



# Dressez votre table, dans les règles de l'art



**U**ne jolie table, dressée dans les règles de l'art... Si, comme Franck Toulgoat, responsable du restaurant 360 au Radisson, la bienséance est un vocable qui fait sens, voici quelques conseils à suivre pour que votre table soit dressée dans le respect de la tradition...

## La nappe:

«Il faut veiller à ce que les plus pleins soient tournés vers le convive et que les chaises ne soient pas trop poussées sous la table mais disposées à l'aplomb du tissu...»

## Les décorations:

«On peut mettre un centre de table, mais il faut veiller à ce qu'il ne soit pas trop imposant afin de laisser la place aux plats. Le mieux, ce sont de petites décorations florales. On peut aussi faire un plan de table avec des petites étiquettes portant le nom ou le surnom des convives...»

## - Assiettes et couverts:

«On peut, si on les a, disposer des assiettes de présentation sur la table. Mais il faudra les remplacer au moment de servir les plats. Les serviettes doivent être en tissu et grandes. L'assiette de pain est impérative. Elle est située à la gauche du convive. Avec le petit couteau à beurre dessus. On peut, s'il s'agit de petits pains, déjà les poser sur les assiettes. Les couverts s'organisent de l'extérieur vers l'intérieur: les premiers pour les entrées, puis ceux du poisson et de la viande.



Une table dressée dans le respect de la tradition. Ici dans le magnifique restaurant le 360. (Photos P. Lapoirie)



La fourchette et la cuillère à dessert se placent au-dessus de l'assiette. La fourchette au plus près du convive, le manche à gauche, la cuillère au dessus du manche à droite. Si vous dressez à la française, les piques des fourchettes touchent la table. À l'époque, c'était pour que les convives voient les armoiries de la famille. À l'anglaise les piques sont en l'air.»

## Les verres:

«Il doit y en avoir au moins

trois. Deux pour le vin et un pour l'eau. Le plus gros verre est à gauche.»

Ce qu'on met, ce qu'on ne met pas:

«Le vin, seulement en carafe, les bouteilles restent sur le côté. Le sel et le poivre.

L'eau sera disposée plus tard. Le couteau à fromages au moment de servir ces derniers.»

## - Quel service?

«À l'assiette pour un service à l'anglaise. Au plat à la française.

Les fromages?

Prévoir à la fois les pâtes cuites et fleuries. Pas de salade.»

Trou normand? «Pourquoi pas. Un granité à la verveine ou un colonel. Juste avant le fromage.»

Les desserts: «La traditionnelle bûche de Noël s'impose. Bien se renseigner sur les intolérances de ses convives en amont. Je conseille d'essayer de varier. Il vaut mieux prendre plusieurs petites bûches qu'une grande...»

CHRYSTÈLE BURLLOT  
cburlot@nicematin.fr

## Du chocolat en déco !

**Un centre de table en chocolat...** En voilà une jolie idée qui surprendra vos convives. En la matière, la Maison Duplantier à Grasse fait des merveilles. Ce centre de table gourmand par exemple (1) avec une tablette « Thaïlande, 72 % », une cabosse cuillère « Venezuela 78 % » garnie d'une mousse au chocolat « Venezuela 78 % » disponible en plusieurs finitions : rose, grué de cacao et nature. Le tout agrémenté de bonbons maison Duplantier. En déposant ce bijou sur votre table, vous aurez l'assurance d'attirer les regards et surtout de régaler les papilles. La Maison Duplantier est extrêmement réputée. Elle travaille son chocolat dès la source, c'est-à-dire dès les premières récoltes sur sa plantation de 15 hectares de cacaoyers en Sierra Leone. D'ailleurs, elle propose des visites de sa chocolaterie.



(1) Le centre de table est disponible sur demande. Tarif: 30 euros. La manufacture se trouve au 22, rue Marcel Jourmet. Tél.: 09.67.56.46.69.

## Champagne, rouge ou blanc ?

### Quelques conseils...

Du meilleur ouvrier de France et chef sommelier du restaurant l'Oasis à Mandelieu, Pascal Paulze...

#### - La couleur:

Le champagne est un produit fréquemment utilisé pour les fêtes et qui peut se boire tout au long du repas. La France est un pays qui boit du vin rouge pour les fêtes. C'est une tradition: les pays nordiques préfèrent le blanc, par exemple. Cela vient d'un passif: en France, on se dit que le blanc peut être acide et provoquer des maux de tête. Mais les vins blancs ont toute leur place sur la table s'ils ont un peu d'âge (entre 5 et 10 ans).

#### - Le carafage:

on peut aussi carafage les blancs les plus jeunes, cela leur permet de s'ouvrir. Attention, à bannir la température frigo... Les servir entre 11 et 12 °C.

#### - Le rouge avec...

Les volailles s'accompagnent bien avec un rouge léger type bourguignon, vallée du Rhône, Provence. Il se sert à 18 °C envi-



ron et a rarement besoin d'aération. Pour les gibiers, on prendra un rouge plus structuré type Rhône sud, Châteauneuf, Bandol, Languedoc. Le servir à 20 °C. Souvent, ces vins ont besoin d'un carafage, surtout s'il s'agit de millésime assez jeune (moins de 7, 8 ans).