel, quand il y en a, ne sert que le vin et la recharge de certains plats.

C'est aussi ce type de service qui favorise une table relativement dépouillée de couverts, de verres multiples, de décorations. La place principale revient à la gastronomie.

Alexandre Kourakine
1752 - 1818

Le service "**à la russe**" est apparu dans les années 1810 à Paris, importé par l'ambassadeur du Tsar, le Prince Kourakine.

Cela consistait, comme vous pouvez encore le constater aujourd'hui, à vous faire apporter les plats les uns après les autres. Et à charge pour le personnel de servir, desservir tout le temps.

Cette mode favorisa toute une industrie de fabrique d'ustensiles divers et nouveaux. La place ainsi libérée fut rapidement envahie par les couverts, les verres, la décoration, l'argenterie exposée, les plats vides (genre soupière géante) au centre de la table pour "faire admirer sa porcelaine".

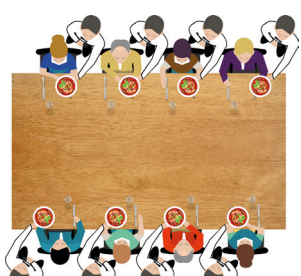
Puis vint l'avènement d'une bourgeoisie triomphante et riche, en même temps qu'apparaissait une certaine morale puritaine (et ses règles nouvelles) où le contact trop charnel avec la nourriture, était interdit. Pourquoi se poser la question d'utiliser tel ou tel couvert, alors qu'avant, on piochait avec ses doigts dans les divers plats ?

Le service dit "**à l'assiette**" est celui en usage lors des mariages, des grandes fêtes, des cérémonies institutionnelles. Vous êtes assis autour de tables "à la russe", avec beaucoup de décoration au centre, avec les bouteilles d'eau mais pas de vin.

Les serveurs (forcément très nombreux) apportent à chacun son assiette, déjà dressée. Tout doit se faire très vite pour que tout le monde puisse commencer en même temps.
L'avantage de ce service étant qu'on peut dresser de manière très compliquée les assiettes, puisque tout est fait à l'avance, en cuisine.

Pour ce type de service, il existe la variable "**à la cloche**". Chaque plat est recouvert d'une cloche pour le garder au chaud, cloche que l'on enlève au dernier moment, une fois l'assiette posée devant l'invité.

Détail subtil : une assiette "clochée" doit se faire servir par la droite.



Le service "**à l'anglaise**" est une variable du service à la russe, où les invités, assis devant une table décorée, attendent qu'on les servent directement. Ils ne touchent pas les plats.

Ce type de service demande une grande dextérité aux serveurs, pour ne pas renverser le plat sur les genoux de l'invité…

C'est aussi un service quasiment impossible à pratiquer en restaurant, du fait que tous les plats sont différents. Cela supposerait un ballet incessant entre la cuisine et la table. À pratiquer chez soi, donc.

Le service "**au buffet**" est une variante du service à la française, puisque tous les plats sont présents sur une table à part. Ce sont les invités qui doivent venir se servir puis retourner s'asseoir. Ou pas, si c'est un cocktail dînatoire. Les invités grignotent ainsi debout avec leur assiette à la main.
Tous les plats sont préparés et découpés pour être agréablement disposés dans l'assiette par l'invité.

Le service "**au guéridon**" est une variable du service à l'anglaise. Les plats sont apportés sur une table roulante, préparés et découpés pour vous, et l'on vous sert votre assiette. L'inconvénient de ce service est sa lenteur. L'avantage est que vous voyez directement le dressage de votre assiette, et que vous pouvez, dans une certaine limite, faire part de vos goûts et modifier ainsi la composition des ingrédients…

Ce service fait la part belle à la préparation et au savoir-faire du serveur.

Enfin, le fameux service "**à l'américaine**". Disposez les invités sur un ou deux canapés, ils doivent s'y affaler. Regardez ensemble un match de foot, et le livreur de pizzas leur apportera directement bières chaudes et pizzas caoutchouteuses. Un vrai bonheur entre potes.
L'inconvénient, c'est que ça reste très "masculin".

Sinon, plus sérieusement, voici les quelques règles générales à appliquer :

365. Manger se fait avec modération, en quantités raisonnables. Il faut savoir faire honneur aux plats, sans excès.

366. On ne se touche pas les cheveux lors du repas (vous avez une serviette pour vous nettoyer les doigts…).

367. Une femme ne se remaquille pas à table. Même si la moitié de son rouge à lèvres est parti sur le verre. Il faut changer de marque.

368. On peut tout à fait piocher dans l'assiette de son voisin. Mais avec son autorisation et sur sa proposition. Utilisez votre propre fourchette, jamais une cuillère, et faites attention à ne pas bousculer les verres en cristal de la grand-mère.

369. Si l'on doit utiliser ses doigts, utilisez les trois doigts de la main droite (tant pis pour les gauchers). Ne pas plonger la main entière dans la sauce, ça fait désordre.

DANS LE MONDE

De manière générale, de l'Asie à l'Afrique, beaucoup de gens mangent avec les doigts. Et là aussi, c'est avec trois doigts de la main droite. En Inde, il est mal vu de manger avec la main gauche.

370. On mange la bouche fermée. Question d'esthétique et de respect pour les autres convives. Et en sans faire de bruits.

371. Le couteau, même s'il et très brillant, n'est pas un miroir. Si, si, il y a des gens qui l'utilisent pour vérifier la présence (ou non) de salade entre les dents. Geste peu élégant…

372. Les bouchées doivent être de taille raisonnable. Ne vous inquiétez pas, personne ne vous volera ce qu'il y a dans votre assiette. Il sera toujours temps d'en reprendre.

373. Quand on mange ce qu'il y a dans l'assiette, on prend d'abord ce qui se présente devant soi, et on progresse vers le bord haut de l'assiette. Question pratique pour ne pas tremper ses manches dans la sauce.

374. On ne finit pas le plat, sauf si l'hôte vous prie de le faire.

375. Si vous n'aimez pas ce qu'il y a dans votre assiette, n'y touchez pas et ne faites aucune remarque. Si un mal-élevé vous pose la question, dites simplement que vous n'avez plus faim.

376. Le saumon chaud ne doit pas être assaisonné de citron.

377. Le caviar se mange toujours nature, sur un blini ou sur du pain toasté, beurré ou non.

378. On ne "tartine" pas son caviar mais on en dépose le contenu d'une petite cuillère sur le support.

NOBLESSE

On termine ce qu'il y a dans l'assiette. Pour dire que vous avez apprécié le plat. Mais vous n'êtes pas obligé de faire la vaisselle en la nettoyant complètement.

Manger avec ses doigts est accepté, naturellement, dans certains cas : chips, biscuits, pâtisseries sèches, petits fours, cerises, raisin, les autres fruits si vous n'en mettez pas partout… Le lapin, les cuisses de grenouilles et les asperges peuvent aussi être mangés à la main.

Et également, frites, moules (Utilisez une coque vide comme pince pour manger les suivantes).

Parler en mangeant n'est toléré que si vous n'arrosez pas votre interlocuteur.

BOURGEOISIE

Ne pas terminer ce qu'il y a dans son plat est une manière à dire : "je ne suis pas mort de faim". Vous n'êtes pas un pauvre, quoi…
Quitte à gâcher.

La bourgeoisie ne touche rien à la main, enfin, le moins possible. Ce qui amène certains à manger tous les fruits au couteau et à la fourchette, ce qui est très compliqué.

Frites, moules se mangent à la fourchette. Les cuisses de grenouilles avec les deux couverts.

On ne parle pas la bouche pleine, même très peu pleine.

379. La salade ne se coupe pas. Elle doit déjà être découpée en cuisine en petites feuilles prêtes à être mangées sans se barbouiller le visage. On doit la manger avec sa fourchette et un morceau de pain.

(Sauf si on vous les sert au format XXL. Dans ce cas, pour vous venger, utiliser ostensiblement votre couteau).

DANS L'HISTOIRE

Cette règle vient de l'époque où les lames des couteaux étaient en fer, et donc sensibles au vinaigre dans les sauces qui les faisaient rouiller. Aujourd'hui, on sait faire des couteaux en inox, insensibles à la vinaigrette.

380. Café et thé se boivent sans petite cuillère dans la tasse. Pour ne pas se la mettre dans l'œil.

381. Pour une raison mystérieuse, en France, on ne coupe pas son omelette avec un couteau mais avec sa fourchette uniquement. Une omelette onctueuse ne nécessite d'ailleurs pas de couteau.

382. Pour le sel ou le poivre, s'ils sont présents sur la table et qu'un convive vous demande de lui donner la salière, ne lui tendez pas de la main à la main. Il faut la poser devant lui. La règle vient d'une époque où le sel coûtait très cher, et en procédant ainsi on évitait de la renverser sur la nappe.

NOBLESSE

Les crevettes et le homard peuvent se manger avec des couverts, mais en petit comité, n'hésitez pas à demander l'autorisation à la maîtresse de maison d'y mettre les mains.

BOURGEOISIE

Crustacés se mangent forcément avec les couverts adéquats. Pas d'autorisation. Faites très attention de ne pas éclabousser vos voisins, ni votre chemise.

383. Les sauces se servent toujours à côté des plats. Pour laisser à chacun le choix d'en mettre ou pas, en quantité ou non. Mayonnaise, béarnaise, vinaigrette, etc, toutes doivent être servies à part dans de petites coupelles, jamais en tube, ni en sachets, évidemment.

384. On ne ronge pas les os. Cela procède de la même logique du "mort de faim". Le ronger, c'est aller chercher l'ultime petit morceau de viande accroché dessus. Comme si l'hôte ne vous avait pas assez nourri !

385. … Sauf pour les petits os, comme les os de caille, de pigeon. Et là encore, c'est de la gourmandise un peu déplacée. Dans ce cas, on ne se jette pas tel un grand fauve de la savane pour ronger l'os jusqu'au bout.

386. Le poulet ne se mange qu'avec des couverts, bien entendu. Pas de doigts.

387. On ne sale pas son plat avant d'y avoir goûté. Cela suppose d'office que le plat n'est pas bon, ou pas parfait. Si la maîtresse de maison vient de dire qu'elle l'a préparé avec amour durant deux heures, vous venez de faire une belle boulette. Pas sûr qu'on vous ré-invite.

388. Y'a des trucs qu'on ne mange pas. Le *ketchup* et le *Nutella®*. Ça ne s'achète pas non plus. On ne sait même pas ce que c'est. On ne cède pas aux enfants qui demandent (ils ne savent pas ce qu'il y a dedans). On laisse ces trucs aux ignorants ou à ceux qui se moquent du réchauffement climatique.

389. On préférera toujours une vraie purée de tomate, sans sucre, sans additifs étranges. Et on ne présente pas le *ketchup* sur la table, bien sûr.

DANS LE MONDE

Ronald Reagan, président des États-Unis de 1981 à 1989, a fait passer une loi disant que le *ketchup* est… un légume ! Bonjour la diététique.

390. On ne se cure pas les dents en public. On n'essaye même pas. Si vraiment cela vous gêne au point de ne plus oser ouvrir la bouche, il y a une solution, on s'isole pour le curetage.

391. Le saucisson se sert en tranches coupées les plus fines possible. Cela évite de laisser un gros bout de gras dans une tranche. Et cela s'avale rapidement, vous laissant la joie de papoter sans ruminer.

392. Autrefois, on ne coupait pas les œufs durs avec son couteau. Cela semblait pourtant plus facile qu'avec la cuillère qui risque d'écraser le jaune, ou de déchiqueter l'œuf plutôt que de le trancher. La raison tenait dans la présence de soufre dans le jaune d'œuf, qui noircit le fer des vieux couteaux. (Comme pour la salade et son vinaigre sur les lames en fer d'époque).

393. Le foie gras peut s'accompagner de confiture de figues ou de confit d'oignons.

394. Si vous invitez des amis, veillez à ne pas avoir de plat comportant de l'ail. Il y a des gens allergiques, et des gens qui n'aiment pas. On ne pique pas les viandes d'ail non plus. Cette tradition vient d'un temps où la viande se servait très faisandée : l'ail couvrait alors l'odeur et le goût.

Le foie gras ne s'étale pas sur une tranche de pain, **on dépose délicatement un petit bout** avec sa fourchette, jamais au couteau. Et on le croque sur son pain.
Ce n'est pas du vulgaire pâté, quand même…

Le foie gras se pose sur un morceau de pain, avec sa fourchette.
On l'écrase sur son pain pour le faire tenir avant le manger.

Comme du pâté, finalement…

395. La viande en gigot, rôti, rosbif, est présentée dans son ensemble, découpée à l'avance selon le nombre d'invités multiplié par deux. Une ou deux tranches par personne, jamais plus. Le morceau restant sera ramené à la cuisine, maintenu au chaud pour être représenté ensuite, redécoupé.

DANS LE MONDE

Les Allemands ne coupent jamais leurs pommes de terre… Ils les écrasent à la fourchette. Pourquoi ? Les couper revient à "inspecter" la cuisson. Méfiance envers vos hôtes qui n'est pas bienvenue.

396. On ne "prédécoupe" pas sa viande, mais on taille chaque morceau, à piquer avec sa fourchette. Seuls les enfants peuvent avoir une assiette de viande prédécoupée.

397. Les pièces de viande individuelles (escalopes, tournedos, steaks, etc.) sont présentées "à l'assiette" (si vous n'avez pas trop d'invités) et en veillant qu'elles aient toutes à peu près la même taille.

398. Les volailles sont aussi présentées prédécoupées. Sans cou ni carcasse. Ni entrailles, bien sûr.

399. Vous venez de croquer dans un *Carolina Reaper*, (le piment le plus costaud du monde) et vous voulez avaler la carafe d'eau. Erreur. Il faut manger du pain pour absorber la capsaïcine, la molécule qui vous donne l'impression de brûlure. Lait ou yaourt fonctionnent très bien aussi. L'eau la ravive et risque de la transporter plus loin dans la gorge.

400. L'artichaut se mange à la main pour les feuilles et pour enlever le "foin". Quant au cœur, au fond, cela se mange au couteau ou à la fourchette, comme vous voulez. Les feuilles ne se mangent qu'une fois, on ne grignote pas la feuille pour être sûr d'avoir tout bien récupéré. On dépose ensuite la feuille dans la coupelle prévue à cet effet, ou sur le bord de l'assiette.

Les œufs à la coque sont présentés dans une serviette, au chaud et fermés, jamais ouverts.
On décapite le haut de l'œuf avec un couteau pointu, d'un coup.

