

Sommaire

Se comporter avec élégance à table

Les bonnes manières ne sont jamais démodées

Pourquoi les bonnes manières ont-elles tant d'importance	5
À quoi bon ?	6
La politesse attire la sympathie	7
Les dix bonnes manières les plus importantes à table	8
Autres temps, autres coutumes – Petite histoire de la bienséance à table	9
Les coutumes antérieures à l'ère chrétienne	9
Les coutumes plus modernes	12

Passons à table, je vous prie

Table, dresse-toi...	17
À propos des couverts	17
Les dix principes concernant les couverts	20

À propos des couverts	23
Savoir se conduire « à la carte »	26
En préambule	26
La commande	28
Pendant le repas	29
Après le repas	34
À faire et à ne pas faire	36
Si un incident se produit, pas de panique	38
Les exceptions qui confirment la règle	40
N'hésitez pas à faire une réclamation	40
Une salle de restaurant n'est pas une salle de jeu	42
Repas d'affaires et carrière professionnelle	44
Attention aux pièges	47

Faire bonne chère avec élégance

Des mets délicats à déguster dans les formes	49
Soupes	50
Poissons	51

Comment ôter la peau et les arêtes	54
Crustacés	56
Comment décortiquer les crevettes et autres crustacés	57
Qui a peur du homard ?	58
Coquillages	60
Volaille	62
Viande (bœuf, porc, etc.)	64
Fruits et légumes	67
Desserts	73
Autres casse-tête	75
À propos de l'agréable supplice du choix des boissons	84
Le grand plaisir du vin	85
La suite classique	85
Un peu de pratique pour mieux déguster	86
Déboucher la bouteille	88
Une dégustation pétillante	91
Un délice espagnol : le cava	94
L'eau minérale : une science en soi	96

Vous êtes invité

Lorsque vous êtes invité	101
Arriver et partir à l'heure	101
Ce dont on parle	104
Choisir la bonne tenue vestimentaire	106
Petite aide pour ces messieurs	108
Il y a festivité et festivité	109
Le cocktail	109
La course au buffet	111
Autres pays, autres coutumes	113
Europe	113
États-Unis	117
Amérique centrale et Amérique du Sud	118
Asie	119
Pays musulmans	121
Index	123