

TX

871

A77

1941

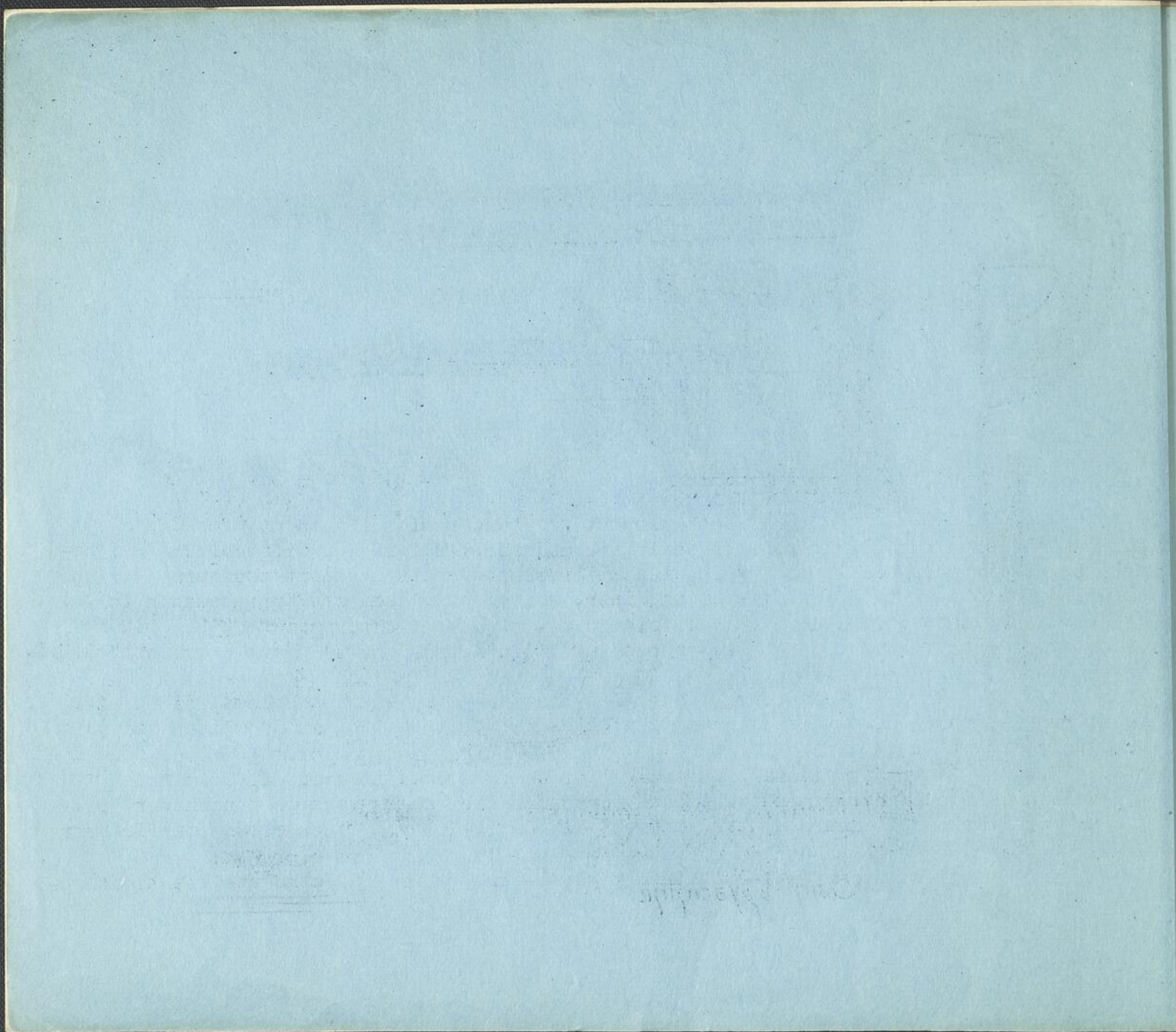


Bibliothèque Nationale du Québec

Art de dresser
le Couvert.

École Ménagère Régionale
des Sœurs de St-Joseph
Saint-Hyacinthe.

