

# La table en France ou un art de vivre à la française

Autor(en): **Mouclier, Jacques**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **70 (1990)**

Heft 4

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-886873>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# La table en France ou un art de vivre à la française

*Jacques Mouclier,  
Président-Délégué du Comité des  
Arts de la Table, Paris*

**La table joue dans la vie de l'homme un rôle important si l'on considère qu'il y passe un sixième de son temps. Il n'y a pas un grand événement de la vie auquel la table ne soit associée. Elle est, en effet, prétexte à convivialité avec la famille, les amis, les affaires et les relations sociales.**

La France est le pays de la bonne table, elle doit être aussi le pays de la belle table, car le plaisir du gourmet n'est total que lorsqu'il y a parfaite adéquation entre le contenu et le contenant.

Des verres dépareillés, des assiettes ébréchées, de l'orfèvrerie ternie contrasteraient tristement avec une composition culinaire d'un de nos grands Chefs soucieux d'offrir à sa clientèle une présentation harmonieuse de ses plats finement cuisinés.

Contenu et contenant sont donc intimement liés et la maîtresse de maison, attentive au confort de ses invités et désireuse de traiter ses amis comme ils le méritent, doit se préoccuper de la présentation de sa table si elle veut réhausser la valeur des mets qu'elle leur a préparés.

Quel plaisir d'apprécier un grand cru dans un pur cristal où la lumière se réfracte donnant à la robe du vin l'éclat de la pourpre cardinalesque. Quelle joie de prendre son petit déjeuner dans un tête-à-tête finement décoré dans des tons de bleu de mer ou des roses des sables. Quel luxe de disposer d'un service de table aux couleurs pastels pour enluminer vos plats. Quelle jouissance de jouer avec une argenterie finement décorée pour découper la chair précieuse d'une viande ou d'un poisson. Voici autant de petits plaisirs qui ajoutent à la vie son sel de satisfaction et sa pointe d'épicurisme.

Le bonheur c'est aussi cela, un ensemble de petites joies de tous les instants. Lorsque vous vous mettez à table pensez-y. Sachez profiter de l'instant qui passe. Prenez plaisir à son décor, à la saveur des mets, au parfum de son vin. Appréciez à sa juste valeur tout ce que la vie vous offre en plus.

Il y a trop d'hommes et de femmes pour lesquels la table devient une habitude, voire une servitude, alors que s'ils veulent bien la considérer autrement, c'est-à-dire comme un des plai-

sirs de la vie, ils y trouveront des satisfactions nouvelles aiguisant leur joie de vivre et leur appétence au bonheur.

Soigner la présentation de la table, respecter les règles essentielles du savoir-vivre à table, sublime l'acte quotidien et répétitif que constitue pour tout un chacun l'obligation de "manger pour vivre", et nous conduit à doser intelligemment notre alimentation dans le cadre d'une hygiène de vie bien comprise en évitant le piège des abus, du laisser-aller que "l'honnête homme" du vingtième siècle doit éviter à tout prix s'il veut vivre comme un homme élégant et raffiné.

Le Comité des Arts de la Table, organisme chargé en France de la promotion professionnelle, c'est-à-dire des activités relevant de la cristallerie-verrerie, de la porcelaine faïence, de l'orfèvrerie en argent, en métal argenté, en acier, en étain, a entrepris une campagne de sensibilisation du public l'incitant à consacrer davantage de temps et d'argent au plaisir de se constituer une belle table pour y bien recevoir ses amis, connaissances, et les traiter avec tous les honneurs dus à leur rang.

Ce Comité, dont le siège est à Paris (\*), se tient à votre disposition pour répondre à vos questions, pour aider vos choix et vous adresser son petit livre intitulé "À table" qui est plus qu'un guide, mais une véritable bible pour la maîtresse de maison soucieuse de sa réputation.

(\*) Comité des Arts de la Table, 32, rue de Paradis, 75010 Paris - Tél. (1) 47 70 26 42.

