



LE B.A.-BA DES BONNES MANIÈRES À TABLE

LES RÈGLES DE SAVOIR-VIVRE NE SONT PAS (TOUTES) DÉSUÈTES, NOTAMMENT QUAND IL S'AGIT DE SE TENIR BIEN QUAND ON MANGE. VOICI QUELQUES RÈGLES BASIQUES, HISTOIRE DE NE PAS METTRE... LES PIEDS DANS LE PLAT

TEXTE SASKIA GALITCH

On pensait les bonnes manières à table désuètes et symboles d'un passé rigidissime? On se trompait. Du moins à voir le nombre de sites, blogs et comptes YouTube ou Instagram consacrés à l'étiquette – entendez ce qui se fait ou ne se fait pas... en théorie, tout au moins. Car dans la pratique, les choses sont bien plus souples et moins chichiteuses qu'on ne pourrait le redouter, comme l'explique Viviane Neri, directrice de l'Institut Villa Pierrefeu (IVP), à Glion (VD), une école où des femmes du monde entier viennent apprendre comment se comporter en société.

Les règles de base

Pour cette experte, en effet, les règles de base ne tiennent qu'en trois principes tout bêtes, tout simples: «Respect des autres, adaptabilité et bon sens.» Ainsi...

Le respect: Il s'agit d'avoir «des égards et de se comporter avec élégance pour ne pas heurter ou dégoûter les autres». Autrement dit, on fait simplement attention à son entourage.

L'adaptabilité: En gros, insiste Viviane Neri, l'éducation est affaire de culture. Dès lors, «il convient d'observer ce qui se passe autour de soi et de s'adapter aux gens avec lesquels on est».

Le bon sens: «Ça dépend!» est l'une des expressions que nous utilisons le plus dans le cadre de nos cours», s'amuse

Viviane Neri. Manger (ou non) avec ses doigts, par exemple, est ainsi affaire de contexte (pique-nique, barbecue, apéro dînatoire...) et d'aliments: il serait ridicule (et mal pratique!) de vouloir déguster un sandwich, un hamburger classique, du «finger food» ou un plat éthiopien à la fourchette et au couteau. Et une cuisse de poulet? Là encore, c'est selon: on s'adapte à ce qui se passe autour de soi!

Ces principes posés, voici encore quelques questions générales...

Le matin

Peut-on croquer dans une tartine? A priori, «le pain se beurre et se mange morceau par morceau. C'est plus contraignant... mais moins risqué en termes de salissures que si vous mordez dans une tranche.» Il est vrai que des lèvres barbouillées de confiture ne sont pas forcément appétissantes!

Si on boit du thé au lait... *que verse-t-on en premier dans la tasse?* Le débat fait rage depuis longtemps mais aujourd'hui, question de mode, on a tendance à commencer par le thé. «Dans le temps, on le mettait plutôt après: au moment où l'on versait le liquide bouillant, le lait déjà présent le refroidissait un peu et cela permettait de ménager la porcelaine. Ce qui démontre qu'il y a toujours des raisons pratiques, historiques ou technologiques qui font évoluer ce qu'on fait ou pas!»

À midi et le soir

Peut-on ou non pousser avec son couteau? «Vous faites ce qui vous va le mieux... tout en sachant que si les dents de la fourchette sont en position «en haut», cela fait comme si vous ramassiez les aliments avec une pelle, ce qui n'est pas d'une grande élégance. À mon avis, un morceau de pain est plus efficace. Mais libre à chacun!»

Peut-on couper sa salade au couteau? Longtemps, la réponse fut: non! Or, cette injonction agace Viviane Neri: «Cette règle idiote n'a plus de sens.» Ce principe, dit-elle, se justifiait à l'époque où les lames étaient en fer (ou en argent): notamment à cause du vinaigre, les couteaux s'oxydaient et se tachaient, donnant ainsi mauvais goût à la salade. «Aujourd'hui, nouveaux matériaux oblige, ça n'a plus de raison d'être. Et d'autant moins qu'au restaurant, les salades sont souvent présentées dans des bols. Dans ce cas, allez donc essayer de plier ou couper vos feuilles avec le bord de la fourchette tout en restant fluide, naturelle et élégante dans vos gestes!»