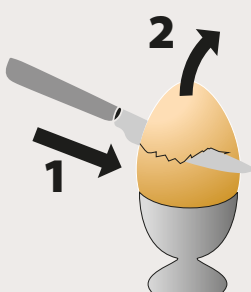
L'intérieur se mange à la cuillère et avec des "mouillettes" de pain beurré.

À la fin, la coquille vide est déposée délicatement dans le coquetier pour que le serveur sache que l'œuf est désormais vide.

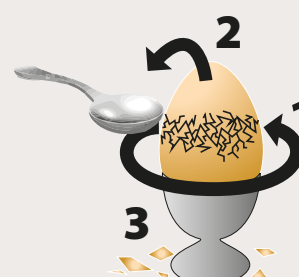
Les œufs à la coque sont présentés dans leur coquetier. Parfois ouverts.
S'ils sont fermés, on brise la coque avec une petite cuillère. Super pratique. (*voir la page suivante...*).
L'intérieur se mange à la cuillère. On n'utilise pas de pain, ça fait "peuple".

À la fin, on laisse les coquilles vides autour du coquetier, en vrac. Le serveur rangera, c'est son boulot, il est payé pour ça…

Avec un couteau pointu.
1. On pique l'œuf dans sa partie haute, droit dedans.
2. On fait levier en tordant le couteau, l'œuf s'ouvre.
Simplement.



Avec une cuillère (connue pour son super pouvoir coupant...)
1. On "tapoche" doucement sur le pourtour de l'œuf, brisant ainsi la coquille en plein de petits éclats.
2. Toujours avec la cuillère, on plonge dans l'œuf pour arracher le haut.
3. On passe trois minutes à enlever les éclats de coquille qui se sont enfoncés avec la cuillère, dans l'œuf.
Compliqué.



401. Les asperges peuvent se manger à la main, si la maîtresse de maison le fait et si les deux parties, molles et dures, sont présentes (on le reconnait à la longueur de l'asperge).

Si l'asperge est courte, c'est que la partie dure a été préalablement enlevée, donc vous pouvez la manger avec vos couverts. Les asperges sont servies soit sur une assiette spéciale qui permet à l'eau de s'évacuer dans un petit réservoir, soit dans une serviette ou un linge blanc. La sauce est servie, comme il se doit, à part.

À la fin du repas (ou du plat si c'est un service à la russe), il vous reste un peu de sauce dans le fond de l'assiette…

Les nobles saucent simplement, avec la main, sans manières, à la condition de ne pas "nettoyer" complètement l'assiette, prête à ranger tellement elle est propre.

Saucer son plat n'est pas autorisé dans les règles bourgeoises, sauf exceptionnellement, avec un bout de pain au bout de sa fourchette.

Toujours cette peur de toucher avec les mains, caractéristique du XIXe siècle.
Ce doit être juste pour goûter, et on doit en laisser, quitte à gâcher ! Vive la société de consommation !

402. Les escargots ne se portent jamais à la bouche. Vous devez avoir une assiette spéciale avec de petites alvéoles et une pince à escargots.

403. On coince la coquille dans la pince d'une main, et avec la fourchette à deux dents, on extrait l'escargot avec son beurre d'ail.

404. On peut saucer avec un morceau de pain chaque alvéole.

405. Le melon peut se servir en hors-d'œuvre aussi bien qu'en dessert. Il est présenté soit entier, découpé au sommet, soit découpé en deux moitiés, déjà évidé de ses pépins, soit en tranches toujours sans l'écorce, soit en petites billes réalisées avec une cuillère spéciale. On ne gratte ni on ne porte à la bouche l'écorce.

406. Le pamplemousse se mange comme le melon, coupé en deux. Vous devez utiliser un couteau spécial, courbe et denté, pour détacher les tranches de la peau. On le sucre et on le déguste à la petite cuillère.

407. Les avocats doivent être présentés ouverts en deux moitiés. Sans le noyau. Cela se mange avec une petite cuillère.

408. Les brochettes de viandes, de poissons ou de fruits ne se mangent pas "sur la pique". tenez la brochette verticalement et avec la fourchette, faites glisser doucement les morceaux vers l'assiette. Attention de ne pas éclabousser tout le monde.

Les fruits de mer

409. Les gambas, les grosses crevettes, les petites crevettes grises ou roses, se mangent à la main. Le faire avec vos couverts est du plus grand ridicule. En plus d'être compliqué.

410. Les cuisses de grenouilles se dévorent délicatement, avec deux doigts de chaque main. Et normalement, comme pour les fruits de mer, vous devriez avoir un rince-doigts non loin.

411. Le poisson est souvent reconstitué après la découpe, de manière à vous le présenter prêt à être servi. Dans un dîner moins protocolaire, il est présenté tel quel. À vous d'enlever la peau, d'enlever la tête et la queue et de séparer les filets. On attaque un côté à la fois en suivant l'arête dorsale.

412. Le citron peut s'utiliser avec les fruits de mer, la plupart des poissons et crustacés. Il doit toujours être présenté déjà coupé en deux. On le prend d'une main, et on pique la fourchette dedans pendant qu'on le presse. Il faut faire attention de ne pas arroser les voisins.

413. Les huîtres peuvent se manger sans citron. Le citron était utilisé pour vérifier si l'huître était encore vivante. Aujourd'hui, les invités font confiance et ne contrôlent pas. C'est déplacé.

414. Si vous invitez et que vous voulez servir des fruits de mer, faites-les ouvrir au préalable, ou écailler par votre poissonnier. Vous éviterez ainsi des dégâts à table.

415. Un plateau de fruits de mer s'accompagne toujours de beurre salé, de citrons, de pain de seigle en petits toasts, d'une sauce vinaigrette aux échalotes (même si certains considèrent cette dernière comme une hérésie).

415. Normalement, vous devriez avoir une assiette spéciale pour les huîtres, creusée d'alvéoles pour maintenir l'huître pendant que vous enlevez la chair.

On peut tout à fait boire le jus de l'huître, directement à la bouche. Faites juste attention de ne pas en renverser sur vous.

On verse le jus de l'huître dans une grande cuillère, puis on le boit. Sans faire de bruit de succion !

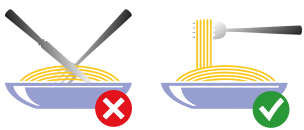
416. Si certains fruits de mer nécessitent d'être mangés avec les doigts, prévoyez des rince-doigts et des serviettes propres.

417. Réservez les crabes et tourteaux aux repas en famille, c'est très long et difficile à décortiquer. Évitez ce supplice à vos invités.

418. Homards et langoustes se mangent avec vos couverts. Ils doivent normalement déjà être préparés pour vous faciliter les opérations.

Les pâtes

Les pâtes sont italiennes, généralement à base de farine de blé dur. Les "nouilles" sont chinoises, généralement à base de farine de riz.



419. La cuillère pour les pâtes est le comble du vulgaire. Il suffit d'enrouler délicatement quelques pâtes sur votre fourchette, et de porter le tout à votre bouche. Pas besoin de cuillère.
Si vous voyagez en Italie, et que vous tenez à la vie, ne demandez pas de cuillère au serveur. S'il vous en apporte une, vous êtes grillé, il a reconnu en vous le touriste du plus bas niveau.

420. Les pâtes italiennes ne se coupent jamais. Vous choqueriez beaucoup de gens en le faisant, un peu comme mettre du *ketchup* sur un magret de canard.

421. Les pâtes fines et longues, *spaghetti*, *linguine*, *cappellini*, *tagliatelles* se mangent sans aspirer et sans bruit de succion. Normalement, elles sont enroulées autour de votre fourchette, donc, pas besoin de sucer bruyamment. On n'est pas dans "*La Belle et le Clochard*".

422. Petit détail linguistique, pour ne passer pour un ignorant : "*tagliatelle*" se prononce "ta-lia-telle". le "*gl*"se prononce comme un "l". Comme le peintre Modigliani ("mo-di-**li**-a-ni").
On parle de "g mouillé". Et vous passerez pour un pro de l'Italie.

423. Il vaut mieux manger lentement les pâtes, pour que la sauce reste bien soit dans l'assiette, soit dans la bouche, pas sur la cravate ou sur la nappe. Pas besoin de redécorer.

424. En Italie, **ne rajoutez jamais de parmesan** ! Le chef cuisinier a fait sa recette, avec les proportions exactes de parmesan. Faites-lui confiance.

425. Les boulettes de viandes n'existent pas en Italie. C'est une invention d'un grand magasin nordique d'ameublement. En Italie, ce sont des "*polpettes*", des paupiettes.

426. Encore un moyen de se suicider : couvrir ses pâtes de *ketchup* devant un italien.

427. Les sauces sont préparées dans une deuxième casserole, à côté de celle des pâtes. Le mélange se fait après avoir égoutté les pâtes, que l'on remets dans leur casserole avec la sauce, pour les réchauffer ensemble.

428. On ne sert jamais la sauce à part sur la table. Tout doit arriver sur la table (ou dans l'assiette) déjà mélangé.

429. Les lasagnes se découpent à la fourchette, jamais avec un couteau !

430. Les pâtes ne se dégustent que dans une assiette. Plus ou moins grande selon les goûts, mais jamais dans un bol. Il faut que ça respire !

Chaque pâte est donc "faite" pour un type de sauce, d'accompagnement.

Un peu comme le vin pour les français, les italiens sont très pointilleux sur l'association d'un type de pâtes avec telle ou telle sauce.
Pas question de choquer vous invités en présentant des spaghetti en soupe !

Les pâtes longues, *spaghetti*, *capellini*, *linguine*, *alla chitara*, *vermicelli* seront parfaites avec des sauces à la viande, aux œufs, au fromage (qui va permettre de coller la sauce aux pâtes).

Les pâtes courtes , coquillettes, *farfalle*, elles sont faites pour les sauces liquides, à la tomate, aux herbes (pesto, basilic…). Voire même dans des soupes !

Les pâtes plates, *tagliatelles*, *lasagnes*, *mafaldini*, sont imaginées pour les poissons, saumon, ou fruits de mer. Avec un filet d'huile d'olive et quelques tomates.

Les pâtes torsadées *tortellini*, *casarecce*, *fusilli*, profitent de leurs torsades pour capturer les sauces plus épaisses, les viandes, les petits légumes.

Pâtes striées

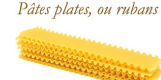
Pâtes creuses

Pâtes fraîches, aux œufs

Pâtes longues

Pâtes courtes

Pâtes plates, ou rubans



Pâtes torsadées

Les pâtes striées *penne rigate*, *pippe rigate*, *gnocchi* sont parfaite pour "fixer" les sauces liquides parfumées. Tomates mijotés ou salades feront votre bonheur.

Les pâtes creuses furent conçues pour les sauces riches, épaisses, onctueuse qui remplissent la cavité de la pâte. *Conchiglie*, *tortellini*, *rigatoni*, *cannelloni*, s'utilisent aussi dans les salades.

431. Les pâtes fraîches, ou aux œufs, se marient surtout aux sauces crémeuses, les goûts s'associent avec plaisir. Il faut respecter une certaine légèreté des sauces, pas trop fortes pour préserver un équilibre avec la pâte.

À vous de jouer ! Vous avez le choix entre 200 types de pâtes et plus de 450 sauces !

Sushi, maki et sashimi

De plus en plus, la gastronomie devient "fusion" et mondiale. Dîner japonais n'est plus quelque chose d'exceptionnel.

Et là aussi, des usages venus du pays du Soleil Levant existent…

432. Avant de déguster des *sushi*, vous devez absolument vous essuyer les mains dans une serviette chaude et humide. C'est une question d'hygiène puisque beaucoup de plats vont se manger avec les mains.

433. Pour les *nigiri* (petit pâté de riz avec une tranche de poisson sur le dessus, qu'on appelle en France abusivement "*sushi*"), on utilise la sauce salée. Jamais la sauce sucrée qui est réservée aux brochettes.

434. Le *sashimi* est une tranche fine de poisson cru, sans riz.

435. Le *maki* ("enroulage" en japonais) est un rouleau de riz enserré dans une feuille d'algue, et avec divers ingrédients au centre du riz.

1 *2* *3* *4* *5*

436. On mange son *sushi* en une seule fois. On ne s'y reprend pas à deux ou trois fois. (Oui, c'est dur, mais c'est la tradition…).

437. On trempe son *sushi* dans la sauce du côté poisson, pas du côté riz ! Pas question d'en faire une éponge. Et en plus, ça casse le bloc de riz qui ne "tient" plus. Vous risquez l'explosion en plein vol.

438. On use de la sauce avec parcimonie. Vous venez manger des *sushi*, pas boire de la sauce soja… Et c'est considéré comme une insulte, vous "tuez" le goût raffiné du poisson.

439. Les puristes manipulent le *sushi* avec les doigts. Pas avec les baguettes. Avec les trois doigts : pouce, index et majeur de la main droite. Et une fois avalé, on essuie les doigts. Et on recommence.

440. On commence par le poisson le plus subtil. De manière à ce que le goût ne "tue" pas le *sushi* suivant. Du saumon jusqu'au thon *ôtoro*. On déguste le *sushi* à l'omelette en dernier (le *Tamagozushi*), avant les *maki*, quasiment comme un dessert.

6

7

8

9

10

441. On ne sert pas les plats avec du *wasabi*. Normalement, le chef l'a déjà inclus dans la composition. C'est un peu comme pour le sel et le poivre dans la gastronomie française : on vexe le cuisinier qui a fait la préparation.

442. Les feuilles de gingembre (le *Gari*) sont là pour rafraîchir entre deux *sushi*. C'est une sorte de "pause" entre les différents goûts de poissons.

443. La soupe *Miso* se boit directement au bol, comme du thé. Pas de cuillère à soupe ! On termine avec les baguettes pour attraper les morceaux de tofu et les algues qui sont au fond. Dernier détail : cette soupe est généralement servie à la fin du repas. Enfin… au Japon.

444. Dernier détail : on ne laisse absolument rien dans les assiettes ou bols. Sinon, ce serait comme dire que vous n'avez pas aimé le plat.

Soupes, potages et consommés

On appelle "soupes" :

- la soupe à l'oignon,
- la soupe au pistou,
- la soupe de poisson
- et la soupe au chou.

Les autres sont des **potages, des veloutés ou des consommés**.

DANS LE MONDE

Les Russes rajoutent à la liste des soupes : bortsch, nouilles de poulet, okroshka (soupe froide), méli-mélo, cornichon, oreille.

445. La soupe doit être présentée dans une soupière. Les consommés et les potages sont servis en début de repas dans une assiette creuse ou dans une tasse "à bouillon" munie d'un couvercle pour les maintenir au chaud.

