

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 70 (1990)
Heft: 4

Artikel: La table en France ou un art de vivre à la française
Autor: Mouclier, Jacques
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886873>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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.

