

**Ginette Salvas**

# **Une belle table et+**

**Trucs et astuces  
pour bien recevoir**





Recevoir des amis, clients ou collègues est tout un art et , c'est en plus, le plus beau cadeau que vous pouvez leur offrir. Il n'est pas nécessaire d'être un grand cuisinier pour vous lancer dans l'aventure. Un peu d'imagination et de planification, c'est tout ce dont vous avez besoin.

## **Voici les principaux points à considérer**

### **- Les invitations**

Il serait bien d'y penser 4 à 6 semaines à l'avance surtout dans le temps des Fêtes car les gens sont plus sollicités qu'à l'habitude à cette période de l'année.

Inviter par courriel c'est bien, mais par téléphone c'est encore mieux. C'est plus chaleureux.

Quand vous lancez l'invitation, profitez-en pour demander aux gens s'ils ont des allergies ou des restrictions alimentaires spécifiques! C'est une belle marque d'attention.

S'ils ont des enfants, il serait bon de mentionner qu'ils sont les bienvenus.

Ensuite, si vous le désirez vous pouvez leur renouveler la mémoire en envoyant un courriel en rappel.

Si on vous demande: « Qu'est-ce que j'apporte? »

La réponse : « Je m'occupe de tout. C'est gentil de l'offrir ».

La plupart du temps, les invités apporteront une bouteille de vin, des chocolats ou des paniers de produits du terroir. Souvenez-vous que le vin qu'on vous offre ne s'harmonise peut-être pas avec les mets que vous avez préparés. Servez plutôt les vins que vous avez choisis en fonction de votre menu. Remerciez tout simplement vos invités et mettez le vin de côté en les remerciant de leur attention.

## - Organisation et planification

Il importe de décider du menu en tenant compte des restrictions alimentaires de vos invités.

Si vous tentez de nouvelles recettes, vous êtes brave. Je vous suggère de les essayer avant. Ne prenez pas de chance!

Je pense que les recettes familiales et traditionnelles sont toujours appréciées. Pourquoi se casser la tête? Simple et délicieux, c'est le meilleur choix.

Quand vous avez arrêté vos choix de recettes, faites une liste des ingrédients nécessaires et préparez vos achats. Choisissez les vins en fonction des mets.

Préparez certains plats à l'avance, si possible pour éviter le stress de dernière minute.

Assurez-vous d'avoir plusieurs types de boissons : jus, eau gazéifiée, vin sans alcool, avec alcool, café, thé.

## - Le plan de table

Préparez le plan de table. Dans certaines familles, il est recommandé de planifier le plan de table à l'avance. On n'assoit pas ensemble deux beaux-frères qui ne s'entendent pas très bien. Pour éviter les malentendus, préparez des marque-places avec les prénoms et déposez-les juste au dessus de l'assiette principale. Vous pouvez aussi alterner homme et femme. Vous pouvez séparer les couples, à l'exception des jeunes mariés ou des nouveaux couples, bien sûr.

## - Accueil

Soyez prêt à accueillir vos invités. Ouvrez la porte et affichez votre plus beau sourire. Souhaitez-leur la bienvenue. Dirigez-les vers l'endroit où déposer leurs manteaux. Invitez-les à se rendre au salon. Faites les présentations. Servez leur un verre et trinquez avec eux. Lorsque tous les invités sont arrivés vous pouvez relaxer et profiter de leur compagnie.



## - Les apéros

Si vous offrez l'apéro avant le repas, assurez-vous que tout est à la bonne température et que les verres sont prêts. Ce moment est l'occasion idéale pour rencontrer les gens qu'on connaît moins ou pas du tout. Prévoyez quelques bouchées pour l'occasion.

La bonne façon de tenir son verre est le tenir par la tige, comme illustré sur la photo (gauche). Si vous le tenez comme sur la photo de droite, vous réchauffez le vin et on aime tous un vin frais, n'est-ce pas? Ayez des serviettes de papier à portée de main.



## -La table

Vous avez préparé votre table un peu à l'avance. N'attendez pas à la dernière minute.

Repassez votre nappe et vos serviettes afin qu'il n'y est pas de plis apparents. Lors des réceptions spéciales, les serviettes en tissu sont suggérées.