446. La soupe de poisson se sert dans une assiette creuse avec une coupelle contenant la rouille. Il doit y avoir aussi des croûtons disponibles (frottés à l'ail ou non), ainsi qu'éventuellement du fromage râpé. On se sert d'abord des croûtons, puis de la rouille, puis du fromage.

447. Ne pas souffler sur la soupe pour la refroidir. Non seulement ce n'est pas très esthétique, mais vous risquez de projeter des gouttes sur la table ou, pire, sur un autre convive. Attendez tranquillement que ça refroidisse naturellement, les bords plus vite que le centre.

448. Pour terminer sa soupe, on ne penche pas l'assiette, on ne la porte pas à la bouche, on n'éponge pas. On ne fait pas de bruit non plus en l'aspirant.

DANS LE MONDE

Sauf en Asie, où il est "bien élevé" de boire en aspirant bruyamment. C'est une manière de montrer à l'hôte que vous appréciez vraiment, mais vraiment, sa soupe !

449. On ne racle pas le fond de soupe avec frénésie. Suivant les habitudes, les milieux, il y a ceux qui finissent la soupe, et ceux qui laissent ce qui est difficile à saisir. Regardez comment font les hôtes pour connaitre la tradition locale, et imitez-les.

450. On ne boit pas durant la soupe. Ni eau, ni vin. Question de digestion, trop de liquides dans l'estomac...

451. Un velouté est une préparation à base de beurre et de farine à laquelle on rajoute du bouillon.

452. Les potages sont des préparations liquides, de légumes mixés avec une grande quantité d'eau et de bouillon.

453. Soupes, potages et consommés ne sont jamais servi dans des bols ou des tasses. Seul les bouillons peuvent se boire directement à la tasse, sans cuillère.

Le pain

Nous avons des traces d'une une sorte de pain primitif, "né" quelque part dans le Moyen-Orient, au Paléolithique Supérieur (*- 45 000 ans jusqu'à -10 000 ans avant J.-C.*).
Les Égyptiens sont les créateurs de la recette du pain moderne, sous la forme classique d'une boule, telle que nous la connaissons, vers -3 000 avant J.-C.

454. Le pain ne se met pas directement entier dans la bouche. On ne grignote pas non plus la mie en laissant la croûte. On prend de petits morceaux qu'on porte l'un après l'autre à la bouche.

455. On ne fait pas de boulettes avec la mie de pain. Même si le repas est particulièrement soporifique. Trouvez autre chose pour vous occuper.

456. Beurrer un seul morceau de pain à la fois ! On ne fabrique pas de "tartines à la chaîne", sauf au petit-déjeuner.

457. Le pain se sert dans une panière. Prenez le premier morceau qui se présente. Sans choisir.

458. Chez les personnes superstitieuses, il ne faut jamais poser le pain "à l'envers" sur la table. Cela vient du "pain du bourreau" qui était présenté à l'envers (pour ne pas le confondre avec les pains "normaux" et celui de exécuteur officiel, marginalisé, stigmatisé).

459. Si votre voisin vous demande de lui passer le pain, présentez-lui le panier à pain, jamais un morceau à la main. Question d'hygiène évidente.

460. Lorsque le pain est présenté en petite boule individuelle, il doit être placé à gauche de votre assiette (et à droite pour les gauchers).

461. Jamais de pain de mie sur une table, sauf toasté.

DANS L'HISTOIRE

La baguette est conçue, dès l'origine pour être rompue. Lors de la construction du métro parisien, les bagarres entres ouvriers étaient courantes. Problème : pour couper le pain en boule, chaque ouvrier avait sur lui son couteau. Le concepteur du métro, Fulgence Bienvenue, demanda alors à un boulanger (en 1902) de créer un pain que l'on puisse rompre, sans couteau... Et d'interdire ensuite le port du couteau sur le chantier.

NOBLESSE

On rompt le pain à la main (qui doit être propre !).

Vous devriez avoir un petit pain rond à côté de votre assiette.

BOURGEOISIE

On ne brise pas le pain à la main. Il doit déjà être tranché.
Faites de petites tranches avec un couteau à pain (5 cm d'épaisseur maximum, pas plus).

Le fromage

Le fromage suit des règles particulières. Tellement compliquées qu'il faut un dessin explicatif. Particularité : c'est la dernière saveur salée du repas, avant les desserts sucrés ou les digestifs, café ou thé, qui sont sucrés aussi.

462. Les fromages sont toujours consommés au couteau. Quelques-uns, à pâte molle, peuvent se consommer à la cuillère (Mont d'or…).

463. On ne prend pas plus de trois fromages, même s'il vous en est présenté six ou plus. Pour ne pas mélanger les goûts, souvent forts, de certains fromages.

464. Si possible, on essuie le couteau à fromage après utilisation, s'il n'y a qu'un seul couteau. On le fait non pas avec une serviette, mais sur le bord de son assiette. Juste pour ne pas mélanger les goûts quand votre voisin se servira à son tour.

465. S'il n'y pas de couteau... C'est embêtant. Parce qu'il n'est pas question d'utiliser le votre. On demande discrètement un couteau à l'hôte.

466. Pour manger le fromage, lequel est un produit gras, on le pose délicatement sur un morceau de pain. On ne le pique jamais au bout de son couteau pour le porter à la bouche ! On risquerait de se couper, en plus…

467. Le fromage ne se sert pas deux fois. Comme c'est le seul plat (normalement) qui n'est pas préparé par la maîtresse de maison ou par la cuisine, cela laisse entendre que les plats préparés n'étaient pas bons, et que vous vous rattrapez *enfin* sur le fromage.

468. On enlève certaines croûtes, celles d'origine industrielles. Celles qui sont composées de moisissures se mangent, ou pas, selon vos goûts.

469. Les petits fromages ronds se découpent en deux ou en quatre.

470. Les fromages en pointe (brie) se découpent en pointe.

471. Les fromages rectangulaires à pâte dure se découpent en tranches ou en barrettes.

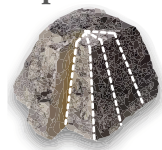
472. Les fromages cylindriques se découpent en tranches. Si les tranches sont grandes, couper en triangles.

473. Les fromages ronds ou en pyramides, se découpent comme une tarte en partant du centre vers l'extérieur. Sauf le Pont l'Évêque.

474. Dernière règle : on n'écrase jamais le fromage sur son morceau de pain. On le pose délicatement, et on mange le tout.

475. Les fromages à pâte dures peuvent tout à fait se manger sur un morceau de pain beurré. Le beurre étant un conducteur de goût, vous profiterez mieux de votre morceau de Comté affiné durant 24 mois.

Les découpes des fromages

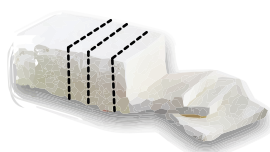


Les pyramides

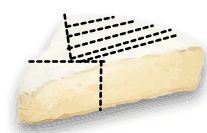
Les ronds

Les bûches

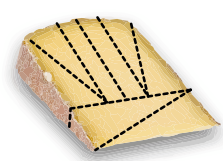
Les parts de meule



Les carrés



Les triangulaires



Les pâtes dures

Les fruits

Le sujet "fruit" est un des plus controversé. Il y a foule d'écoles qui défendent tels ou tels usages.
Un même fruit, selon la région, selon les traditions familiales, selon certaines croyances aussi, changera de mode de découpe, se mangera d'une manière spécifique. Tout peut varier.

Globalement, nous allons nous attacher à utiliser le moyen le plus logique, le plus simple, le plus naturel.

476. Plus un fruit sera compliqué à manger, plus il devra être préparé en cuisine.

GENTLEMAN

477. Si vous n'êtes pas sadique, évitez d'offrir les fruits à éplucher à vos invités. Choisissez des fruits de petite taille, servis dans des coupes avec autre chose. Salades de fruits, fromage blanc avec des fraises, groseilles et autres baies.

478. Offrez à vos invités des clémentines plutôt que des mandarines, elles ont moins de pépins. Cela leur évitera de devoir les cracher dans l'assiette.

479. Les fruits non épluchés doivent normalement être lavés avant d'être servis (cerises, abricots, prunes, figues, raisins…).

480. Les fraises doivent être équeutées et présentées dans un saladier ou un plat creux avec une grande cuillère. Un sucrier doit accompagner une coupelle avec de la crème fraîche ou de la chantilly. Même traitement pour les framboises, groseilles, cassis, mûres…

481. Les fraises se mangent à la fourchette. Vous les piquez puis les trempez dans le sucre puis dans la crème.

On peut manger les fruits à la main, ou avec des couverts si vous avez envie.
L'idée étant que ce soit un plaisir, pas un concours technique.

Les fruits ? Jamais à la main ! Toujours avec des couverts !
Ce qui est particulièrement sportif quand il s'agit de découper une mandarine, par exemple.

482. Le raisin doit être déjà séparé en petites grappes de quelques grains pour que chacun puisse le prendre dans son assiette. Il se mange avec les doigts, bien sûr. Curieusement, les pépins peuvent s'avaler, comme la peau.

483. Les fruits secs sont accompagnés de leur casse-noix en nombre suffisant pour qu'aucun invité n'ait à attendre son tour. Les noix et noisettes se mangent à la main.

484. Pour les clémentines, mandarines et oranges, la peau s'enlève avec les doigts. Il faut avoir incisée la peau en quartiers auparavant avec le couteau pour l'enlever facilement. On ne la déchiquette pas en petits bouts.

485. Lorsqu'on vous passe une corbeille de fruits, prenez sans choisir le fruit le plus proche. Pour ne pas donner l'impression de "prendre le meilleur et laisser le reste".

486. Évitez les pêches, difficile à manger sans en mettre partout. Sauf si vous avez un rince-doigt non loin de vous. Si vous insistez, alors sachez qu'il faut la couper en 4 quartiers avec votre couteau tout en piquant avec votre fourchette pour la maintenir. Ensuite chaque quartier est pelé, toujours avec couteau et fourchette, puis faire de petites tranches et les porter à la bouche.

487. Les cerises se mangent à la main. On ne crache pas le noyau, on le dépose délicatement dans le creux de sa main, fermée. Jamais dans la cuillère. Puis on le dépose dans l'assiette.

488. Pour les poires, faites comme pour les pêches, sachant que la chair est encore plus fragile. Bon courage.

489. Les pommes se maintiennent avec la main pendant que vous les coupez en quatre avec votre couteau. On épluche et on enlève les pépins centraux. On les déguste en plusieurs petites bouchées. En extérieur, lors d'un pique-nique ou autre, on peut croquer la pomme à pleines dents. Avec la peau.

490. On n'épluche pas les prunes. On les mange à la main.

491. L'ananas est toujours servi en tranches fines ou en morceaux.

Avec quel couvert manger son dessert ?

Il y a quatre façons de dévorer son dessert :

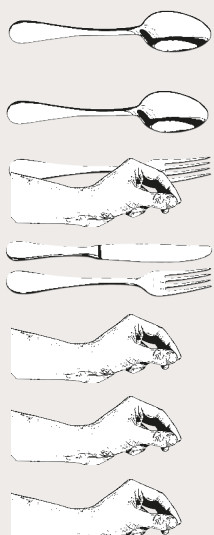
1. À la **cuillère** uniquement : les entremets liquides, mousses, flans, crèmes, glaces, accompagnés ou non de biscuits, d'un coulis ou d'un jus.

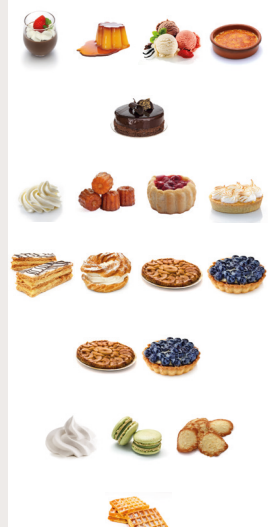
2. À la **fourchette** : Les pâtisseries dites "sèches" comme les meringues…

3. À la **fourchette** et/ou au **couteau** : les pâtisseries "molles", tartes, mille-feuilles.

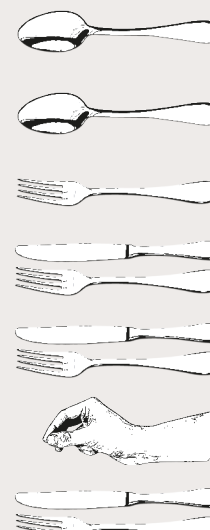
4. À la **main**, plein de choses évidentes… (encore la meringue.)

Et comme à chaque fois, il existe des différences...
On privilégie l'action efficace, sans chichis...





Évitons tout contact charnel avec les aliments !
(On raconte même que certains mangent leur macaron à la fourchette !)



NOBLESSE

La banane se mange à la main, simplement. On enlève la peau, en quatre parties, et on la mange en la tenant entre deux ou trois doigts.

On laisse la peau de la banane dans l'assiette, sans jouer avec, sans l'enrouler…

Les figues se mangent à la main et à la cuillère. On ouvre la figue en deux avec le couteau, puis on prend la demi-figue dans une main et comme pour le kiwi, on mange l'intérieur à la cuillère.

BOURGEOISIE

Au couteau, on coupe le bout de la banane, on écarte la peau de la face intérieure, avec la pointe du couteau tout en la maintenant avec la fourchette.

On n'enlève qu'un côté, celui de l'intérieur. Puis toujours avec la pointe on tronçonne la banane et on pique les tranches avec la fourchette pour les manger.

Les figues se mangent au couteau et à la fourchette. On les coupe en quartiers et on mange l'intérieur à la fourchette.

Fumer (ou pas).

Le dîner se termine. Cela fait bien vingt minutes que vous trépignez sur votre siège dans l'attente impatiente du signal pour enfin vous lever… et aller fumer sur la terrasse.

Pour les 30% de gens qui fument encore, il y a aussi quelques règles spécialement conçues pour eux.

492. Première évidence : on demande la permission de fumer chez quelqu'un. Qui n'a peut-être pas envie de dormir ce soir avec de vieilles odeurs de cendrier froid...

493. On ne jette jamais ses cendres par terre. Contrairement à ce que disent certaines rumeurs, non, ça ne "nourrit" pas la moquette, ça fait juste une tache.

DANS LE MONDE

La Chine compte 25% de fumeurs. Et comme en France il y a quelques temps, il est très mal vu pour une jeune fille de se promener avec une cigarette aux lèvres. On va immédiatement la prendre pour une prostituée disponible à la recherche d'un client.

494. Fumer dans la même pièce que des non-fumeurs ne se fait pas. Un peu à l'image des restaurants et des lieux publics, dans un appartement, on ira fumer sur la terrasse ou le balcon.

495. On ne se lève pas de table pour aller "s'en griller une". Même si vous êtes plusieurs à le vouloir. Vous devrez attendre la fin du repas, vous n'en mourrez pas… Enfin, pas tout de suite.

