

Aimer et recevoir

Au xx^e siècle, tous les moyens de communication sont là pour partager notre passion pour l'art de la table. Dresser une jolie table et recevoir nos invités nous procure beaucoup de joie. Maîtriser l'*art* de dresser une table n'est pas compliqué, il suffit de suivre quelques conseils et d'y mettre une touche d'amour, de *bon sens* et d'imagination pour compléter les efforts en cuisine (ou ceux du traiteur!).

● Par Kathleen Jones ● Photographies Kathleen Jones

Mais avant cela, l'aventure commence par le choix des invités et de leurs affinités; en découlera la réussite de votre réception. Un dîner de quatre personnes sera plus intime et un potentiel cadre de débats, entre six et huit personnes les conversations pourront être plus variées et "fun", au-delà, les hôtes devront diriger avec encore plus d'attention les échanges et maîtriser de près les différentes personnalités. Nombreux pensent que le nombre idéal pour un dîner réussi est de douze personnes (autour d'une table ronde ou ovale car une table rectangulaire éloignerait trop les personnes assises en bout de table), et nous sommes aussi de cet avis, mais ne négligez jamais les différents parcours de vie de vos invités car les mélanges de personnalités, nationalités et professions sont sympathiques mais les mélanges d'éducation pourraient s'avérer risqués. Évitez quatorze personnes au cas où l'une d'entre elle se désisterait au dernier moment; les Européens sont de moins en moins superstitieux mais il faut tout de même faire attention à ces petits détails.

Vos invitations envoyées (distinguez-vous et évitez les emails ou les messages, optez plutôt pour l'encre), vous vous pencherez sur l'occasion de votre repas, le look que vous souhaitez obtenir, l'atmosphère que vous souhaitez offrir et les couleurs qui vous accompagneront.

Pour les couleurs, pensez aux fleurs : le vert, comme les feuilles, va avec tout. Le noir et le rose se marient très bien, ainsi que "l'intemporel" bleu et blanc (le jaune s'ajoute très bien à ces couleurs), mais aussi l'orange et le bleu, le blanc et beige (le bleu ciel s'y ajoute parfaitement bien), le blanc et le vert (avec une touche de bleu), et le violet et le vert, pour ne pas oublier le rouge et le violet. Les magazines de mode peuvent être une bonne source d'inspiration. Prêter attention aux couleurs de votre table pour honorer vos invités sera une jolie touche en plus et vous marquerez des points !

Si vous aimez chiner sur les brocantes, vous pourrez trouver des objets raffinés et rares du passé qui donneront une touche d'élégance à vos tables. Vous pourrez également regarder autour de vous à la maison, ou chez votre grand-mère, et utiliser des objets "insolites" pour embellir votre table, comme une soupière en centre de table, des figurines



et statuettes en décoration, des carafes ou petits verres en vase, etc. Votre centre de table sera rond sur une table ronde, et rectangulaire ou ovale sur une table longue. Rappelez-vous que les convives doivent pouvoir se voir entre eux, évitez ainsi les centres de tables trop hauts et imposants, mais aussi les fleurs trop parfumées comme les frésia, les lys, les camélias, les pivoines et le jasmin. Mélanger fleurs et fruits peut être amusant et donner une jolie touche de couleur. À bannir les bougies parfumées. Le soir, les bougies ajouteront une touche d'élégance à votre table et la lumière tamisée sera d'autant plus appréciée par les dames plus "matures" (si vous consommez du vin rouge aussi... inutile d'en dire plus!).

Nappe ou set de table ?

Pour un déjeuner, "tout est permis", et pour les Anglo-Saxons, les sets de table sont souvent privilégiés; mais pour un dîner, surtout si les invités sont francophones, une nappe est préférable. De couleur pour un déjeuner ou un dîner moins traditionnel, mais toujours blanche pour un dîner plus classique.



Saviez-vous que les nappes de couleur ont été introduites par Jackie Kennedy à la Maison Blanche (en jaune clair mais aussi en bleu pâle)? Avant cela, elles étaient toujours blanches.

Vous éviterez de poser la nappe directement sur la table mais opterez plutôt pour un molleton (mais jamais sur une table fraîchement vernie) de la mesure exacte du plateau de la table.

Pour calculer le métrage de vos nappes, il faudra compter 60 centimètres par personne. Par exemple, pour une table rectangulaire de 20 personnes (et donc pour un dîner plus officiel dont les conversations seront plus difficiles à orchestrer), assises face à face, il faudra multiplier 20 par 0,60 cm et ensuite diviser par 2, soit 6 mètres de nappe; mais il faudra ensuite ajouter les retombées d'environ 40 centimètres par côté (au minimum 30 centimètres).

