

SAVOIR RECEVOIR

Emilie de CLERCQ

SAVOIR RECEVOIR

Astuces pour réussir une invitation



ÉDITIONS
CABÉDITA
2012

Couverture: Création Mélanie Kerebel

© 2012. Editions Cabédita, CH-1145 Bière
BP 9, F-01220 Divonne-les-Bains

Internet: www.cabedita.ch

ISBN 978-2-88295-648-4

Introduction

Un réveillon de Noël? Un apéritif dînatoire entre amis? Un goûter d'anniversaire? Petites ou grandes, les occasions pour recevoir sont multiples!

Jadis, notre manière de recevoir était le reflet de notre bonne éducation et signe que nous étions «une future bonne épouse». Il était donc important de recevoir selon les règles de l'art. Aujourd'hui, ces dernières ont été simplifiées et quelques petits détails suffisent pour transformer votre invitation en une véritable fête.

Dans ce livre, découvrez les conseils, astuces et tours de main pour réussir votre invitation.

Constitué en trois parties, «Savoir recevoir de A à Z», «Les différentes occasions pour recevoir» et «Quelques recettes», cet ouvrage se propose d'être un guide pratique et ludique.

Je vous en souhaite une excellente lecture et plein de magnifiques invitations.

L'auteur

Savoir recevoir de A à Z

*Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur
tout le temps qu'il est sous votre toit*

BRILLAT-SAVARIN, 1848

Dans ce chapitre, nous allons aborder le savoir recevoir par ordre alphabétique, que vous pourrez consulter comme un dictionnaire. Les conseils et les astuces pratiques du savoir recevoir vous permettront d'être à l'aise pour recevoir dans toutes les circonstances et vous faciliteront également la vie. De plus, vous aurez toutes les clés en main, pour recevoir vos invités et partager un moment précieux de convivialité.

ACCUEIL

L'accueil est un moment clé quand vous recevez qui donnera le ton pour la suite. Inviter, c'est faire plaisir à ses invités, mais aussi à soi. Pour bien recevoir vos invités, soyez donc détendu et entièrement disponible. Vous pouvez par exemple, quinze minutes avant l'arrivée des invités, prendre un moment pour vous détendre ou écouter une bonne musique. Quand les invités sonnent à la porte, accueillez-les chaleureusement et toujours avec le sourire. Débarrassez leurs affaires dans un endroit prévu à cet effet. Ensuite, mettez-les à l'aise et ayez un petit mot aimable pour chacun. Vous pouvez parler du bébé qui a grandi, de la bonne mine de l'épouse ou leur demander s'ils ont fait bonne route. Si les invités ne se connaissent pas, c'est l'occasion de les présenter.

APÉRITIF

Pour les dîners classiques, un apéritif est servi dans le salon, à l'arrivée des invités. Prévoyez des mets faciles à manger, des serviettes et éventuellement des petites assiettes. Les mets proposés

ne sont pas un repas en soi, car il s'agit d'une mise en appétit. Vous pouvez proposer quelques bouchées, des petits snacks ou des brochettes. Prévoyez des boissons fraîches, comme de l'eau ou des jus de fruits. Comme boissons alcoolisées, vous pouvez proposer un vin blanc léger et frais pour les fans du blanc. Du champagne pour un apéritif plus chic. Du rosé pour un apéritif décontracté. Du vin rouge léger et tendre, pour les inconditionnels du rouge. Pour les puristes, un alcool plus fort, comme le Martini. La durée idéale de cet accueil est d'environ 30 minutes. Au-delà, vos invités risquent d'avoir très faim.

ASSIETTES

Si vous dressez une table, disposez les assiettes à environ 1 ou 2 cm du bord. Entre chaque invité et donc chaque assiette, prévoyez idéalement entre 60 et 70 cm, mais au minimum 55 cm. Evitez également de disposer une assiette vers un pied de table, pour des raisons évidentes. Il existe plusieurs sortes d'assiettes : 1) assiette de présentation, qui sert de support aux autres assiettes et qui est également décorative. Elle est retirée uniquement au moment du service du fromage ou du dessert ; 2) assiette creuse, qui sert pour les potages et qui est présentée sur une assiette plate, pour des raisons pratiques ; 3) assiette plate, pour l'entrée et le plat principal ; 4) assiette à pain, disposée en haut à gauche de l'assiette ; 5) assiette à fromage ; 6) assiette à dessert. Dernièrement, n'empilez jamais plus de 2 assiettes. Si vous ne disposez pas d'autant d'assiettes différentes, mais d'une vaisselle du quotidien, vous pouvez miser sur la créativité pour présenter une belle table. Par exemple, une soupe peut être servie dans un bol, mais aussi dans une citrouille, un bol de pain ou des pots de confiture à l'ancienne. L'entrée peut être servie dans des cuillères apéritives. Le pain peut être présenté tranché dans un panier ou les gressins dans un verre. Le dessert peut être servi dans une verrine. Autrement, si vous souhaitez servir l'ensemble du repas sur la même assiette, cela est bien entendu possible. Dans ce cas, changez les assiettes entre le salé et le sucré (à l'exception du poisson et du fromage).