496. On garde la bague du cigare pendant qu'on le fume. Pour être bien sûr que tout le monde à bien vu la marque (et deviné le prix) de votre truc... Certaines marques vont jusqu'à coller la bague, pour pas qu'on l'enlève !

497. Prévoyez un petit bol avec des bouts de pains, pour les fumeurs de cigares. Parce qu'il faut se "nettoyer" la bouche des goûts précédents, desserts, digestifs, etc. pour bien profiter du parfum du cigare....
Enfin, pour celui qui le fume...

498. Si quelqu'un veut fumer, et vous demande si cela ne vous gêne pas, vous pouvez répondre que vous n'en savez rien, personne n'ayant osé fumer devant vous jusqu'à aujourd'hui. Normalement, vous devriez vous en faire un ennemi instantanément.

499. Pas plus qu'on ne fume "des choses" qui ne sont pas en vente libre. Vos addictions ne regardent que vous. Aucune substance illicite en public ou chez autrui.

500. On ne tient pas sa cigarette au centre des lèvres pour prendre une bouffée, le geste évoque immédiatement une prostituée en train de mimer une fellation. On évite.

NOBLESSE

On ne fume jamais à table. L'odeur est hautement incompatible avec la cuisine délicate qu'on vient de vous servir.

Les fumeurs attendront la fin du repas pour aller dans un coin dédié à leur vice.

BOURGEOISIE

La bourgeoisie estimant qu'un bon gros cigare est "chic" (et symbole de leur richesse) n'hésitent pas à enfumer la pièce à partir du dessert, avec un petit digestif, ou un café.
Ce sont alors les non-fumeurs qui doivent quitter la table.

501. Lorsque la cigarette est finie, on l'écrase dans le cendrier en veillant à ne pas laisser un brandon allumé. Et que le filtre ne soit brûlé, l'odeur serait alors pire que la fumée pour les autres convives.

502. Le cigare est réservé à l'après-repas, accompagné de café et de digestifs. Et dans une zone très étanche, l'odeur étant particulièrement forte.

503. On ne propose pas d'allumer le cigare de quelqu'un d'autre ! Contrairement à la cigarette, où l'on vous proposerait un briquet, le cigare se la joue furieusement perso. Chacun allume SON cigare...

504. Dernier détail. Pour éviter l'odeur persistante du cigare éteint, l'hôte aura pris soin de mettre un peu d'eau dans le cendrier, pour éteindre rapidement les cendres.

8. Au restaurant

Un restaurant chic se reconnaît à trois critères essentiels :

- Il n'a pas plus d'une dizaine de plats au menu. Donc, tout est frais.
- Il y a des menus sans prix affichés pour les invités.
- Ses toilettes sont impeccablement tenues et joliment décorées.

Il y a des règles particulières lorsqu'on est au restaurant.

505. Si vous êtes arrivé avant les autres convives, ne touchez à rien avant leur arrivée, la table doit rester immaculée.

506. Choisissez un restaurant selon les goûts de vos invités. Les entraîner dans un restaurant grand luxe risque de les gêner s'ils n'y sont pas habitués. Un restaurant folklorique peut aussi déstabiliser certaines personnes. Il faut donc porter attention à ce choix.

507. Il est d'usage, à midi, de ne commander qu'entrée-plat, OU plat-dessert. Alors que le soir, on peut dîner avec entrée-plat-dessert. C'est une question de temps disponible, plus court à midi que le soir.

508. Si le service est un peu long, on ne se jette pas sur le pain. Ni sur le vin. Patience, tout arrivera bien un jour. Il est considéré comme normal d'être servi environ 15 minutes maximum après la commande.
Au-delà d'une demi-heure, vous avez le droit de tout planter là et de sortir… Pour ne plus jamais revenir.

509. Vous avez aussi parfaitement le droit que l'on vous recuise votre viande si la cuisson n'est pas celle souhaitée. Cela se fait discrètement auprès du serveur, sans gêner votre hôte, ce n'est pas une affaire d'état, juste de l'intendance.

510. Si les couverts sont sales, ou que la nappe comporte des taches, vous pouvez demander à les changer. Pour la nappe c'est moins discret, évidemment.

511. La banquette est toujours réservée aux dames. Pour qu'elles puissent poser leur sac à main (et non le poser par terre), et vous leur offrez la vue panoramique sur le restaurant.
Et ainsi l'homme peut se concentrer sur la femme, seul objet de son admiration.

Le serveur

512. Seul celui qui invite parle au serveur. Si c'est vous l'invitant, vous faites office de maître de maison.

513. Si vous êtes invité, vous ne vous adressez pas au serveur directement. Au moment de la commande, ne le regardez pas. Parlez à celui qui invite en disant, par exemple : "je prendrais bien tel plat".

514. Indiquez toujours la cuisson de votre plat avant que le serveur ne vous le demande.

515. On ne claque pas des doigts pour appeler un serveur. Non seulement c'est horriblement vulgaire et humiliant pour le serveur, mais qui exécute simplement son métier… C'est donc inutile et déplacé.

516. On ne frappe pas son verre avec une cuillère, comme une sonnette, pour appeler le serveur.

517. Dans tous les cas, on reste toujours poli avec le personnel, c'est une règle qui ne devrait même pas être dite tellement cela semble évident. Même s'il vient de vous vider une assiette de soupe sur les genoux.

Le menu et la commande

518. Si un invité désire prendre un apéritif ou un dessert, l'hôte suit forcément, il accompagne toujours. On ne laisse pas ses invités manger tous seuls, voyons.

519. Le choix des plats doit se faire rapidement. Par respect pour le serveur et par respect pour les autres convives, qui ont eux aussi le droit de donner leur choix. On fait vite, on n'hésite pas trois heures.

520. Le menu ne doit pas être commenté. Vous n'êtes pas le cuisinier ou le chef. Vous pouvez demander des explications à la personne invitante, qui posera la question au serveur.

La commande des boissons

521. Laissez vos invités donner leur commande, et ne donnez la vôtre qu'en dernier. Ainsi que pour les vins, pour les boissons.

522. Si vous avez une préférence pour le vin, parlez à celui qui invite pour lui soumettre votre suggestion.

523. Si le vin n'est pas bon, n'en faites pas un scandale, n'émettez même pas une remarque. Discrètement, vous en parlez à l'hôte, pour qu'il demande à faire changer soit le verre, soit la bouteille. C'est un incident, pas un accident.

524. Cela pourrait vous sembler une évidence, mais un "s'il vous plaît" après le nom de votre boisson peut faire plaisir au serveur...

525. Pour les boissons que l'on peut aimer froides, précisez si vous voulez des glaçons... ou pas.
Dites-vous aussi que boire froid n'est pas bon pour l'estomac, il va se rétracter, et donc ralentir sa digestion, la rendant difficile.

L'addition

526. Les commentaires sur les prix sont totalement prohibés. Que vous soyez l'hôte ou un invité. Le prix ne vous regarde pas, profitez du moment sans jouer les experts comptables. Détente.

527. La règle veut que l'on invite chacun à son tour. On note sur son agenda, ou sur son téléphone, qui invitait à telle ou telle soirée, pour prévoir lorsque ce sera à votre tour de régler.

528. On ne commente pas une addition, on ne la vérifie pas (si vous avez un doute, emmenez-la discrètement et vérifiez après. S'il y a une erreur, il sera toujours temps de revenir avec la note plus tard pour discuter avec le patron).

DANS LE MONDE

En Allemagne et en Autriche, point de galanterie à ce sujet : on partage. Tant pis pour le romantisme.

529. On ne lorgne pas sur l'addition pour voir son montant si l'on ne participe pas au paiement.

530. On ne se confond pas en remerciements exagérés. Un "merci" discret à l'attention de celui qui vient de vous inviter, accompagné d'un petit commentaire suffit.

531. Le pourboire (5% à 10% de la note globale) est toujours à la charge de celui qui invite. Les convives ne laissent rien dans la soucoupe.

DANS LE MONDE

Attention : aux États-Unis, les serveuses et serveurs ne sont pas payés. Ils ne vivent que des pourboires. Qui, du coup deviennent une arme de dissuasion des clients, qui peuvent exiger tout et n'importe quoi, le personnel se pliant à toutes les demandes, sous peine de ne pas être payé. Comptez 10 à 15% du montant de la note.

DANS LE MONDE

En Angleterre comme en Autriche, le pourboire est obligatoire, et donc compris dans l'addition. Ne vous étonnez pas de voir entre 10% et 15% rajouté d'office à la note.

DANS LE MONDE

Au Japon, le pourboire est inconnu. Laisser un pourboire est considéré comme une insulte. Pire, si vous en laissez un, il vous sera rendu, avec dédain. Évitez.

NOBLESSE

L'addition ne se partage pas. Celui qui invite… invite, justement.

Donc aucune discussion de marchand de tapis autour de l'addition.

BOURGEOISIE

Les bourgeois, plus près de leur argent, découpent, déduisent, calculent, négocient, râlent…

Bref, rien de très élégant.

9. Les discussions

Lors d'un dîner, d'un repas, d'une réunion, il se peut qu'on croise des gens inconnus. Pire, il se pourrait qu'eux non plus ne vous connaissent pas du tout !
Il va falloir commencer à parler sans savoir quel sujet aborder.

532. Normalement, la personne qui vous reçoit a dû faire les présentations en glissant un petit mot pour vous mettre sur la voie d'un sujet. Cela peut être le métier, une passion, un hobby ou bien une spécialisation sur tel ou tel sujet… C'est déjà un début.

Pour parler à quelqu'un que vous ne connaissez pas du tout, il y a deux méthodes d'approche. "À l'incruste" ou "renseignée".

La première consiste à s'approcher du groupe de gens qui discutent et d'écouter, puis de se greffer discrètement par de petites phrases ou avis pertinents sur le sujet en cours. Au fur et à mesure, l'on prend de l'assurance, l'on devine les points de vue et l'on s'intègre. Cela peut aller jusqu'à un débat passionnant et passionné.

Plus vous resterez à écouter, plus vous en saurez et donc mieux vous vous intégrerez.

La deuxième est plus récente et fait appel à deux types de sources : technologique et relationnelle. Vous repérez la personne que vous voulez aborder, futur employeur comme future conquête (homme ou femme, la technique est la même). Commencez par demander à l'hôte qui est cet invité, histoire d'en savoir un peu plus.

Puis discrètement, isolez-vous, sortez votre Smartphone pour "*google-iser*" la personne en question. C'est fou ce qu'on peut trouver sur le net.

Muni de ces informations, vous pouvez l'approcher, sachant ses centres d'intérêts, ses activités, bref, vous la connaissez déjà. Elle sera flattée de savoir que vous vous intéressez à elle, et c'est un début de relation assuré.

533. Veillez bien à ne jamais divulguer d'où vous tenez Les informations, bien entendu. Il faudra mieux dire : "j'ai entendu dire que vous adorez la pêche…" plutôt que de dire : "je viens de voir sur Google que vous avez fait de la prison pour détournement de fonds ?"… Soyez fin.

534. Si vous oubliez un prénom, n'hésitez pas, cela se verrait. Évitez de devoir prononcer un prénom, utilisez un qualificatif, un détail amusant.

535. Ne donnez jamais l'impression que vous êtes fasciné par tel ou tel invité, du fait qu'il est connu, ou qu'il peut vous apporter quelque chose (une promotion, un emploi, une opportunité…). Non seulement ça se voit, mais une telle attitude vous ridiculisera, et produira l'effet inverse. Restez discret et léger.

536. On ne se cite toujours qu'en dernier dans une énumération de personnes.

Moi... et Natascha, Isabelle, Élodie

Natascha, Isabelle, Élodie... et moi

537. Ne "plantez" pas un invité avec qui vous venez d'avoir une conversation. Il faut attendre le bon moment pour s'éclipser, peut-être même en le priant de vous excuser parce que vous devez dire quelque chose à quelqu'un…

538. En tant qu'hôte, on ne laisse jamais un invité tout seul. On le présente à un autre invité ou on parle avec lui.

539. Dans le cas où un étranger maîtrisant mal la langue soit présent, on veillera à lui traduire le principal de la conversation, ou à demander aux autres interlocuteurs de changer de langue pour inclure cette personne. C'est à ce moment que l'on apprécie d'avoir appris l'anglais.

Parler et discuter

540. En règle générale, il est plus agréable d'être de bonne humeur que d'avoir l'air au bord du suicide. On doit donc veillez à rester enjoué : vous êtes invité pour vous amuser, pas pour venir vous plaindre.

541. Si vous êtes l'hôte, vous n'avez pas invité tout ce monde-là pour venir vous faire la cour. Mais bien pour qu'ils se rencontrent, se découvrent des affinités et nouent des relations entre eux.

542. Relancez les conversations, trouvez-leur des points communs, vanter les mérites d'Untel et intervenez pour changer de sujet quand cela devient délicat.

543. Dans toute discussion, respectez la règle des "4S" :

- **S**ubtil(e),
- **S**pirituel(le),
- **S**obre,
- **S**éduisant(e).

544. On ne parle qu'à ses voisins à droite ou à gauche, à ceux qui sont en face de vous directement. On ne parle pas à celui qui est à l'autre bout de la table, cela reviendrait à parler plus fort et donc à gêner les autres convives. Sauf s'il y a moins de dix personnes autour de la table.

545. Il faut essayer de faire de l'humour à petites doses, vu que votre forme d'humour n'est peut-être pas universelle, et que l'on peut choquer certaines personnes avec un humour… un peu lourd ? Donc, un bon mot sera toujours plus apprécié qu'une longue histoire drôle.

546. Regardez la personne à qui vous parlez. Dans les yeux. Si vous n'y arrivez pas, alors regardez son nez, ses sourcils, cela fera illusion.

547. Pendant qu'on parle, on ne se touche pas les cheveux, le nez, les oreilles, ni rien d'autre, en fait. On peut tout à fait bouger les mains pour accentuer un propos, mais toujours de face et visible.

548. Parler est une action participative : vous "participez" à la conversation. Il ne s'agit pas de faire un concours, vous posez des questions, vous faites un bon mot, ce n'est que de l'échange.

549. Sachez alterner, à table, entre votre voisin(e) de gauche et votre voisin(e) de droite.

550. Votre attitude générale se doit d'être désinvolte, légère, à l'écoute de ce que racontent vos interlocuteurs.

551. Discuter est le fait d'échanger des avis différents, des opinions différentes sur un sujet donné. Vous restez calme et exposez votre point de vue, et vous pouvez vous enrichir de celui des autres. Cela ne veut pas forcément dire que vous allez changer d'avis, mais au moins, vous aurez appris quelque chose.