14 mai 1941



un de
re et
leurs
C'est
lion

sons
rece
fait
la v
qu'
le

----- CAUSERIE ET DEMONSTRATION -----

données par les élèves

-----DE L'ECOLE MENAGERE REGIONALE DES SOEURS DE SAINT-JOSEPH-----

SAINT-HYACINTHE.

Mesdames et mesdemoiselles,

" Recevoir ses amis autour d'une table élégamment dressée, c'est un des plaisirs les plus sensibles de la vie moderne... Malgré les difficultés de l'heure et les obstacles de la vie chère, les maîtresses de maison aiment toujours à grouper leurs amies à leur table, soit pour un dîner, soit pour un souper, soit pour un thé... C'est un agrément pour elles, que de soigner à la fois, la parure de la table, la délicatesse du menu et l'intérêt des propos qui s'échangent dans ce décor charmant." C.N.D.

Toutefois, comme il n'y a pas de roses sans épines, ni de ciel sans nuages, une inquiétude domine souvent l'esprit de la maîtresse de maison qui veut recevoir à sa table: " Est-ce bien ce que je dois faire, et la manière dont je dois le faire?"... Ces doutes surgissent, surtout, lorsque madame ou mademoiselle remarque que la voisine procède différemment... Et ces personnes forment le vœu de rencontrer quelqu'un qui dissiperait leurs doutes, et leur donnerait des règles précises pour dresser le couvert.

En cette matière, c'est-à-dire, en ce qui concerne les bienséan-

ces, les usages du monde, le privilège de l'infailibilité et de la stabilité n'est pas encore proclamé...Les vérités d'hier sont les erreurs d'aujourd'hui, et les vérités d'aujourd'hui seront, sans doute, les erreurs de demain...C'est l'évolution!...

Toutefois, il est certains principes fondamentaux qui varient peu, ce sont ceux-là surtout que nous voulons démontrer, ce soir.

Nous ne prétendons pas, mesdames et mesdemoiselles, poser en savantes, devant vous. Nous venons en novices, vous présenter quelques-unes de ces règles recueillies dans les meilleurs auteurs, et pratiquées par des personnes de bon ton.

La connaissance des règles ne suffit pas pour dresser le couvert avec art, il faut de plus, posséder les ustensiles et le linge de table voulus.

Il faut donc se procurer tout le nécessaire pour bien recevoir ses parents et ses amis.

A Dieu ne plaise, mesdames et mesdemoiselles, que, par ces paroles, nous fassions naître en vous des désirs irréalisables. Entre le nécessaire et le superflu se trace une marge assez large. Si, au foyer, l'on savait bannir le superflu, non seulement le nécessaire, mais l'utile et l'agréable s'y trouveraient réunis.

D'abord, dans toute maison bien ordonnée doivent se trouver au moins deux ou trois services de linge de table: nappes et serviettes...Les nappes doivent être ajustées aux tables, et les serviettes assorties aux nappes...Le service de luxe doit être damasé, et l'autre peut être confectionné en toile blanche ou en coton de couleur rayé ou quadrillé.

Le service de vaisselle doit aussi se trouver en double: l'un simple, l'autre

TX
871
A77
1941

plus luxueux...Un service pour six couverts comprend:

six assiettes de service...	six assiettes à viande...
six assiettes à soupe...	six assiettes à consommé...
six assiettes à pain...	six assiettes à fruits...
six assiettes à dessert...	six soucoupes...
six tasses à thé...	

Les principaux ustensiles pour le couvert sont:

le couteau à viande...	la fourchette à viande...
le couteau pour les entrées...	la fourchette pour les entrées...
le couteau à beurre...	la fourchette à salade...
le couteau à fruits...	la fourchette à dessert...
la cuiller à soupe...	la cuiller à dessert...
la cuiller à thé...	la cuiller à fruits...

En plus des couverts individuels, il faut:

un légumier avec couvercle...	une saucière...
un crémier...	un sucrier avec couvercle...
un petit plat...	un grand plat...