Pour une table ronde, rappelez-vous que la nappe doit arriver au sol.

Pour une table "cozy" en hiver, look de campagne ou de montagne, une jolie couverture pourra remplacer le molleton et servir de sous nappe décorative. Rêvez, rêvez... et faites rêver!

Ronds de serviette ou pas?

Faites-vous plaisir! À l'origine, les ronds de serviette s'utilisaient pour distinguer les serviettes quand elles étaient réutilisées par les membres de la famille, c'est pourquoi ils ne s'utilisent pas lors de dîners officiels, mais dresser une table c'est aussi l'habiller de jolis accessoires, alors pourquoi pas?

Vous l'aurez peut-être remarqué, les mises en place sont programmées pour les droitiers et non pour les gauchers (histoire oblige), alors si l'un de vos invités est gaucher, rendez lui service et placez-le à l'extrême gauche de la table, ses mouvements seront alors plus libres.

Les verres, devant ou à droite de l'assiette?

L'emplacement exact des verres dépendra du choix de la mise en place, c'est-à-dire à la française ou à l'anglaise, mais toujours de façon décroissante en commençant par le verre le plus grand à gauche (destiné à l'eau et non pas à se noyer dans le vin... même si parfois cela nous aiderait bien à survivre à certains dîners!).

Les cenologues et les connaisseurs vous diront que les verres devront être transparents afin de pouvoir admirer la couleur du vin; vous pourrez tout de même opter pour des verres à eau de couleur.

"Ne pas être dans son assiette"...

Sortez votre plus belle vaisselle et utilisez-la; n'attendez pas une occasion importante car *tous* les jours sont importants, même quand on ne se sent pas dans son assiette ou qu'on est au régime et que notre repas consiste en un bouillon seulement (ou une soupe si on a de la chance) et une salade! Utilisez votre jolie vaisselle donc, et vos jolis verres, vous évitez ainsi l'odeur de la poussière et prendrez toujours du plaisir à table. Vous constaterez d'ailleurs que vous vous tiendrez plus droit et que vous ne vous brûlerez pas la bouche en buvant votre bouillon (ou soupe) puisque vous la consommerez délicatement avec votre jolie cuillère. La question qui se posera alors sera : la cuillère en mouvement vers vous ou vers la personne assise en face de vous à table? Encore une fois, cela dépendra, Brexit ou pas, si les codes suivis sont français ou anglais.

Couverts et argenterie...

Les fourchettes se poseront les dents sur la nappe en France et les dents vers le plafond en Angleterre.

À tous les jeunes lecteurs et lectrices, nous rappelons que les brocanteurs proposent des pièces à des prix très intéressants. Alors n'hésitez pas à investir sur des jolis couverts en argent ou en métal argenté et utilisez-les tous les jours!

Nettoyage et rangement seront tout aussi importants... Et puis, on recommence... ●

RSVP!

Thanks to the means of communication available to us in the 21st century, we are able to share our passion for table dressing to a wider public. Setting and dressing a pretty table, and entertaining our guests, always gives us so much joy. Mastering the art of table dressing is not complicated, you'll just need to follow a few tips and add a touch of love, common sense and a little imagination to complete the work done in the kitchen (or by the caterer!).

But before that, the adventure begins with the choice of your guests and their common likes and dislikes. Carefully choosing your guests will play a major part in the success of your event. A dinner of four will be a more intimate affair and could potentially lead to a series of debates; a table of six to eight people will have more varied and "fun" conversations; beyond eight people, the hosts will have to pay closer attention to what is being said and to the dynamics set by the different personalities. Many would say that the ideal number of guests for a successful dinner is twelve (all sat around a round or oval table as otherwise the people sitting at both ends of the table would miss out on the fun). We also share this thought but could never reiterate more not to neglect the different life paths of your guests, as whilst a mix of personalities, nationalities, and professions can be fun, a mix of backgrounds and education could be risky. Avoid inviting fourteen people, just in case one of them can't make it at the last minute. It's true to say that Europeans are less superstitious these days, but one can never be too careful and should always pay attention to these little details.

So now that you've sent off the invitations (and please, do distinguish yourself from the crowd and avoid emails or messages... and



opt for ink instead!), think carefully of the occasion, the look you want to go for, the atmosphere you want to create and the colours you wish to have.