552. Complimenter ses interlocuteurs est un exercice délicat. Un peu, discrètement, à la limite du perceptible, pour ne pas passer pour un lèche-bottes.

553. Polémiquer est plus dangereux, car on peut vite s'emporter ou froisser son interlocuteur. Si c'est au début d'un dîner, vous risquez de plomber l'ambiance, on ne vous réinvitera pas. Une joute verbale sans que cela ne tourne à l'engueulade est un exploit réservé à ceux qui maîtrisent la communication verbale.

554. Ce qu'on appelle en américain le "*small talk*" (une conversation banale, sans intérêt, sans profondeur) est souvent utilisé dans les dîners où les gens se connaissent peu. Ou pas. Malgré cela, on évitera de parler du beau temps, de la crise ou de politique. Ni banalité, ni sujets qui fâchent, l'art du *small talk* consiste à parler de choses intéressantes, mais s'impliquer.

555. On ne doit pas parler plus d'une minute (sinon, c'est un monologue) et on veille à relancer la conversation en passant la parole à quelqu'un d'autre, "Et vous en pensez quoi ?"

556. Attention aux expressions "mon cher", "ma chère". Cela peut très souvent être une manière de mépris masqué. Le discours qui suivra devrait logiquement comporter quelques vacheries.

557. Parler plusieurs langues est très bien considéré. Il est impensable de ne pas parler anglais, cette langue vous permettant de voyager dans le monde entier et de pouvoir communiquer. Toute autre langue est la bienvenue. Privilégiez la langue la plus répandue (non, pas le quechua…).

558. Les mots étrangers se prononcent dans leur langue et avec leur accent. C'est une marque de respect et non du snobisme. Vous n'aimeriez pas qu'on écorche le nom de votre capitale ou le plat typique fait par votre grand-mère ? Alors, si vous utilisez un mot anglais, dites-le en anglais.

559. Par contre, les anglicismes sont très souvent inutiles. Ils sont la marque d'une grande ignorance de la langue de Shakespeare et de celle de Voltaire par la même occasion. Évitez "*brainstorming*…", dites simplement "réunion". Curieusement, vos interlocuteurs comprendront aussi, c'est fou, non ?

560. L'accent anglais est toujours préférable aux autres accents : américain, canadien, australien, ou pire : celui du Texas.

561. Attention aux "faux amis" anglais qui vont vous ridiculiser. Ce sont des mots français qui sont totalement inconnus outre-Manche.

Voici quelques mots français qui ont "la couleur" de l'anglais... sans l'être...

Un baby-foot = *Table football*	Un bus = *A coach*
Des baskets = *Trainers / sneakers*	Un Chef d'orchestre = *A conductor*
Un camping = *A campsite*	Un people = *A celebrity*
Un parking = *A car park*	Un pressing = *A dry cleaner*
Un dancing = *A dance Hall*	Un caddie = *A trolley*
Un tennisman = *A tennis player*	Un open space = *An open plan.*

562. L'assibilation est une manière phonétique transformant les "*D*" en "*Dz*" et les "*T*" en *Ts*". La consonne devient "sifflante". Par exemple : "*tu dis ça*" qui devient "*tsu dzi ça*". Aujourd'hui, cet accent est très mal connoté.

563. En cas de voisin de table ~~chi~~… ennuyeux, une technique consiste à répéter sa dernière phrase de manière interrogative. Pour le relancer et continuer à vous ennuyer.
Exemple : "J'ai chassé le lion en Afrique !" Réponse (avec l'œil bien ouvert, surpris et très intéressé) : " Ah bon ? vous chassez le lion en Afrique ?".

Attention qu'il ne se rende pas compte de la moquerie si le "truc" devient répétitif.

564. Profitez du fait que vous devez avoir (en toute logique) deux voisins. Si l'un est vraiment ennuyeux, saisissez l'occasion de l'arrivée d'un plat, d'un détour de la conversation pour vous tourner de l'autre côté. Vous venez de le "snober", ou comme on dirait aujourd'hui : "de lui coller un vent grave dans sa face", mais c'est moins distingué.

565. Lorsque vous vous déplacez dans le salon, après avoir bien dîné, luttez contre la gravité, ne faites pas traîner vos pieds. Si vous avez un petit coup de fatigue, asseyez-vous dans un coin discret. Ou rentrez chez vous en remerciant les hôtes.

566. On peut commenter son arrivée, le trajet, le décor, ce qu'on a découvert en venant. On ne se plaint pas des embouteillages ni de la trop grande distance. On ne donne pas l'impression d'être "descendu de la capitale" vers un trou perdu, ce qui serait désobligeant pour les hôtes, sans doute fiers de leur campagne.

567. Que ce soit un repas d'affaires ou entre particuliers, on ne prend pas de notes, il sera toujours temps d'écrire tout cela une fois hors de table. On ne sort pas de calculatrice non plus ! Concentrez-vous.

568. Une gaffe ne se rattrape pas. Cela se voit toujours. Passons très vite avec un très court mot d'excuse. Il ne faut pas essayer d'expliquer, de s'enfoncer et du coup, d'en parler dix minutes.
Passez vite à autre chose, on oubliera la gaffe.

Vouvoiement et tutoiement

Le principe est simple et tient en peu de mots :

569. Adulte, on vouvoie tout le monde, sauf les vrais amis, les jeunes enfants de moins de 12 ans et les animaux (pas de lien entre ces deux derniers…). Lorsque vous arrivez dans une soirée sans connaître quelqu'un, le vouvoiement est de rigueur. Surtout si vous voulez rencontrer des gens.

570. On peut tutoyer ceux qui le désirent et qui vous en ont fait la demande, collègues de travail, amis d'amis proches…

571. Enfant, on vouvoie tout le monde, sauf les copains et les animaux (pas de lien entre ces deux dernières catégories, quoique…).

572. Vieillard, vous pouvez tutoyer tout le monde, à cause de votre grand âge et du respect dû à ce dernier, on ne vous dira rien. Ou derrière votre dos, ce dont vous vous moquez.

573. Sur les réseaux sociaux, le tutoiement est beaucoup plus répandu. Sans doute pas manque de bonne éducation... Sinon, aucune raison de ne pas vouvoyer au début d'une conversation.

574. C'est la femme qui propose de passer du "vous" au "tu". Sauf si la femme est jeune et l'homme plus âgé qu'elle, la jeune demoiselle ne proposera rien, évidemment.

575. Dans les milieux professionnels, c'est le supérieur hiérarchique qui propose le tutoiement aux subordonnés, pas l'inverse.

576. Et bien sûr, on n'emploie pas la troisième personne du singulier, "il prendra quoi, le môssieur ? ", mais "vous désirez ?"

En Italie, le tutoiement est très généralisé. L'usage du "*Lei*" ("Elle", à la troisième personne du singulier) est marque d'un immense respect. Et donc très rare.

Un bon "merde" vite dit dans une phrase vaudra toujours mieux qu'une autre expression hypocrite. D'autant que ces mots sont souvent en usage dans la langue française depuis deux mille ans.

Dit avec un peu de rapidité et personne n'y fera attention ou ne sera choqué.

On dit "pu…rée !" au lieu de "putain !", ce qui en soi ne veut absolument rien dire, sauf quand on déteste la purée.
Ou "punaise", qui est ésotérique.

On fait dans le synonyme : "crotte", au lieu de "merde". Comme si ça changeait quelque chose…
"Mince" (au lieu de "merde") n'a vraiment aucun sens. Et très vulgaire.

On dit, on ne dit pas…

En général, le principe est de ne pas faire (ou d'éviter au maximum) les fautes de français, qui trahissent souvent le niveau culturel de la personne. Une idée claire s'exprime clairement. Donc avec les mots justes.

DANS L'HISTOIRE

Les "**gros mots**" sont une invention puritaine du XIXe siècle. Il est plus ridicule d'utiliser des substituts "précieux" que de dire simplement ce qu'on a envie de dire. Ne pas les utiliser est encore mieux.
C'était une manière de séparer les bourgeois "éduqués", "fins", du langage du peuple, "gros", "grossier" et donc pas éduqué. Une sorte de ségrégation linguistique.

577. Règle importante : **le genre neutre existait en français**. Il ressemble au masculin. (Il fallait bien choisir l'une ou l'autre formule...). Ce sont les bourgeois du XIXe siècle qui ont fait disparaitre le neutre... Au profit du masculin à la troisième personne, "par défaut", bien sûr.

578. On dit "**oui**" et non "ouais", "**non**" plutôt que "nan". On dit aussi "**je ne sais pas**" avec tous les mots, et non pas "ch'sais pas". Bien prononcer, c'est respecter l'autre.

579. Quand on n'a pas bien compris, on dit "**pardon**" et non "quoi ?"

580. Le verbe "**croiver**" n'existe pas… "Ils croivent" est une erreur fréquente pour qui ne manipule pas bien la langue. Comme le verbe "voir", on ne dit pas "ils voillent" (du verbe "voiller" ?)…

581. On prononce correctement les civilités. On dit "madame", "monsieur" et non "m'dame", "m'sieur".

582. En parlant d'une personne présente, on ne dit pas "il" ou "elle". Simple question de respect, employer la troisième personne revient à dire que cette personne est absente (dommage, elle vous écoute justement), ou qu'elle n'a pas droit à la parole.

583. Une formule étrange peut vous conduire à la faute. "Vous connaissez Jean-Charles, c'est un **ami à moi**"… Une fois lancé dans cette phrase, vous allez droit dans le mur. C'est là qu'il faut agencer les mots différemment : ""Vous connaissez Jean-Charles, c'est un **de mes amis**".

584. Attention aux formules tendances. On est "**à** Paris" et non "**sur** Paris".

585. De même "un ami **de** Jean-Charles". Et non "un ami **à** Kévin".

586. "Ce **dont** je vous parle" et non "Ce **que** je vous parle".

587. On ne dit pas "**Au plaisir**" en partant, mais "**Au revoir**".

588. La femme qui accompagne votre patron est "**son épouse**" et non "**sa dame**". Même si historiquement parlant, c'est plus exact.

589. Vous direz "je suis allé **chez** le coiffeur", et non pas "**au** coiffeur". Vous êtes bien allé dans sa boutique, **chez** lui.

590. On ne dit pas "**Malgré que**…" mais "**Bien que**…"

591. "C'est ma faute" ou "C'est **de** ma faute" sont toutes les deux reconnues par l'Académie... La première proposition implique une notion attributive : "c'est une faute qui est mienne" ; alors que la seconde indique une valeur causale : "c'est à cause de moi qu'il y a eu cette faute". Nuances...

592. On "lit **dans** un journal", pas "**sur** un journal". Sauf si vous avez vu quelque chose en couverture du journal, affiché dans un kiosque et que vous ne l'avez pas ouvert.

593. "**Monter**", et non "**monter en haut**". (difficile de "monter en bas").

594. On ne dit pas "**je me rappelle**", mais "**je me souviens**"

595. On n'est pas "furieux **après** quelqu'un", mais "furieux **contre** quelqu'un".

596. On ne dit pas "**de rien**", mais "**je vous en prie**".

597. Une grande erreur, très courante, consiste à mélanger "**amener**" et "**apporter**". On apporte un objet, un fruit, un sujet, de l'aide, un conseil… Et on amène un humain, ou un animal. Parce qu'on porte les objets, et qu'on mène les gens et les bêtes.

598. Si vous allez à Cannes pour y recevoir un César du meilleur rôle, vous y serez "**nommé**" et non "**nominé**".

599. "**Autant pour moi**" signifie que l'on peut en dire autant à son sujet. Tout autre version (genre : "au temps pour moi") ne veut rien dire et est une erreur, que même l'Académie Française a fini par valider. Comme quoi, même eux peuvent se tromper...

600. Et l'on prononce "**iak**" pour "*yacht*", qui est un mot hollandais, et non "*yôte*" comme si c'était un mot anglais. En vieux français, on écrivait d'ailleurs "iachtes" pour désigner ce petit navire néerlandais.

Les sujets

Différents sujets peuvent être abordés, voici comment les traiter.

601. En règle générale, quel que soit le sujet, ne dévoilez jamais ce que vous savez tout de suite. Si vous êtes le spécialiste mondial de la peinture rupestre tibétaine du XIIe siècle et que, justement, votre voisin a un avis là-dessus, laissez-le raconter. Il ne vous apprendra rien, mais son enthousiasme est frais. Si, si. Ne l'écrasez pas sous vos 25 années de recherches sur le sujet.

602. L'argent reste un sujet tabou dans nos cultures catholiques. Les protestants n'ont pas ce souci, ils en parlent très librement. Pas plus que l'on ne dévoile son salaire, on ne se plaint des impôts,des taxes, ou de la lourdeur des charges sociales… Sauf si c'est une réunion syndicale.

603. On ne laisse même pas sous-entendre qu'on est riche ou pauvre. Le train de vie doit rester discret dans nos sociétés.

604. Le travail peut être un sujet intéressant. À condition de ne pas s'étendre sur le sien, mais plutôt de se renseigner sur celui des autres convives. Le sujet doit rester léger et traité sur le mode humoristique. Réservez ce sujet aux petits groupes d'amis.

605. Les ancêtres, comme la famille, sont un sujet tabou. On n'en parle qu'avec respect, mais sans insister.

606. La santé est un sujet délicat. On ne parle pas de la sienne, sauf si un ami vous le demande, et vous n'en parlez alors qu'en tout petit comité, pas en public. Tout le monde n'est peut-être pas intéressé. Par contre, on peut s'enquérir de la santé d'un tiers, absent, pour avoir de ses nouvelles.

607. Le sexe est un sujet intime, on ne l'évoque pas en public. On le fait plus tard, en privé. Ne pas répondre mais tenter d'orienter la conversation vers quelque chose de plus générique. Vous connaissez le proverbe : "Ceux qui en parlent le plus…"

On ne commente pas la valeur de telle ou telle œuvre.
Le prix n'a aucune importance.
On complimente l'hôte sur son goût pour les belles choses, ou pour sa culture.

On complimente sur la valeur supposée de l'œuvre, du tableau, de la sculpture de votre hôte.
Et si il ose vous en dire le prix, complimentez-le sur son sens des affaires et de la négociation.

608. De même, les accidents ne sont évoqués que rapidement. Et que s'ils touchent une personne connue de l'ensemble des invités. Parler de l'accident arrivé à un inconnu risque d'ennuyer les invités. Sauf si l'accident est vraiment drôle et qu'il n'a pas eu de fin funeste.

609. Dans l'endroit où vous êtes reçu, il faut féliciter vos hôtes pour leur bon goût dans le choix des œuvres d'art… Ou pas (si c'est vraiment moche).