Ajoutons à ces articles, le service pour les entrées, les salades, les desserts, etc. S'il vous en manque quelques-uns, il ne faut pas vous inquiéter, car, vous pouvez, avec moins de pièces, dresser le couvert d'une façon convenable pour les trois repas: déjeuner, dîner et souper. Dans notre démonstration, pour être pratiques, nous ne parlerons que des repas intimes, réservant à d'autres le soin de vous donner les règles à suivre pour les dîners priés et les dîners d'apparat.

Mademoiselle Clara Perrault vous donnera d'abord quelques règles à suivre pour le déjeuner....

Gabrielle Chapuis.

----- QUELQUES METS QUI SE SERVENT COMME -----

A- HORS-D'OEUVRE

Radis
Anchois
Olives
Cornichons
Amandes salées
Sardines..... etc.

B- ENTREES

Peisson au court-bouillon
Oeufs sous toutes les formes
Petits pâtés
Galantine de veau
Aspic de homard
Timbales.....etc.

-o-o-o-o-

C- ENTREMETS

Crème
Soufflés
Beignets
Gaufres
Poudings
Mousses
Charlottes....etc.

D- DESSERTS

Petits fours
Crèmes glacées
Fruits confits
Fruits glacés
Fruits frais
Biscuits
Bonbons.....etc.

-o-o-o-o-o-o-

-o-o-o-

Le Déjeuner.

_____ " Apprends ce qu'il faut servir...
 Comment il faut servir...
 Quand il faut servir...." _____

-o-o----- LE DEJEUNER -----o-o-

-o-o-----o-o-

Ce repas matinal se prend ordinairement en famille...On n'invite guère les gens à déjeuner...Des parents, des amis, des étrangers sont quelquefois invités à partager ce premier repas. Il est donc bon de connaître quelques-unes des règles qui régissent le déjeuner.

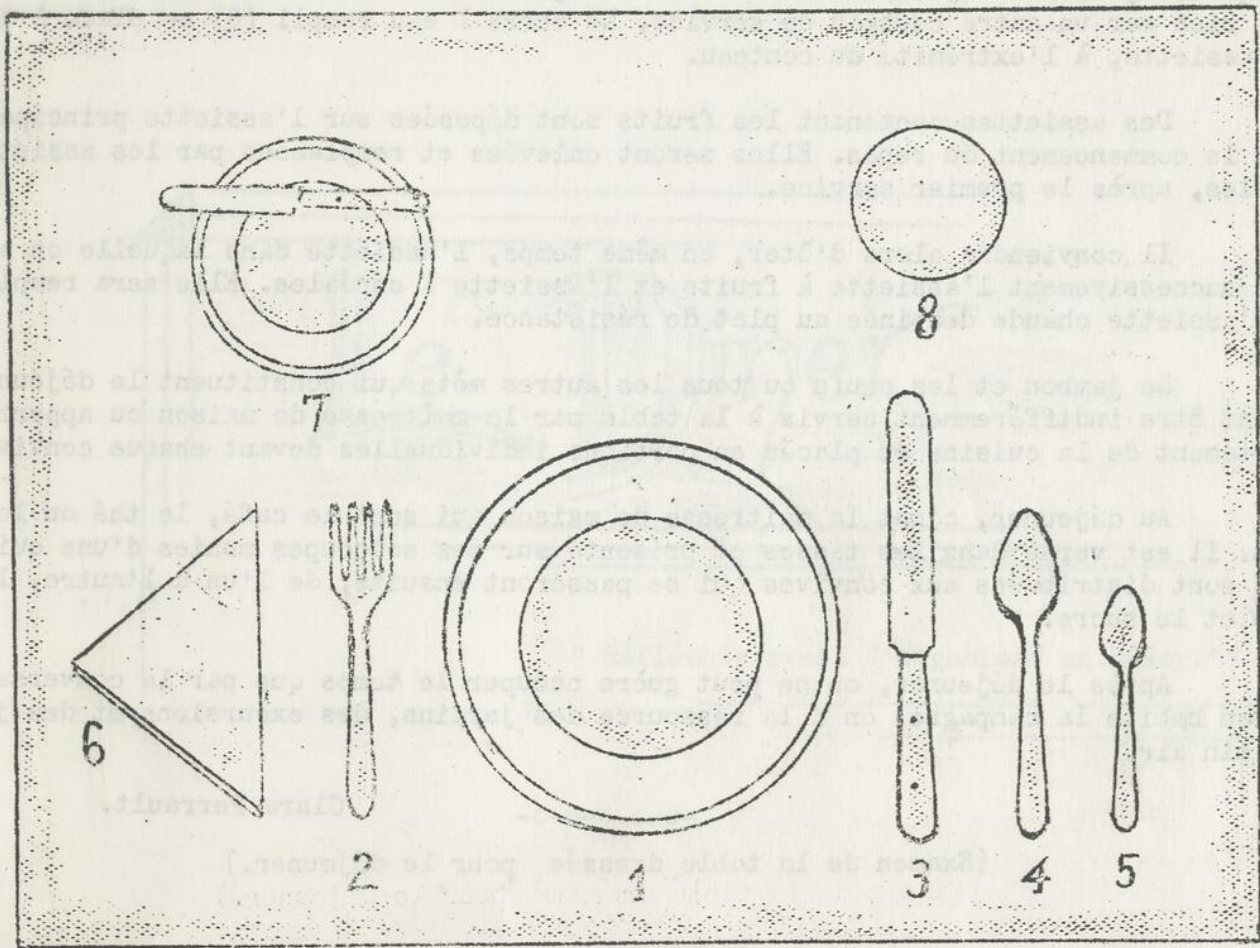
La table se recouvre d'abord d'une nappe de toile blanche unie, ou de couleur, rayée ou quadrillée...Le centre de la table s'orne simplement d'une corbeille de fruits, d'un vase contenant quelques fleurs des champs ou d'une plante en pot qui charme les yeux par l'harmonie des couleurs.