 BOISSONS

Pour l'achat de vos boissons, prévoyez toujours large. Pour la quantité : 1 l d'eau, de jus de fruits ou de soda permet de servir 8 verres ; 1 l de café ou de thé permet de servir 10 tasses ; 1 bouteille de vin permet de servir 6 à 8 verres ; 1 bouteille de champagne 6 flûtes ; 1 bouteille d'alcool fort 30 doses. Dans tous les cas, l'eau se boit et le vin se déguste. Prévoyez donc assez de boissons fraîches, du vin de bonne qualité et adapté au menu. Ensuite, c'est aux maîtres de maison de veiller à ce que les verres des invités ne soient jamais vides. Il est important de veiller au confort de vos convives et au bon déroulement de la fête. Cependant, si vous voyez qu'un de vos convives déguste votre bon vin à grande vitesse, vous pouvez marquer une pause dans le service. Si tout de même les bornes sont dépassées, proposez-lui d'appeler un taxi à la fin de la soirée. Car en plus du confort de vos convives, il est également question de bon sens et surtout de sécurité. Autrement, en tant que maître de maison, veillez également à votre consommation, pour toujours rester capitaine à bord.

 BON APPÉTIT

Selon les bonnes règles de l'étiquette, souhaiter un « bon appétit » (de même que dire « santé » ou trinquer) serait une grossièreté, voire une vulgarité. Ceci peut paraître étonnant, mais dans le cadre d'un repas plus formel, vous saurez qu'on ne le souhaite pas. Maintenant, dans le cadre de votre maison, cette règle peut être dérogée. Il ne s'agit pas d'en faire une fixation ; ce qui compte avant tout, c'est la convivialité et la générosité.

 BROCHETTES

Servir sur brochette est une manière sympathique et créative, pour présenter des légumes, des fruits ou de la viande. Pour les manger sans vous salir les doigts, tenez le bout de la brochette avec les doigts ou la serviette. Glissez ensuite les morceaux avec

la fourchette dans votre assiette et dégustez avec les couverts. Si vous avez plusieurs brochettes dans votre assiette, servez-vous d'une brochette à la fois, pour ne pas avoir plein de petits morceaux dans votre assiette. Par ailleurs, les brochettes peuvent aussi être utilisées pour présenter des apéritifs comme *fingerfood* ou des miniboules de gâteaux décorées *cake pops*. En utilisant des brochettes, pour réaliser des minibrochettes ou des minisucettes, vous ajouterez ainsi une touche festive et amusante à votre table.

BUDGET

Pour un menu chic et pas cher, diverses astuces pratiques existent : 1) si vous souhaitez utiliser des produits raffinés et plus coûteux, vous pouvez adapter la taille de ces produits. Transformez par exemple votre tranche de foie gras en cubes décoratifs ou le saumon cru en petites bouchées. Ces produits raffinés en miniatures sont également très décoratifs et vous pouvez par ce biais en profiter pour présenter une jolie assiette ; 2) mixez des produits plus chers (par exemple du caviar ou du homard) à des produits plus simples, pour apporter une touche festive à votre dîner ; 3) vous n'êtes pas obligé d'utiliser des mets raffinés et coûteux, de l'entrée au dessert. Vous pouvez opter pour une entrée avec du foie gras, sans que ceci vous oblige à cuisiner du homard en plat principal. Laissez libre cours à votre imagination et sortez des sentiers battus ; 4) soignez encore davantage la présentation et laissez libre cours à votre imagination : des verrines colorées, des cuillères apéritives exotiques, des capuccinos avec un siphon, des sucettes salées ; 5) cuisinez avec des ingrédients simples, mais toujours de qualité. Avec des produits savoureux, vous pouvez faire des miracles en cuisine. Variez les arômes, faites titiller les papilles ; 6) optez pour des viandes savoureuses et moins chères, par exemple de la caille à la place de la dinde ; 7) choisissez vos ingrédients de saison et produits localement, car les fraises à Noël ne sont pas savoureuses et chères de surcroît ; 8) faites vos emplettes directement chez le producteur, sans intermédiaires. Vous ferez des économies et, de plus, vous contribuez au maintien de l'économie locale. Vous manquez de

temps ? De plus en plus de producteurs créent des petits marchés à la ferme, avec un vaste choix d'ingrédients. Dénichez ces bonnes petites adresses et gardez-les précieusement ; 9) optez pour une cuisine faite maison, car les plats cuisinés vous reviendront plus cher et seront indéniablement moins bons ; 10) achetez également vos ingrédients entiers, au lieu de les acheter en sachets sous vide. Observez la différence de prix des salades pré-découpées avec une salade entière. Ceci permet de faire des économies substantielles ; 11) enfin, vous pouvez cuisiner en plus grande quantité, congeler certains mets ou faire des stocks. En effet, certains produits sont proposés en action et peuvent être cuisinés à l'avance ou être stockés, s'il s'agit de produits non périssables. Ceci vous permet d'avoir sous la main, à un prix moindre, des produits de qualité. Par ailleurs, ceci vous sera fort utile, lorsque vous recevez des amis à l'improviste.