610. Si vous dites du mal d'une personne, il y a de fortes chances que cela finisse par se savoir. Évitez de vous répandre en commentaires désobligeants. Si quelqu'un d'autre joue à ce jeu, laissez dire, n'en rajoutez pas et n'encouragez personne dans ce sens.

611. La chasse, qui n'était au départ qu'une manière d'obtenir de la viande, fut avant la Révolution

réservée à la noblesse, qui la régulait en fonction des besoins alimentaires de la population. Ce n'était pas une boucherie, encore moins un sport, mais une expédition de ravitaillement commun. Les bourgeois ne s'y sont pas trompés, ils ont récupéré le rite de la chasse, mais pour satisfaire l'instinct bestial de la tuerie de masse.

Et puis, il faut l'avouer, on se sent vachement plus viril avec un flingue entre les mains.

Avec le temps, la chasse est devenue une "tradition" finalement revendiquée par ceux qui purent enfin la pratiquer. De nos jours, c'est inutile et cruel. Plus personne n'a besoin d'aller courir la campagne pour massacrer tout ce qui bouge pour se nourrir. Et de terroriser les promeneurs.

Cela reste un sujet épineux si vous tombez sur un fanatique du gros calibre. Les chasseurs ont mille et une mauvaises explications pour justifier leur besoin de "tirer un coup". Dans le doute, n'en parlez pas, évitez le sujet.

Pas de provocation. N'oubliez pas que ces types savent tuer. Pour le plaisir.

612. Si vous êtes invité dans un château, vous ne couperez pas à la visite guidée du propriétaire. N'oubliez pas que la vie de château est extrêmement ruineuse, que le chauffage coûte une fortune, et que finalement le château en lui-même ne vaut pas grand-chose tant son entretien est onéreux.

Soyez compatissant et plein de respect pour l'énergie que dépense votre hôte à maintenir ce patrimoine historique.

613. Le climat est un sujet facile, utile pour passer le temps. Il faut simplement éviter de parler du réchauffement climatique en pleine réunion climato sceptique. Un peu comme pour la chasse, ce sont des sujets délicats.

614. Lorsque la conversation commence à être tendue entre des convives, il faut détourner progressivement le sujet. On ne stoppe pas un sujet brutalement, cela revient à humilier les personnes discutant. On le fait délicatement, par petites touches, de manière soit à trouver un compromis, soit à dériver vers autre chose.

615. On ne coupe pas la parole, mais on peut trouver un moment très court, entre deux phrases, un moment de respiration, pour se lancer. Sauf si vous sentez que l'insulte ou la grossièreté arrive, là, vous pouvez couper court en interrompant.

616. "Moi, je…" est prohibé. Il vaudra toujours mieux attribuer une anecdote à un tiers plutôt que de risquer de se vanter. Si la personne vous pose des questions personnelles, restez vague et relancez la conversation sur elle-même.

617. L'art est un bon sujet de discussion. À condition d'être très au courant. On peut se fabriquer une connaissance superficielle en lisant quelques revues spécialisées. Mais attention aux jugements définitifs, d'autres peuvent adorer l'art moderne ou les graffitis. Et vous non. Ne dites rien, laissez passer ce sujet en sirotant lentement votre verre.

NOBLESSE

Les nobles authentiques sont tout-à-fait au courant que le religion est un bon moyen de diriger les foules. Et de garder le pouvoir...

Donc, un noble est athée discret. Mais dans l'imaginaire collectif, aristocrate égale croyant...
Ce qui est hélas vrai chez les faux nobles (ou ceux qui se prétendent nobles...)

BOURGEOISIE

Le bourgeois conservateur trouve dans la religion une vieille "tradition rassurante", du "prêt-à-penser" facile.

C'est une valeur à transmettre au même titre que son patrimoine.

Et si les nobles le font, croient-ils, il faut faire pareil !

613. Même si vous commencez à avoir des crampes ou des fourmis dans les jambes à cause d'un déjeuner qui n'en finit plus, ne faites jamais craquer vos articulations. C'est mauvais pour vos doigts et c'est désagréable pour les autres invités. Ne bâillez pas non plus (voir plus haut).

618. Les provocations doivent être simplement ignorées. Si quelqu'un essaie de "vous chercher", ignorez simplement en continuant à parler de choses et d'autres, voire en changeant doucement de sujet de conversation. Ne relevez jamais le gant.

619. Essayez de deviner les intentions des autres convives, leurs passions, afin de trouver le bon sujet de discussion.

620. La religion : sujet très délicat. Même si nous sommes l'un des rares pays dans le monde à nous déclarer laïcs, de vieilles traditions ne s'effacent pas si facilement. À moins de commenter un fait religieux de manière totalement neutre, évitez le sujet.

☪ *621.* Au chapitre religion, sachez qu'on ne nomme jamais Mahomet, le fondateur de l'Islam, par son prénom. On l'appelle simplement "le Prophète". Vous ne choquerez personne.

✡ *622.* Pour les Juifs aussi, on ne prononce pas le nom de Yahvé. On dira "Dieu", simplement.

✝ *623.* Pour Jésus, on peut l'appeler par son prénom…

624. L'Histoire est toujours un sujet facile si l'on pose des questions à celui qui est compétent. On peut s'étonner, ouvrir grand les yeux, bref s'y intéresser, cela fait toujours plaisir.

625. Si quelqu'un aborde le sujet de votre famille, restez très vague. On ne raconte pas les coucheries, les traîtrises, les conflits internes en public…

626. Si quelqu'un, en vous écoutant, prononce cette phrase : "Comme c'est intéressant", arrêtez tout de suite et repassez la parole à un autre convive. On vient de vous signifier que vous êtes justement… inintéressant.

627. Les vacances sont un sujet idéal. D'une part, parce qu'elles reviennent assez souvent, et d'autre part parce que tout le monde peut échanger son point de vue là-dessus, voire même critiquer. Là, c'est accepté.

628. Vous pouvez regretter les temps d'avant le tourisme de masse. Les vacances peuvent être merveilleuses ou pourries. Dans le deuxième cas, il faut en parler de manière drôle, avec un sens de l'auto-dérision qui vous honorera.

622. Ne montrez aucune photo, aucune vidéo, laissez l'imagination de vos auditeurs suivre son cours.

629. Si vous êtes amené à rencontrer un professionnel (avocat, architecte, banquier, etc.) vous ne lui demandez aucun conseil ! On ne profite pas de la soirée pour soutirer gratuitement des conseils aux professionnels. Vous pouvez prendre ses coordonnées après le repas et le recontacter amicalement plus tard… à son bureau.

630. En revanche, un repas professionnel n'est pas exclusivement tourné vers les sujets professionnels… On peut tout-à-fait y parler d'autre chose. C'est même une manière intelligente de découvrir et de connaître un peu mieux votre interlocuteur. Votre collaboration ensuite n'en sera que plus fine.

631. Les bagnoles. Nous voilà enfin devant un "vrai" sujet de bonhommes ! Il "faut" aimer. Il y a quand même une grosse majorité d'hommes qui se moquent complètement du sujet. Et qui n'y connaissent rien, sans complexes.

Alors quand la conversation commence à tourner autour des voitures, des marques, des avantages, des cylindrées, des vitesses... Soit vous y connaissez un rayon ; soit vous aller vous resservir un verre et laissez ces passionnés à leur comparatifs, de qui a la plus grande, de qui à la plus grosse, etc...

Les discours

Faire un discours devant une assemblée n'est pas chose facile, c'est même un métier. Parfois, pour combattre le trac, certains dépassent les bornes de la bonne éducation, pour être sûrs de faire rire. Mauvais choix. Voilà quelques règles pour vous aider.

632. Parler en public, c'est divertir en apportant connaissances et humour. Ce n'est pas un show, pas un spectacle. Vous parlez naturellement à des gens qui veulent bien vous écouter. Sans plus.

633. Tout discours doit être structuré en trois parties. Thèse, antithèse, synthèse. On expose le principe, puis on soulève les contradictions, et enfin on apporte une conclusion ouverte (sans réponses, à vous de vous faire votre idée) ou fermée ("voici les réponses aux questions").

634. Laissez tomber aussi les "*private jokes*" (les blagues connues de vous seul, ou presque) qui donc n'évoquent rien aux autres convives. Non seulement, elles sont censées rester privées, mais peuvent porter atteinte à certaines relations.

635. N'importe quel discours se prépare à l'avance. Écrivez et réécrivez-le autant de fois que nécessaire pour être sûr de le dire de manière fluide et naturelle.

636. Ne jamais lire son discours. En lisant, on décroche le lien visuel entre locuteur et auditeurs. Enfin, lire en ânonnant son discours nuit beaucoup à sa compréhension.

637. Sachez être bref, dans certaines occasions où vous ne serez pas le seul à parler, faites donc court pour laisser la place aux suivants. Si c'est un discours où vous êtes le seul à parler, soyez précis et veillez à ne pas être soporifique. Court, on vous dit.

638. Lors des mariages, si vous tenez absolument à montrer des photos anciennes de l'un des mariés, assurez-vous qu'elles restent dans le domaine de la décence, et du domaine public. Ne dévoilez pas des images qui devaient rester secrètes. Simple respect de la vie privée.

639. Évitez, pour un mariage, de critiquer l'un des deux mariés, sous prétexte que vous le connaissez. Un discours est un témoignage de votre amitié, pas une émission de télé-réalité. C'est prendre le risque de froisser quelqu'un et c'est extrêmement mal vécu. Pour quelques rires ?

10. Le départ

640. Si vous avez laissé vos enfants à la garde d'une baby-sitter, prévenez vos hôtes lors de votre arrivée que vous serez sans doute obligé de partir plus tôt. Dans ce cas, éclipsez-vous très discrètement…

641. Le signal de départ ne doit être donné que par les personnes les plus âgées (qui ont besoin de dormir plus tôt ou qui résistent le moins), ou par l'un des hôtes.

642. Un indice, l'attitude des hôtes. Vous verrez le moment où leurs conversations ralentissent, leur fatigue commence à se voir ; n'insistez pas, bien sûr, et proposez de partir pour ne pas les forcer à tenir encore debout.

643. Si le service des boissons comporte exclusivement des eaux pétillantes, du jus d'orange ou autres jus de fruits, c'est un message subliminal pour vous faire comprendre qu'il est temps de reprendre la route.

644. Lors d'un repas d'affaires, on ne s'en va pas une fois les questions professionnelles closes. On prend le temps d'un café, d'un digestif. C'est un moyen élégant de faire remarquer que l'on éprouve du plaisir à discuter avec la personne, et non pas **juste** pour le *business*…

645. On ne donne sa carte de visite que si l'on vous la demande. Et on la présente du bon côté, texte vers l'interlocuteur.

646. Donner sa carte de visite se fait avec une certaine attention. Pas de négligence. On prend la carte de visite qu'on vous tend, on y jette un œil, puis on la range dans son portefeuille, précieusement. Il ne faut jamais la mettre avec dédain dans une poche arrière. Il faut donner l'impression que cette carte est très bienvenue. Vous n'allez quand même pas vous asseoir dessus.

DANS LE MONDE

Dans un grand nombre de pays d'Asie, on donne sa carte de visite en la tenant à deux mains, en s'inclinant légèrement.

647. S"il y a du personnel là où vous êtes invité, maison ou un château à la campagne, il est toujours de bon ton de donner en remerciements à ces employé(e)s au moment du départ, dans une enveloppe déposée sur le lit, une enveloppe avec une petite somme en guise de remerciement.

648. On ne quitte ses hôtes qu'une heure minimum après être sorti de table. Y compris le café ou le digestif. Sauf si vous êtes chirurgien et qu'on vient de vous appeler en urgence, bien sûr.

649. Vous êtes vivement encouragé à féliciter vos hôtes sur la qualité des plats, du vin, de la réception, de la décoration. Cela fait partie du jeu et cela fait immensément plaisir à ceux qui se sont donné du mal pour vous satisfaire, qu'ils aient réussi ou pas.

650. On ne relance pas une conversation sur le seuil de la porte, surtout en hiver. On fait bref.

11. Après…

Après la soirée, le cocktail, la réception, ou bien après un week-end, alors que tout le monde s'en retourne chez soi, il y a encore quelques usages à appliquer, ce n'est pas fini.

651. Un homme raccompagne toujours une femme seule jusqu'à sa porte d'immeuble. Pas plus loin, sauf invitation de cette dernière. Et l'homme ne repart que quand la porte s'est refermée, et donc qu'il est sûr qu'elle soit rentrée en toute sécurité.

652. Et si une femme invite un homme à "boire un dernier verre" et de venir chez elle, cela ne veut en AUCUN cas dire qu'elle désire aller plus loin. Ce n'est pas une "autorisation" pour se lâcher. Ou pas tout de suite… Il faudra à l'homme rester patient et galant.

653. Le lendemain, vous écrivez une "lettre de château", même s'il n'y avait pas de château ; c'est un courrier de remerciement. Cela peut être une petite carte, un mail, un texto (peut-on aujourd'hui parler de "SMS de château" ?), voire un coup de fil, pour dire combien vous avez apprécié le moment offert.

La lettre de château

Il est d'usage, après un dîner, une réception, un week-end à la campagne chez des amis, d'envoyer une petite carte de remerciement, une "carte de courtoisie".

654. La "lettre de château" se fait dans les jours qui suivent, jamais au-delà d'une semaine.

655. On ne commence jamais une lettre par "Je". Parlez d'abord de vos hôtes.

656. On n'écrit jamais par abréviation. Pas de "M. Lejeune", mais "Monsieur Lejeune".

657. L'abréviation de "monsieur" est, en français : "**M.**" Et non comme l'usage anglais "**Mr.**" (Pour ***Mister***). Pareil pour madame : "Mme" et non "Ms."

658. On remercie pour la qualité de l'accueil, la qualité de la table, on remercie pour un plat particulier (si l'on sait que les hôtes en étaient très fiers). Il ne faut pas non plus en dire trop. Quelques lignes suffiront. Restez simple.

659. Pour une personne que l'on ne connaît pas, on donnera juste le titre : "Madame, Monsieur, Mademoiselle".

660. Pour une personne que l'on connaît déjà un peu, vous pouvez utiliser "Chère Madame, Cher Monsieur", "Ma chère Tante"… mais pas "Chère Mademoiselle".

661. La lettre de château se doit d'être courte et précise. On n'y raconte pas sa vie, ni toutes ses impressions sur la soirée, sur le week-end. Restons sobre.

662. Aujourd'hui, grâce à nos téléphones "intelligents", il devient de plus en plus courant d'envoyer un message, un SMS, un texto, pour remercier vos hôtes.