Au Canada, le menu du petit déjeuner comprend généralement trois mets: des fruits, des céréales et un plat de résistance avec du café ou du thé, comme boisson.

Disposer devant chaque convive, une assiette de grandeur moyenne (1); placer à sa gauche, la fourchette à déjeuner (2); à sa droite, le couteau (3); la cuiller à céréales (4), la cuiller à fruits (5).

A défaut de cuiller à céréales, la remplacer par une cuiller à dessert ou par une cuiller à thé. Il est très important, pour l'aspect de la table, en général, de voir à ce que l'extrémité des couverts ne dépasse pas le bord de l'assiette, et que le tout soit placé à environ un pouce du bord de la table. C'est une règle invariable qui s'applique à tous les repas.

Le serviette à déjeuner, pliée en triangle (6), se place à gauche de la fourchette, le côté plié longeant celle-ci.



L'assiette à pain et beurre avec le couteau à beurre individuel (7) se place devant la fourchette, un peu à gauche. Les couteaux à beurre individuels sont le premier luxe qu'il convient d'ajouter à un service d'argenterie sommaire. Toutefois, il se remplace bien par un autre couteau de service. Le verre à eau rempli (8) se place à droite de l'assiette, à l'extrémité du couteau.

Des assiettes contenant les fruits sont déposées sur l'assiette principale, avant le commencement du repas. Elles seront enlevées et remplacées par les assiettes à céréales, après le premier service.

Il conviendra alors d'ôter, en même temps, l'assiette dans laquelle on avait placé successivement l'assiette à fruits et l'assiette à céréales. Elle sera remplacée par l'assiette chaude destinée au plat de résistance.

Le jambon et les oeufs ou tous les autres mets qui constituent le déjeuner, peuvent être indifféremment servis à la table par la maîtresse de maison ou apportés directement de la cuisine et placés en portions individuelles devant chaque convive.

Au déjeuner, c'est la maîtresse de maison qui sert le café, le thé ou le chocolat. Il est versé dans les tasses et présenté sur des soucoupes munies d'une cuiller. Elles sont distribuées aux convives qui se passeront ensuite, de l'un à l'autre, la crème et le sucre.

Après le déjeuner, on ne peut guère occuper le temps que par la conversation. Si l'on habite la campagne, on a la ressource des jardins, des excursions et des jeux en plein air.

-o-o-o-o-o-

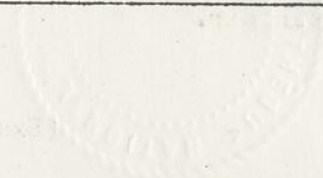
Clara Perrault.