Sur cette photo, vous remarquerez que la tasse est déjà sur la table. La tasse, la soucoupe et la cuillère devraient être apportées seulement au moment du dessert.

Vous remarquerez aussi que l'assiette à pain est à droite alors qu'elle devrait être à gauche, au dessus des fourchettes.

L'assiette de présentation dorée est une bonne idée car elle rehausse la décoration. Elle reste en place jusqu'au moment du dessert.

Je remarque qu'il n'y a pas de serviette de table. Celle-ci serait placée soit au centre de l'assiette ou encore à gauche sous les fourchettes.

Les ustensiles sont bien placés à l'exception de la petite cuillère. S'il s'agit de la cuillère à café, elle sera déposée sur la soucoupe au moment de servir le café. S'il s'agit d'une cuillère à dessert, elle serait déposée en haut de l'assiette principale et le manche dirigé vers la droite. Les invités utilisent les couverts en commençant de l'extérieur vers l'intérieur.



Si vous avez de la difficulté à vous souvenir de tous ces détails, souvenez-vous de la méthode BMW.



**B** pour Bread (pain) donc assiette à pain à gauche

**M** pour Meat (viande) donc assiette principale au centre

**W** pour Water (eau) donc à droite et en haut des ustensiles

Si vous désirez déposer des chandelles en guise de décoration, portez une attention spéciale à la hauteur des chandeliers. Assurez-vous que la lumière ne nuira pas à vos invités.

Évitez les décorations odorantes car elles peuvent altérer le goût de vos plats.

Cette photo tirée de mon livre *Vivre et travailler en première classe*.



Si vous êtes nombreux et que des enfants sont présents, il est conseillé de préparer une petite table pour eux et de les servir en premier lieu. Si vous êtes peu nombreux, les enfants seront assis à la même table que les adultes.

## - **Assignation des places**

Ne laissez pas les gens s'asseoir n'importe où. Si vous savez que certaines personnes ont des opinions différentes en ce qui concerne la politique, l'économie, la religion ou autres *sujets tabous*, utilisez des *marque-places* que vous placerez au-dessus de l'assiette principale.

Il s'agit d'une marque de considération et de bienvenue envers vos invités.

Asseyez-vous à une extrémité de la table, proche de la cuisine, afin de faciliter le service.

La règle d'étiquette sociale dit que les femmes sont servies avant les hommes. Il est souhaitable de servir les femmes plus âgées en premier lieu, mais attention de ne pas blesser personne.

L'hôte et l'hôtesse sont servis en dernier lieu. Donnez le signal du début du repas en portant un toast de bienvenue.

## - **L'art du toast**

Le toast de bienvenue sera prononcé au début du repas par l'hôte ou l'hôtesse.

Un invité peut proposer un toast en l'honneur de l'hôtesse entre deux services. Cependant, il doit être court.

Le toast de remerciement sera prononcé par l'hôtesse à la fin du repas.

À la fin du repas, vous pouvez proposer à vos invités de prendre le café et le digestif au salon.

## - **Le départ**

C'est l'heure du départ et certains de vos invités ont abusé de boissons alcoolisées, ne les laissez pas partir sans leur offrir un moyen de transport sécuritaire.

## - **Remerciements**

Remerciez vos invités d'avoir participé et souhaitez-leur « Bonne route! »

Vous pouvez leur envoyer un petit courriel le lendemain pour les remercier de leur présence. C'est aussi très apprécié et c'est une grande délicatesse de le faire.

## **Ginette Salvas**

Fondatrice de l'École internationale d'étiquette et de protocole située au Québec, elle a formé de nombreux.euses consultants.es spécialisés.es en étiquette et protocole des affaires autant au Canada qu'à l'international.

Ginette est l'auteure de plusieurs livres qui traitent de protocole, d'étiquette et de bonnes manières sociales et professionnelles. Les livres sont disponibles sur Amazon dans plusieurs pays. Pour la liste des livres, consultez le site [www.ginettesalvas.com](http://www.ginettesalvas.com)

Avant d'être certifiée par l'école Protocol School of Washington, en 1991, elle a été consultante en image et adjointe administrative pendant plusieurs années.

Sa chaîne YouTube contient de nombreuses vidéos qui traitent de ces sujets. Rendez-vous sur You Tube et tapez mon nom.

Profitez-en avec vos familles et amis!