663. Sans doute à cause de l'immédiateté des smartphones, et à la différence de la lettre de château qui autorisait une réponse dans les jours suivants, là, pas question, le "sms de château" se fait le lendemain, voire sur le trajet de retour !

664. le but de ce "texto de château" est d'exprimer sincèrement son plaisir, et donc ses remerciements aux hôtes. Pas de faire un festival de blagounettes ou de montrer sa collection d'émoticônes... On reste sobre, élégant et enthousiaste.

La formule de politesse finale

Lorsque l'on écrit la lettre, la formulation de "l'appel" comme de la formule de politesse finale suit les règles énoncées ci-dessous :

Tête de phrase + verbe + reprise formule d'appel + formule de politesse finale.

Exemple :

tête de phrase	Dans l'attente de vous rencontrer…
verbe	veuillez agréer… / veuillez croire…
formule d'appel	Monsieur, Madame, …
formule de politesse finale	
	l'expression de ma considération distinguée,
	l'expression de ma profonde gratitude,
	mes salutations distinguées,
	l'assurance de ma parfaite considération.

665. "Mes meilleurs sentiments", ou "l'expression de mes sentiments" ne s'utilise qu'avec une femme, et encore, à condition d'avoir couché avec elle. Les femmes n'utilisent pas l'expression des "sentiments".

657. Les "hommages" ne s'utilisent que d'un homme vers une femme. Madame ne présente pas ses hommages à Monsieur.

666. Dans le doute, si vous ne savez pas à qui s'adresse le courrier, à la dame ou à l'homme qui vous a reçu, dites "Madame, Monsieur"…

Les titres de noblesse

Dans le cas de titres, il y a une manière particulière de les écrire. Ne riez pas, on ne sait jamais, si vous étiez amené à rencontrer un authentique noble, au moins, vous sauriez comment lui écrire.

La formulation pour la noblesse pour conclure une lettre adressée à un membre de la noblesse, se fait comme pour n'importe quel courrier. Il est d'usage d'écrire une formule de politesse. C'est un geste simple, qui doit rester adapté, une manière élégante de conclure.

A savoir : **légalement, les titres de noblesse sont toujours reconnus en France par la République**. Les privilèges, eux, n'existent plus (et c'est très bien comme ça !) depuis le 4 août 1789.
Nul ne peut s'attribuer un titre de noblesse sauf s'il est héréditaire.
Il est maintenant considéré comme "accessoire du nom".
Un organisme, l'ANF veille au bon respect des titres portés en France.

667. **Prince** et **comte** ne sont pas des "messieurs". Ces deux titres venant du latin "*princeps*" (le premier) et "*comes, comitem*" (compagnon de l'empereur), ce sont les plus anciens titres encore en usage et qui datent donc d'avant la création de "monsieur" ("mon Sieur", pour "mon Seigneur" en vieux français). Pas de "Monsieur le comte", sauf au fond des campagnes.

668. Familles royales, dignitaires de l'église, dignitaire religieux, on met une majuscule au titre et à l'adjectif possessif.
Exemples : Sa Majesté, Son Altesse Royale, Son Éminence, Sa Sainteté…

669. S'il y a deux titres, le second s'écrit en minuscules.
Exemples : Sa Majesté la reine, Son Éminence le cardinal, Sa Sainteté le pape, Son Excellence l'ambassadeur de Belgique

670. Si le titre est suivi d'un adjectif, tous les mots prennent une majuscule.
Exemples : Son Altesse Royale, Son Altesse Impériale, Son Altesse Sérénissime, Sa Majesté Très Chrétienne.

671. Les titres de noblesse, ceux que l'on possède à la naissance, ne prennent pas de majuscule s'ils sont suivis du nom de famille.
Exemples : Le duc d'Édimbourg, La comtesse de Ségur, Le marquis de Carabas…

672. La hiérarchie des titres est une invention du XIXe siècle. Sous l'Ancien Régime, il n'y a pas de classement des titres. Seuls **prince** et **duc** sont plus importants que les autres nobles, mais cela vient surtout de la taille et de la puissance de leurs terres. Le prestige venait du nom, de son ancienneté ou de sa gloire.

673. Le **marquis** est un comte avec des fonctions supplémentaires de surveillance d'un territoire à la limite du royaume (les "marches du royaume"). Son rôle est primordial pour défendre le pays. D'où sa prise d'importance au fil du temps. Cela reste un des titres les plus récent.

674. Le **comte** est donc le plus haut rang de la noblesse jusqu'au XVIIe siècle. (Par exemple, l'héritier du trône de France, est le comte de Paris…).

675. Le titre de **vicomte** n'est pas un "vice-comte", mais un "*vicarius*", un gestionnaire délégué qui s'occupe des affaires judiciaires de plusieurs comtés, pour le "compte" du comte.

676. Le titre de **baron** est apparu vers le XIVe siècle, il s'agit d'un chevalier qui gagnait un fief. Il devenait alors "Seigneur de …", ce qui finit par devenir "Mon Seigneur", puis "Mon Sieur". On ne cite donc pas son titre puisque le "monsieur" actuel en tient lieu.

677. Les titres de **chevalier** et **d'écuyer** sont des titres sans terres, sans fiefs. On ne les utilise plus de nos jours. Sauf en Belgique.

678. La **particule** n'a jamais été un signe de noblesse. Quelques familles de vieilles noblesse n'ont pas de particules, et plein de familles pas nobles du tout en ont une… N'oublions qu'à l'origine, la particule est bien une préposition de lieu, pour désigner une possession ou une provenance.

De Gaulle n'a rien d'aristocrate, bien qu'il fut une figure historique. (D'ailleurs, son "De" s'écrit avec une majuscule).

679. L'Académie Française défini une règle encore plus simple : la particule s'écrit toujours en minuscule. Sauf afin de ne pas confondre particule et préposition.
(Exemple : les lettres de De Gaulle…).

A propos de la noblesse, sachez qu'il existe différents "modèles" de nobles.

Il y a la noblesse "immémoriale", qui remonte tellement loin dans le temps qu'on ne sait plus, de mémoire d'homme, qui les a anobli.

Il y a la noblesse d'épée (des chevaliers), de robe (des notables), de cour ou de province (sous Louis XIV), d'empire (Napoléon I et III)... et "d'apparence noble".

La France compte **2 225 familles authentiquement nobles**, dont seulement **182 personnes portent un titre authentique**. Sur 67,7 millions de citoyens. A peine 0,2% de la population.

486 personnes portent un titre d'empire, donné par Napoléon.

... et il y a les 12 000 familles qui se donnent l'apparence "*d'aristos*".

D'authentiques imposteurs qu'on repère facilement à cause de leur attitude souvent prétentieuse. C'est qu'ils n'ont pas compris l'esprit de la noblesse...

Les titres de civilité

680. A chaque position, son titre de civilité… En voici la liste.

Rang	*Rôle*	*Formule dans une lettre ou à l'oral*
Président de la République	Chef d'un État	Madame la Présidente de la République, Monsieur le Président de la République.
Premier Ministre	Chef d'un gouvernement	Madame le Premier Ministre ou Madame la Première Ministre, Monsieur le Premier Ministre.
Ministre Secrétaire d'État	Membre du gouvernement	Madame le Ministre ou Madame la Ministre, Monsieur le Ministre.
Garde des Sceaux	Ministre de la Justice	Madame le Garde des Sceaux, Monsieur le Garde des Sceaux.
Présidents Vice-présidents des institutions étatiques	Assemblée Nationale, Sénat, Commissions parlementaires, Conseil constitutionnel Conseil économique et social, Conseils généraux	Madame le Président, Monsieur le Président.
Député	Membre de l'Assemblée nationale	Madame la Députée, Monsieur le Député.
Sénateur	Membre du Sénat	Madame le Sénateur, ou Madame la Sénatrice, Monsieur la Sénatrice.
Conseiller général	Membre d'un conseil général	Madame le Conseillère Générale, Monsieur la Conseiller Général.

Préfet	Représentant de l'État dans un département	Madame le Préfet, Monsieur le Préfet.
Ambassadeur, ambassadrice	Représentant d'un État auprès d'un autre.	Son Excellence, Madame l'Ambassadrice (en-tête). Monsieur l'Ambassadeur (en-tête). Votre Excellence (Corps du courrier).
Consul		Madame le Consul Général, Monsieur le Consul Général
Procureur de la République	Magistrat qui dirige le parquet.	Madame le Procureur , Monsieur le Procureur
Maire	Premier magistrat d'une commune	Madame le Maire, Monsieur le Maire
Maire adjoint		Madame l'Adjointe ou Madame l'Adjointe au maire, Monsieur l'Adjoint ou Monsieur l'Adjoint au maire
Professeur	Médecin enseignant	Professeur
Médecin, Chirurgien, Pharmacien, Vétérinaire	Personne habilitée à pratiquer la médecine	Docteur
Juge	Magistrat qui doit rendre une décision lors d'un procès.	Madame le Juge, Monsieur le Juge *("Votre honneur", c'est dans les films américains…).*
Avocat, Notaire, Huissier de justice, Commissaire-priseur		Maître
Président	Président du conseil d'administration, du directoire	Madame la Présidente ou Madame, Monsieur le Président ou Monsieur

Président-directeur général	Président du conseil exerçant la direction générale	Madame la Présidente-Directrice générale ou Madame , Monsieur le Président-Directeur général ou Monsieur
Directeur général		Madame la Directrice générale ou Madame, Monsieur le Directeur général ou Monsieur
Directeur	Personne qui est à la tête d'un établissement ou d'une direction	Madame la Directrice ou Madame, Monsieur le Directeur ou Monsieur
Artiste connu, Académicien		Maître
Professeur d'université	Enseignant à l'université	Madame le Professeur, Monsieur le Professeur
Professeur(e)	Enseignant (primaire ou secondaire)	Madame, Monsieur
Recteur	Dirigeant d'une académie	Madame le Recteur, Monsieur le Recteur
Inspecteur d'Académie	Chargé d'inspecter de contrôler, et de surveiller les enseignants d'une Académie	Madame l'inspectrice d'Académie, Monsieur l'inspecteur d'Académie
Proviseur	Chef d'établissement d'un lycée	Madame la Proviseure, Monsieur le Proviseur
Principal	Dirigeant d'un collège	Madame la Principale, Monsieur le Principal
Pape	Chef de l'Église Catholique.	Sa Sainteté, Très Saint-Père (en-tête), Votre Sainteté
Patriarche	Chef d'une Église orientale	Sa Béatitude, Votre Béatitude
Cardinal	Électeur du pape.	Son Éminence, Éminence, Monsieur le Cardinal
Évêque, Archevêque	Religieux à la tête d'un évêché	Son Excellence, Excellence
Curé,	Responsable d'une paroisse	Mon père, Monsieur le Curé

Doyen,	Personne la plus âgée du lieu	Monsieur le Doyen
Chanoine	Religieux	Monsieur le Chanoine
Prêtre	Célèbre les messes	Mon père, Monsieur l'abbé
Père abbé, abbesse	Religieux qui est à la tête d'un monastère ou d'une abbaye	Révérende Mère, Ma Mère Monsieur l'abbé, Révérend Père
Supérieur		Mon père, Monsieur le Supérieur
Religieux, Moine	Religieux consacré d'un monastère ou membre d'une congrégation de frères.	Frère, Mon frère
Religieuse, Moniale	Religieuse consacrée en couvent.	Sœur, Ma sœur
Pasteur(e)	Ministre de la religion protestante	Madame ou Monsieur le Pasteur, Révérend.
Imam	Musulman qui dirige la prière commune dans une mosquée.	Monsieur l'Imam
Rabbin	Chef de la communauté juive.	Monsieur le Rabbin
Maréchal	Plus haut grade, pour un général en temps de guerre	Monsieur le Maréchal (dans un courrier), Maréchal (à l'oral)
Général	Commande une armée	Mon Général (pour un homme), Général (pour une femme).
Amiral	Commande une flotte	Amiral
Colonel, Lieutenant-Colonel	Commande un régiment	Mon Colonel (pour un homme), Colonel (pour une femme).
Commandant	Officier supérieur dans l'armée de terre ou de l'air	Mon Commandant (pour un homme), Commandant (pour une femme).
Capitaine de vaisseau, de frégate, de corvette	Officier supérieur dans la marine, commande un bâtiment	Commandant

Capitaine	Dans l'armée de terre ou de l'air	Mon Capitaine (pour un homme), Capitaine (pour une femme).
Lieutenant de vaisseau	Équivalent du capitaine dans la marine	Capitaine
Lieutenant, Sous-lieutenant	Second du capitaine dans l'armée de terre ou de l'air	Mon Lieutenant (pour un homme), Lieutenant (pour une femme).
Enseigne de vaisseau	Équivalent du lieutenant dans la marine	Lieutenant

Voilà, avec ces indications, vous devriez pouvoir vous adressez à n'importe qui sans risquer la gaffe. Surtout si tous ces gens ne se prennent pas pour n'importe qui !

Comment saluer un noble ?

	Formule d'appel	*Formule de politesse finale*
Souverain régnant	Votre Altesse	Je vous prie de bien vouloir croire, Votre Altesse Royale, en l'assurance de mes respectueuses et honorables salutations.
Prince	Princesse, Prince	Je vous prie de croire, chère Princesse /cher Prince, en l'assurance de ma plus haute considération.
Duc	Mme. la duchesse, M. le duc	Je vous prie de croire, Madame la duchesse/ Monsieur le duc, en l'expression de mes plus respectueuses salutations.
Marquis	Mme la marquise M. le marquis	Je vous prie de bien vouloir agréer, Madame la marquise/ Monsieur le marquis, l'expression de mes honnêtes et respectueuses salutations.
Comte	Comtesse, Comte	Je vous prie de bien vouloir croire, chère comtesse/ cher comte, en l'assurance de ma considération.
Baron	Madame, Monsieur	Je vous prie de bien vouloir agréer, Madame/ Monsieur, l'expression de mes honnêtes et respectueuses salutations.

12. Les Tables du Comte

Ce petit livre regroupe en grande partie ce que j'ai retenu de mon enfance. Il y en a sûrement des tonnes d'autres règles, que j'ai heureusement oubliées.

Cet apprentissage ne fut pas tous les jours agréable, il faut l'avouer. J'aurais préféré cent fois courir dans les champs ou construire des cabanes avec les copains, plutôt que de devoir rester une heure à déjeuner, coincé sur mon siège, à écouter ces préceptes.

Bien sûr, j'ai eu plus de moments dehors, à jouer, que de temps passé à ces leçons.

J'ai eu ces leçons dans ma famille d'abord, puis ensuite chez le père de mon meilleur copain, qui était maître en la matière, connaissant les bonnes manières, le protocole, les usages, sur le bout de ses ongles. Et qui se faisait un devoir de nous les transmettre.