CADEAUX

Remerciez cordialement vos invités pour les cadeaux offerts. Cependant la petite phrase « il ne fallait pas » n'est pas appréciable. Savoir recevoir un cadeau, c'est la politesse du cœur ; de même, un cadeau ne se refuse jamais. Pour remercier de l'attention, dites de préférence « je vous remercie pour l'attention » ou un simple « merci beaucoup ». Quand vos invités ont apporté des fleurs, placez-les biens visibles dans un vase. Lorsqu'ils apportent du chocolat ou des biscuits, présentez-les à table, avec le café. Ensuite, si vous recevez du vin, vous n'êtes pas obligé de l'ouvrir, sauf si la personne qui l'offre, le mentionne plus ou moins explicitement. De plus, il y a peu de chance que le vin offert corresponde au menu choisi. Posez donc le vin dans le salon et rangez la bouteille après le départ des invités.

CAHIER

Si vous aimez recevoir, vous pouvez adopter le principe du cahier des invités. Dans ce cahier, vous pouvez noter les éléments

importants de chaque occasion: le menu servi, la date et les noms des convives présents. Ceci vous évite de servir la même chose à la prochaine occasion. Dans ce cahier, vous pouvez également noter les allergies connues, mais aussi les goûts et les préférences de vos invités. Ainsi, la prochaine fois que vous les recevrez, vous pourrez en tenir compte. Ce sont de petites attentions, qui font grandement plaisir. Ce cahier spécial vous permet également de rajouter une touche créative, avec des photos, des petits billets et des annotations. Ce sont de précieux souvenirs.

CHAMPAGNE

Le champagne a des arômes et des parfums différents, du plus jeune au plus mature. Cette délicate boisson peut accompagner tout un repas. A l'exception de la viande rouge, le chocolat et les mets trop acides (comme la vinaigrette), qui cassent les arômes du champagne. Pour un apéritif, privilégiez un champagne brut ou non millésimé. Pour le dessert, un champagne sec, demi-sec ou doux conviendra. Mettez le champagne au frais au maximum vingt-quatre heures avant de le servir, le froid brise également les arômes. Pour un champagne jeune, la température idéale pour le service est de 5° à 7°, pour un champagne mature ou millésimé, jusqu'à 10°. Le champagne se sert dans une flûte, pour une meilleure conservation des bulles et des arômes. La flûte se remplit au maximum à moitié et délicatement dans un verre penché. Cette technique, appliquée également au service de la bière, conserve mieux les bulles. A cet effet, vous pouvez également délicatement servir en trois temps le champagne dans une flûte tenue droite. Autrement, le champagne ne se conserve que peu de temps, et la technique de la petite cuillère à la place du bouchon, est hélas illusoire.

CHANGEMENT DE PLAT

Quand vos invités ont terminé de manger, proposez toujours un deuxième service (à l'exception de la soupe, de la salade, des

fromages et des fruits). Si vous disposez de suffisamment de vaisselle, vous pouvez changer l'assiette entre chaque mets. Autrement, changez les assiettes et les couverts, seulement entre le salé et le sucré, excepté si vous servez du poisson ou du fromage, cela pour des raisons évidentes.

CHAUD

Pour tenir vos plats au chaud, optez pour la plaque de cuisson pour les plats mijotés. Pour tenir au chaud une assiette ou un plat, optez pour la casserole avec de l'eau chaude, le micro-ondes et ou le four à 50°. Certains mets, notamment ceux avec de la pâte feuilletée et les feuilles de bricks, sont prêts rapidement. Prévoyez donc de les cuire au dernier moment, dans un four chauffé préalablement. Les pizzas, les feuilletés, les cakes se congèlent d'ailleurs à merveille et peuvent être préparés à l'avance. Vous gagnerez du temps le jour J et il ne vous restera qu'à les réchauffer au four, avant de les servir.

CONFORT

Si vous recevez plusieurs invités et que vous êtes nombreux, prévoyez plusieurs places assises ou des coussins. N'obligez pas vos invités à s'asseoir sur un sol dur et froid. C'est sympa quand on est ado, après beaucoup moins. Dans tout les cas, pensez au confort de vos invités.