Peut-on saucer avec un morceau de pain? De prime abord, on évite... pour ne pas risquer de se mettre de la sauce plein les doigts.

Comment tient-on sa cuillère à soupe? L'idée étant de ne pas laisser déborder sa soupe, cela dépend de la forme de la cuillère: si elle est ovale, on lui donne un petit angle pour que le liquide glisse dans la bouche par la pointe. Si elle est ronde, comme chez les Anglais, vous la prenez au milieu, face à vous!

Peut-on manger les spaghetti avec une cuillère? Si vous voulez mais en Italie, c'est sans!

Peut-on nouer sa serviette autour du cou? Plutôt pas: «Vous devriez être capable de manger sans vous en mettre partout! Cela dit, dans certains restaurants de fruits de mer, c'est non seulement admis mais on vous apportera même une bavette!» Et là, ne pas en porter, ça ferait... tache. ●

Plus royaliste que la reine!

LE RESPECT SELON VICTORIA

La légende veut que lors d'un repas officiel à Buckingham, la reine Victoria, voyant l'un des convives boire le rince-doigts placé devant lui, avala immédiatement le sien afin de ne pas gêner ce prince oriental qui, en toute bonne foi, pensait simplement boire un verre d'eau. Pour anecdotique qu'elle soit, cette histoire résume ce qu'est le savoir-vivre en société: s'accorder à ses hôtes ou aux gens avec qui l'on mange pour éviter de les mettre dans l'embarras. [SG]



L'adresse de Josef

MAEVA ROSSET, DÉGOTTEUSE DE SAVEURS

Josef Zisyadis,
Directeur
de la Fondation
pour le Goût

Corinne et Patrick Rosset, bourlingueurs du monde pour découvrir les épices authentiques, ont alimenté ces dernières décennies un réseau de cuisiniers-chefs, magasins et passionnés du goût.

Depuis peu, Maeva Rosset, 33 ans et déjà un joli parcours, a repris l'entreprise avec joie et passion. Bachelor en arts visuels de l'Écal en poche, elle quitte le canton de Vaud pour rejoindre Bâle (Ville suisse du Goût 2022!), et en ramène un Master de l'Industrial Design HGK Basel. Elle est bien sûr tombée dans le chaudron dès l'âge de 4 ans: les odeurs des épices, les premières rencontres avec les grands chefs, comme Philippe Rochat, la manutention. Elle y ajoute désormais un feuilleté artistique de coopération et de création. Dans quelques semaines, l'épicière inaugure au Nouveau Musée de Bienne une installation olfactive dans un appartement du XIXe siècle: du verre soufflé et des gravures imprégnées de parfum.

C'est sa marque de fabrique, à Maeva: ces allers-retours entre la gastronomie, le commercial et les arts, trois passions de la rencontre humaine.

Pendant que ses parents reprendront leur tour de planète,

elle veut faire évoluer le Monde des Épices avec l'apparition des épices bio mais... de goût! Les thés ont déjà pris l'ascenseur, passant de 40 à près de 300 variétés différentes.

Ses rencontres avec des cuisinières comme Anne-Sophie Pic l'ont amené à créer deux currys pour poissons du lac: un curry lacustre (à base d'aspérule odorante et fève tonka) et un curry Damona, la déesse celtique, à base de citronnelle et verveine.

Rajoutez à cela qu'elle prépare dans son antre de Payerne des cours de cuisine, des ateliers pour professionnels et les passionnés du

goût... elle a tous les ingrédients pour faire du Monde des épices une référence de saveurs.



Le Monde des épices, Promenade de la Maladaire 2,
1530 Payerne, tél. 026 668 20 78, poivre.ch
Nouveau Musée de Bienne: nmbienne.ch