Il a tout fait pour que ces règles soient intégrées, assimilées jusqu'au plus profond de nous. Qu'elles deviennent "instinctives". Et qu'on reste parfaitement naturel tout en les appliquant.

Ces "leçons", quasi quotidiennes, celles de ma mère, comme parfois celles le père du jeune prince, étaient à la fois amusantes (on rigolait devant l'incongruité de certaines règles, franchement idiotes), utiles en société.

Pour nous, c'était pratique pour aller dîner avec les grands "si on se tenait bien", et surtout, altruistes. Il y a une vraie satisfaction "chevaleresque" à aider les autres, de se savoir utile à d'autres.

Devenus adultes, ces "usages" (qui sont plus des conseils que des règles) ont été très utiles dans la vie de tous les jours, dans le travail, dans les relations avec les autres. La vie en société est plus facile avec ces règles !

Ça tombe bien, elles sont conçues pour ça !

C'est pour vous faire partager cela, d'une manière plus vivante, plus amusante, que j'organise des dîners (les "Tables") soit dans un restaurant à Paris ; soit dans un appartement privé, pour un dîner entre amis.

Je vous y retrouverai pour deux ou trois heures de papotage, de règles et d'histoires amusantes, d'anecdotes étranges… et de bonne humeur !

N'hésitez pas à venir vous inscrire sur le site : www.lestablesducomte.fr !

Le comte de Bizemont, photographié en 1851, lors de l'Exposition Universelle de Londres, où il présentait sa fameuse machine à remonter le temps.
Idée volée ensuite par un certain H.G. Wells, 40 plus tard, pour en faire un roman...

13. Conclusion

681. Toutes ces règles que vous venez de lire n'ont aucune force de loi, bien entendu. Ce sont des conseils, et même quelques fois des évidences.

Les connaître est un atout dans la vie en société aujourd'hui, mais attention, les imposez peut être mal perçu par des invités ignorants de ces usages.

Les appliquer discrètement peut généralement vous attirer les bonnes grâces de ceux qui ont remarqué votre discrétion.

Dites-vous aussi qu'une bonne partie de ces règles existent depuis des centaines d'années. C'est un patrimoine que vous sauvez.

J'espère de tout cœur que ces "bonnes manières" vous aideront dans la vie, et que cela vous aura amusé de les découvrir.

Comte Gil de Bizemont

Paris, 2023

Crédits Photographique

Pages 1, 2, 4, 11, 12, 13, 14, 17, 25, 39, 46, 47, 56, 57, 75, 79, 83, 87, 100, 105, 106, 107, 108, 115, 119, 124, 137, 143, 156, 172, 194, 195, 196, 200 : Illustrations de l'auteur. © Gil de Bizemont.
Page 5 : Un chevalier recevant une récompense de sa Dame (Enluminure du Codex Manesse, 1320).
Page 6 : Photo Dame et son Chevalier. © nicou2310. via Fotolia.
Page 7 : Affiche "Brisons les vieux engrenages" Affiche, 50,5 x 70 cm - [Atelier populaire] BnF, Département des Estampes et de la photographie, ENT QB-(1968) /W3646
Page 9 : Le Repas de noce" (1567,1569) de P. Bruegel (1525-1569). Kunsthistorisches museum de Vienne. (Autriche).
Page 10 : Détail du Liber de quibusdam ultramarinis partibus, Guillaume de Boldensele, vers 1410.
Page 17 : Photo Female mouth with tongue licked his upper lip © Marina Andrienko. via Fotolia.
Page 19 : Emoji Twemoji 11.0. © Twitter.
Page 20 : Illustration people calling silhouettes. © jan stopka. via Fotolia.
Page 22 : Affiche pour le Musée de l'Homme, Paris. Exposition "Tous différents".
Page 24 : Photos Vintage family and wedding photos. Nostalgic sentimental picture. © LiliGraphie. via Fotolia.
Page 26 : Gravure Julius Caesar - Ancient Rome. © Erica Guilane-Nachez. via Fotolia.
Lex Salica Wandalgarius (Loi Salique). Bibliothèque de l'Abbaye de Saint-Gal. Domaine Public.
Page 27 : Sacre de Philippe V le Long en 1317. Enluminure du XIVe siècle, Bibliothèque nationale de France.
Page 29 : Illustration people walking on the street. © jan stopka. via Fotolia.
Page 32 : Illustration Red love Heart. © Wild Orchid. via Fotolia.
Page 33 : Crédit photo: Wikimedia – Auteur inconnu
Beautiful female hand bad or no gesture. Isolated on white background. © Sviatoslav Kovtun, Adobe.
Page 34 : Young woman hands with multiple bracelets ...© shutterstock 653425114
Page 35 : Photo Diamond, Jewel © ikonacolor. via Fotolia.
Photo Wodaabe man checking makeup in a mirror, Gerewol, Niger. © Grodka. via Fotolia.
Page 37 : Photo Ringelsocken © Janina Dierks. via Fotolia.
Page 38 : Rosa 70ger Dackelohrkragen Retro Hemd. © sneakids.fr.
Page 41 : Croc. Crocs enfant Classic Out of This World II Cg. © Comycom.de.
Borat Mankini © Goods & Gadgets
Page 42 : Illustration silhouettes of business people. © A1990. via Fotolia.
Illustration Vector silhouette of businessman. © majivecka. via Fotolia.
Page 43 : Illustration business people silhouettes. © ekaterina7. via Fotolia.
Illustration people silhouettes. © imagewell10. via Fotolia.
Page 44 : WZHZJ Robe de Mascarade Robe de carrosse Marie Antoinette © DSFHS
Robe de mariée princesse bustier en tulle avec strass à traîne Robe de mariage © Milanoo
Page 45 : Défilé du jour de la Cravate. © Jacques Lanciault
Page 46 : Document issue de la société S Langsdorf & Co Inc New York NY 1925 Billhead Fancy Leather Goods.
Photographies de nouages de cravate ID 226486341 © Papastudio | Dreamstime.com
Page 48 : Kipling Fourre Tout Jodi M Valley © Kipling
Page 51 : Page d'un cahier de "fêtes" pour mémoire (avec les menus serevis) . 1975 © D.K.S.
Page 53 : Photographie Auteur inconnu, Domaine public, https://commons.wikimedia.... 61171304
Page 56 : Romanée-Conti Grand Cru Domaine de la Romanée-Conti 1983 © IdealWINE
Page 58 : Photo Delicious chocolate candies in gift box isolated on white. © Africa Studio. via Fotolia.
Page 63 : Illustration Silhouette et fleurs. © PrintingSociety. via Fotolia.
Page 67 : Gravure Baise-Main. © Erica Guilane-Nachez. via Fotolia.
Page 75 : Group of casual people using cell phones full body isolate. © Sharplaninac. via Adobe.
Page 78 : Photo Fourchettes à 2 dents, bronze, Ier-IIIe siècle© musée de la Civilisation Gallo-romaine de Lyon.
Photo Fourchette-brochette de cuisine, fer, XVe s., © coll. BMG.
Page 80 : Photo Cuillère en bois du Moyen-Âge trouvées au château de Chillon. © Rama.

Crédit photo: 1904 – Auteur inconnu
Page 92 : Carving, Meat, Slicing image. Free for use. © Pixiebay
Page 98 : Business people meeting and drinking wine. © Dolvla982. via Adobe.
Page 99 : Illustration Hand holding wine glass. © barbulat. via Fotolia.
Illustration Hand holding wine glass. © barbulat. via Fotolia.
Page 101 : Mr Trump has been a teetotaler for decades © GettyImages.
Page 103 : Photo Champagne Bottles in wooden crate © stevecuk. via Fotolia.
Page 104 : Photo Coupes de champagne. © Evgeny Karandaev. via Fotolia.
Bol sein ou jatte-téton, Louis-Simon Boizot, Jean-Jacques Lagrenée, Vers 1787.
Page 107 : Portrait du prince Kourakine par Alexander Roslin. © Podstanitsky Collection. via Fotolia.
Page 117 : Photo scharfe chilischoten. © juefraphoto. via Fotolia.
Page 123 : Photo Plateau de fruits de mer. © ALF Photo. via Fotolia.
Page 126 : Photo Big collection of italian pasta on white 2 © Sylwia Brataniec. via Fotolia.
Page 127 : Photo Pastasorten benannt © wolfenheimer. via Fotolia.
Page 128 : Photo Set of sushi, maki and rolls on natural wood background © Prostock-studio.jpg. via Fotolia.
Photo Set of sushi nigiri © z10e. via Fotolia.
Page 129 : Photo Set of sushi nigiri © z10e. via Fotolia.
Page 133 : Photo bakery products isolated © fastudio4. via Fotolia.
Page 134 : Photo Fulgence Bienvenüe (1852-1936), devant l'entrée de la station Monceau. Source : Domaine Public
Photo Knuspriges Roggenbrötchen © Petra Schüller. via Fotolia
Photo Baguette isolated on white © HandmadePictures. via Fotolia.
Page 137 : Photos de fromages. French and European cheeses (with names). © Brad Pict. via Fotolia.
Page 138 : Mixed tasty fruit composition set isolated on white. © ZoneCreative. via Adobe.
Page 140 : Photo Green grape. Small branch isolated on white. With clipping path. © Tim UR. via Fotolia.
Page 141 : Ananas Pain de sucre. © Maison Laury.
Page 142 : Photo mixed tasty fruit composition set isolated on white © ZoneCreative. via Fotolia.
Page 143 : Diverses Photos de dessert. © helenedevun, © Brad Pict, © pixarno, © Pakhnyushchyy, © guitou60, © Pictures news, © exclusive-design, © L.Bouvier, © illustrez-vous, © baibaz, © Mara Zemgaliete, © L.Bouvier, © robynmac, © nito, et © uckyo.
Page 146 : Photo Set of translucent gray smoke. © 31moonlight31. via Fotolia.
Page 147 : Photo cigar and cup of coffee. © Valerii Zan. via Fotolia.
Page 149 : Serveur. ID 6521444. © Filin7 | Dreamstime.com
Page 151 : Illustration © Bru-no, via Pixybay
page 160 : Illustration Set of walking people silhouette. © Dmitry Skvorcov. via Fotolia.
Page 162 : Photo hand with thumb down gesture, isolated © 9nong. via Fotolia.
Page 168 : Illustration Boats And Windsurfer Flat Icons Set. © macrovector. via Fotolia.
Page 169 : Photo Group of Multiethnic Business People Discussing © Rawpixel.com. via Fotolia.
Page 170 : Gravure Medieval Hunting - Veneur - Vènerie. © Erica Guilane-Nachez. via Fotolia.
Page 171 : Canard et faisan Hunters - Illustrations. © KeithBishop via gettyimages.
Page 174 : Illustration Symbols of World religions. © Peter Hermes Furian. via Fotolia.
Illustration Busy restaurant silhouette © Adrian Hillman. via Fotolia.
Page 176 : Bagnole. Voiture 6. Album à colorier. © Gulli.fr
Page 177 : Photo Politician Gesturing to the Side © seanlockephotography. via Fotolia.
Page 179 : Photo Business persons exchanging business cards © maroke. via Fotolia.
Page 181 : Photo envelope letter card paper template business © picsfive. via Fotolia.
Page 182 : Photo Woman hands holding and using smartphone. @ bunditinay. via Fotolia.
Page 193 : Illustration Crowns and fleur de lis vector set. © PrintingSociety. via Fotolia.

Remerciements

Toute ma gratitude pour leur soutien et leurs nombreux conseils avisés (et corrections) : Comtesse Fanny **Teissier de Bizemont**, Vtesse Hermine **de Bizemont**, Mme. Dorothée **Kœchlin-Schwartz**, Pierre, comte **de Bizemont**, le vicomte Hugues **de Bizemont**†, Mmes. Gwénaëlle et Éléonore **de Bizemont**.

Et pour leurs patients et très précieux enseignements, en nos jeunes années, Leurs Altesses Royales la Princesse Maria-Pia **de Savoie** et le Prince Michel **de Bourbon-Parme**†.

S.A.R. le Prince Serge **de Yougoslavie**, S.A.R. le Prince Charles-Emmanuel **de Bourbon-Parme**, S.A.R. la Princesse Marguerite **Tran**, Me. Marie-Hélène **Gostiaux**, Me. Roberto **Baltasar**, Dame Fantine **Marchal**, Mme. Victoria **Begeja Marchal**, Dame Carla **Mardini**, Dame Jihanne **Safar**, Mlle. Cindy et M. Lionel, Garance et Clothaire **Doutres Souquière**, Me. Luc **Bonnin**, Comtesse Elisabeth **Ivoy de la Poype**, Mme. Isabelle **de Bremond d'Ars**, Dlle. Véronique **Leroy**, Mme. Johanna et Me. Emmanuel (et leurs enfants) **Emerich**, Mme. et M. Mathilde et Erwan **Habert-Dereeper**, Mme. et M. Amandine et Quentin **Thirault**, Mlle. Sandrine **Pitrau**, Mlle. Stéphanie **Zaguedoun**, Mlle. Patricia **Samuel**, Mlle. Agnès **Larnicol**, Dame Anne **Fuzellier**, Principessa Dilia **Imperiali-Savino**, Lady Anne **Des Bosc**, Dame Marilou **Laure**, Dr. Amina **Yamgnane**, Mlle Sara **Buccino**, Cte Olivier **Tyrbas de Chamberet**, Me. Christophe **Damian**, Mme. et M. Camille et Vincent **de Vulpian Ramette**, M. François **Villard**, Dame Raphaëlla **Mantegna**, M. Philippe **Hurez**, Dlle. Chine **Lanzmann**, Dame Olivia **Maurelli**, Mme. et Dr. Anne et Xavier **Fleuranceau**, Me. Patrick **de Pertat**, Mme. Rebecca, les enfants Rose et Tobias **Graversen**, Me. Fabrice **Héléwa**, Duchesse de Verrière le Buisson Laetitia **Bézier-Hautefeuille**, Dlle. Bénédicte **Paumier**, Dlle. Aude **de Savedavy**, Mlle Natascha (Natschenka) **Desitter von Feuerbach**, Mme la Professeure Florence et Me. Patrice **Slupowski**, Mme. Fatima **Da Matos Torres**, Mme. & M. Flavia et Charles **de Laubadère Trottmann**, M. Philippe **Héraclès**, auteur et éditeur co-fondateur des éditions le cherche midi.
Enfin un grand merci à Mme. Aïcha **Amine**, de e-center.

www.lestablesducomte.fr

Juin 2023 © Comte Gil de Bizemont