(Examen de la table dressée pour le déjeuner.)



Le Dîner.

" Réfléchis avant d'organiser un dîner. "



----- DIVERS GENRES DE MENUS -----

- a) Menu de dîner de famille
- b) Menu de repas d'amis
- c) Menu de dîner prié
- d) Menu de grand dîner ou d'apparat.

DINER DE FAMILLE: Repas principal que toute maîtresse de maison sert aux siens au cours de chaque journée.

DINER D'AMIS: Réception qui groupe les parents et les amis intimes.

DINER PRIE: Repas officiel, de cérémonie, etc, réunion élégante qui ne comporte pas le luxe, l'éclat et la richesse des repas d'apparat.

DINER D'APPARAT: Grand repas qui exige tous les raffinements de l'étiquette du service de table.

(Extrait de la Cuisine Raisonnée. C.N.D.)

-O-O-O-O-O-O-O-O-O-O-O-O-

-O-O-O-O-O-O-O-O-O-O-

-o-o----- LE DINER -----o-o-

-o-o-----o-o-

" Dans l'ordonnance d'un repas, le couvert est le premier soin de la maîtresse de la maison. Elle y met tout son savoir-faire, car elle sait que l'aspect d'une table élégamment dressée charme l'oeil des convives et prédispose les estomacs."

Avant de dresser le couvert, il faut fixer le nombre des convives, composer le menu, et préciser la manière de servir, car une partie du couvert varie avec ces circonstances.

Pour ce soir, supposons que je veuille, avec mes deux soeurs, causer à maman, veuve, la surprise d'un dîner intime à l'occasion de son anniversaire de baptême.

Nous décidons d'inviter deux tantes ainsi que Madame X et Madame Y...Ma mère, nos invitées et l'aînée constitueront un groupe de six hôtes...Les deux soeurs plus jeunes effectueront le service à la russe, c'est-à-dire que les mets seront servis à chacune sur une assiette...Le menu comportera les mets suivants:

	Potage Crécy perlé.....	" Cuisine Raisonnée "	p. 245
Entrées:	Saumon au court-bouillon.....	" "	p. 331
	Jambon.....		
Rôti:	Bifteck à la maître d'hôtel.....	" "	p. 238
	Pommes de terre au vermicelle.....	" "	p. 398
	Carottes farcies.....	" "	p. 379
	Salade de tomates au céleri.....	" "	p. 424
Desserts:	Parfait blanc des anges.....	" "	p. 647
	Gâteau.....		
	Bonbons.....		
	Thé.....		
	Café.....		
	Vins.....		

Maintenant, dressons le couvert d'après les règles suivantes;

Choisir une table proportionnée au nombre des convives. La distance réglementaire est de deux à deux pieds et demi entre les convives. Garnir la table d'un molleton assez épais, le couvrir d'une nappe éclatante de blancheur, n'ayant point servi...La nappe doit dépasser largement la table, sans traîner à terre.

Orner le centre de quelques fleurs artistement disposées, ou d'une plante fleurie encadrée de chandeliers...Un surtout de table aussi élégant fera ressortir l'éclat de la porcelaine et de l'argenterie...Le coup d'oeil sera charmant.