CONVERSATIONS

Les conversations mettent l'ambiance et sont des moments d'échange précieux, qui laissent des riches souvenirs. En tant que maître de maison, il y a deux règles de base à retenir. Premièrement, c'est à vous de veiller au confort de vos invités. Ensuite, vous êtes également le « gentil animateur » de la soirée. Lancez des sujets de conversation, selon les affinités des convives, le

Table des matières

INTRODUCTION	7
SAVOIR RECEVOIR DE A À Z	9
Accueil	9
Apéritif	9
Assiettes	10
Boissons	11
Bon appétit	11
Brochettes	11
Budget	12
Cadeaux	13
Cahier	13
Champagne	14
Changement de plat	14
Chaud	15
Confort	15
Conversations	15
Couverts	16
Débarrasser	16
Décoration	17
Décoration de table	17
Découpe	19
Départ	19
Eclairage	19
Fleurs	20
Foie gras, tartare, caviar et saumon cru	20
Fondue	20
Fromage	21
Invitation	21
Lustrer	22
Maison accueillante	22
Marque-place	22
Maîtres de maison	23

Menu	24
Musique	24
Nappe	24
Offrir	25
Organisation	26
Pain	26
Passer à table	27
Pâtes	27
Plan de table	28
Ponctualité	28
Présenter	28
Rangement	29
Remercier	29
Répondre à une invitation	30
Servir	30
Serviettes	31
Sel	31
Soupe	31
Sushi	32
Taches	32
Tenue vestimentaire	33
Thèmes	34
Toilettes	34
Usage des couverts	35
Us et coutumes dans le monde	35
Vaisselle	36
Vestiaire	37
Verres	37
Vin	37
LES DIFFÉRENTES OCCASIONS POUR RECEVOIR	39
Au restaurant	39
Apéritif dînatoire	39
Autour d'un buffet	41
Brunch	44
Baptême et communion	45
Café gourmand	48
Crémaillère	49

Dîner aux chandelles	51
Dîner chic	52
Entre amis	54
Fête de la future maman	57
Fêtes d'enfants	58
Garden party	64
Mariage	65
Noël	70
Pâques	74
Repas de famille	75
Pique-nique	76
Plusieurs jours	78
« Tea-time »	80
QUELQUES RECETTES	81
Brochettes	81
Cake apéritif aux chèvre, noix et raisins	82
Cuillères apéritives de confit d'oignons, pignons et foie gras	83
Palmiers au saumon fumé	84
Sablés aux olives et au parmesan	85
Sucettes de fromage	86
Cake au yaourt	86
Crème vanille	87
Crumble aux pommes et aux fraises à la vanille	87
Gâteau au chocolat	88
Muffins aux myrtilles	88
Pancakes	89
Sucettes de marshmallows au chocolat	90
Verrines aux spéculoos et aux pommes	90
TABLE DES MATIÈRES	91

Bernard Just

Internet

comprendre et l'utiliser
si l'on n'est pas né avec



L'auteur propose de faire découvrir Internet et ses dérivés (le Web, les messageries, les médias sociaux) afin d'en comprendre les rouages et de démythifier les craintes en utilisant un vocabulaire simple exempt de propos technologiques de haut niveau. Ni pessimiste, ni optimiste, on reste à la portée de chacun. Il est complété d'un glossaire proposant de nombreux termes, acronymes et anglicismes incontournables, preuve de la relation de plus en plus internationale d'Internet et des technologies actuelles de communication. 136 pp.

Emilie de Clercq

Savoir-vivre aujourd'hui

Guide des bonnes manières



Cabédita

Savoir-vivre et bonnes manières rendent le quotidien plus agréable et permettent de vivre harmonieusement avec les autres, pour être heureux et apprécié. *Savoir-vivre aujourd'hui* est un guide pratique et ludique, avec pleins d'exemples concrets tirés du quotidien : les nouvelles technologies – la communication moderne – au restaurant – les lieux publics – entre amis – les enfants – entre voisins – au travail – la politesse au quotidien – le style de la femme et de l'homme modernes – recevoir et être invité – à table – les voyages. 96 pp.

*Achévé d'imprimer
le douze septembre deux mille douze
pour le compte des Editions Cabédita à Bière
qui, soucieuses de valoriser l'emploi,
réalisent tous leurs ouvrages en région lémanique.*

Mise en pages: Nadine Casentieri, Genève

Correctrices: Valérie Caboussat, Eliane Duriaux

Si ce livre vous a plu, si cette collection vous intéresse, demandez
notre catalogue à votre libraire ou les autres titres édités par nos soins.
A défaut, adressez-vous directement à:

SUISSE
Editions Cabédita
Route des Montagnes 13
CH-1145 Bière

INTERNET
www.cabedita.ch

FRANCE
Editions Cabédita
BP 9
F-01220 Divonne-les-Bains

Imprimé en Suisse