When you think of colours, think of flowers: the green of the leaves goes with everything. Pink and black look really good together, then there is the "timeless and forever fashionable" white and blue (yellow looks really well with these two colours), orange and blue are a fabulous combination, the ever classic white and beige (pale blue looks divine added to these two colours), white and green (with a touch of blue), purple and green, not to mention red and purple. Fashion magazines are a good source of inspiration for colour schemes. And for that little extra touch, playing with colours to honour your guests will definitely mark points!

If you like antique markets, you'll find refined and rare objects of the past that could add a touch of elegance to your tablescapes. If you take a closer look around your home, or next time you visit your Grandmother, you will most likely find a new purpose for older and more "unusual" objects to embellish your table, such as: a soup tureen as a centrepiece, figurines and statuettes as decoration, jugs or small glasses as vases, etc.

Your centrepiece should be round-shaped on a round table, and rectangular or oval on a long table. Guests should be able to see each other when dining, so the height of the flower decorations should remain under eye level, and the flowers used should be only delicately scented. As much as we love them, flowers such as freesias, lilies, camellias, peonies and jasmines are to be avoided. Mixing flowers with fruit can be fun and add a nice touch of colour. Scented candles should be banned. Non-scented candles will add a touch of elegance to your table and the "more mature" ladies will definitely appreciate the softness of a candlelit dinner (needless to say, so will you if you drink red wine... we've all been there!).

A tablecloth or table set?

When you set a table for lunch, "everything goes", well almost... Anglo-Saxons will generally opt for table sets. When you set a table for dinner, it's a different game, especially if your guests are French: a tablecloth is the preferred answer. Coloured linens will work well



for a lunch or a less traditional dinner, but if it's a more formal affair, you should opt for white.

Did you know that Jackie Kennedy introduced coloured tablecloths to the White House (light yellow and pale blue)? Before that, they had always been white.

You should avoid laying the tablecloth directly on the table and lay a fleeced or flannel soft padded protection first, of the exact measurement of the table top (never on a freshly varnished table though). To calculate the size of your tablecloth you should consider a space of 60 centimetres per person. For example, for a rectangular table of 20 people (and therefore a larger and more formal affair where conversations can be more tricky to orchestrate) sitting face to face, you'll need to multiply 20 by 0.60 cm and then divide that by 2, which will come to 6 meters; to which you'll then have to add the length coming down to the chair of about 40 centimetres per side (or at least 30 centimetres).

On a round table, the tablecloth should reach down to the ground. For a "cosy" winter table, aiming for that country or mountain look, a nice blanket can replace the soft padded table protection and work as a decorative item.

Dream, dream... and make others dream too!

Napkin rings?

The aim here is to have fun so, whilst originally napkin rings were used to differentiate the napkins reused by family members (which is why they are not used during official dinners), nowadays dressing tables is also about accessorizing, so we say, "why not"?

You may have already noticed that table settings are designed for the right-handed, not for the left-handed (it's all a question of history). So, if one of your guests is left-handed, do your guest a favour by placing him or her at the left end of the table, allowing for more room.

What about placing the glasses?

Placing the glasses will depend on whether you go for a French or English place setting. Regardless of your choice, you should always start with the largest glass on the left (that will be your water glass,

not a large glass to drown yourself in wine... although it could help at times to survive "painful" dinners!).

Oenologists and connoisseurs will tell you that the wine glasses will have to be clear so as to see the ravishing colour of the wine. Having said this, you can easily compensate by using coloured glasses for water.

What about the plates?

Take out your finest porcelain and use it; don't wait for an important occasion because every day is important, even when you don't feel great, or when you are on a diet and your meal only consists of a broth (or a soup, if you are lucky) and a salad! Use your pretty service and your pretty glasses: you will always have fun at the table by doing so, and you'll also avoid the smell of dust that can sit on your service if you never use it.

You'll also notice that you will sit up straight and won't burn your tongue when having your broth (or soup) as you'll be delicately using your pretty spoon. The question now is: how to use your spoon? Do you move it towards you or towards the person sitting in front of you? Brexit or no Brexit, it'll all depend on whether you're applying French or English etiquette.

As for the cutlery and silverware...

The forks will be placed tines down in France and tines up in England.

To all our young readers, keep in mind that antiques' markets and second-hand dealers sell silverware at very attractive prices. So, don't hesitate to invest in beautiful silver or silver-plated cutlery and use them every day!

The cleaning and carefully storing part will be just as important... And then, we shall do it all over again... ●

RSVP!

Kathleen Jones

Founder and Director of Etiquette & Decorum, Monaco
www.etiquetteanddecorum.com