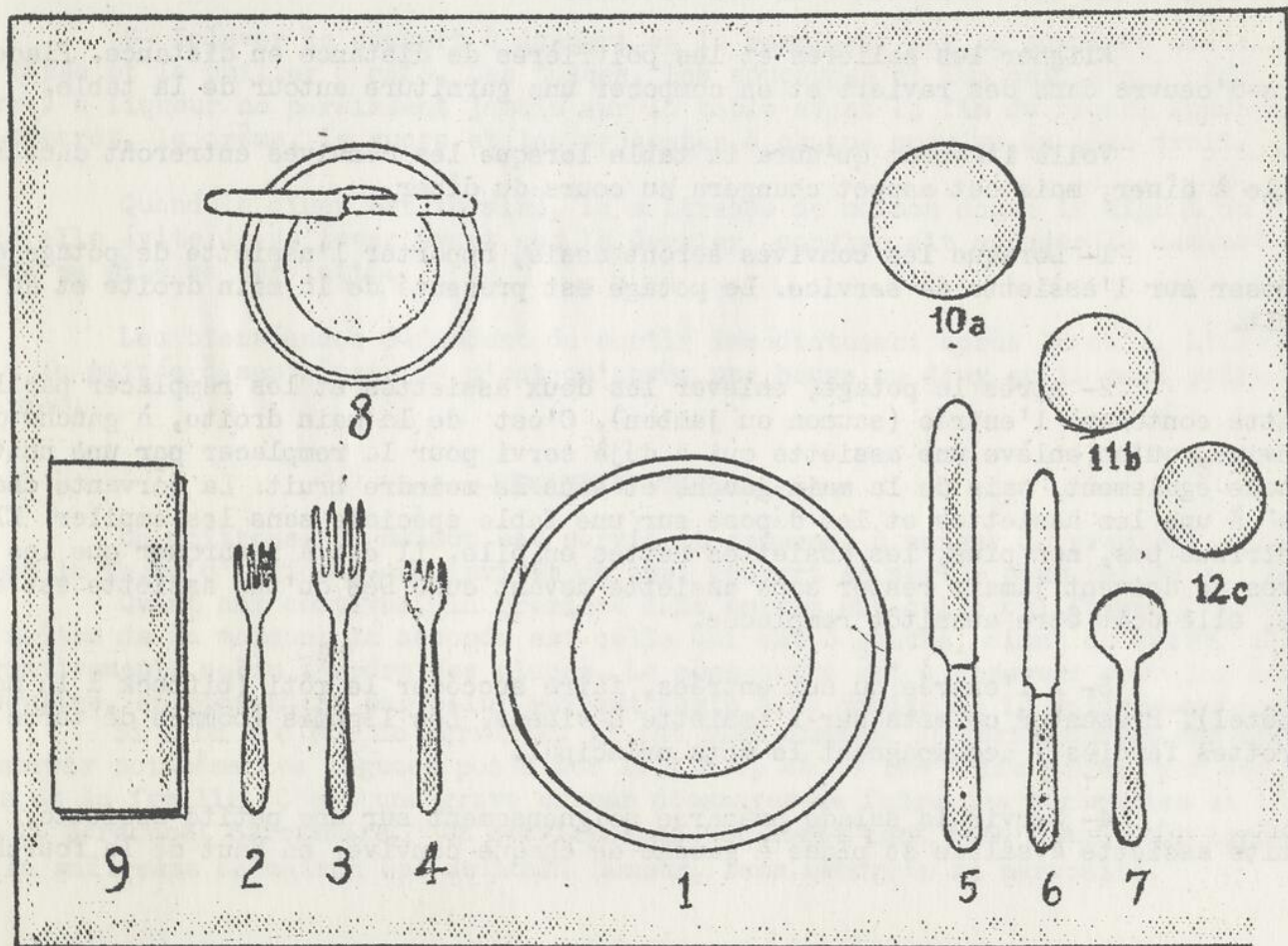
Placer pour chaque convive une assiette de service (1), non seulement pour la bonne apparence de la table, mais aussi pour protéger la nappe, au cours du premier service.

A gauche de cette assiette, aligner trois fourchettes: la fourchette pour l'entrée (2), la fourchette à viande (3), la fourchette à salade (4). A droite, placer le couteau à viande (5), le couteau pour l'entrée (6), la cuiller à soupe (7). Le tranchant des couteaux se dirigent toujours vers l'assiette. Respecter la symétrie dans l'alignement des couverts dont l'extrémité des manches ne doit pas dépasser le bord de l'assiette qui se met invariablement à un pouce du bord de la table.

Placer l'assiette à pain et à beurre comme pour les autres repas, au sommet des fourchettes, vers la gauche. (Cette assiette s'omet dans les repas de cérémonie.)

Quand le potage est servi d'avance, placer la serviette, à gauche; s'il est servi après que les convives sont attablés, déposer sur l'assiette, la serviette pliée en forme de rectangle.

Devant l'assiette, un peu à droite, placer trois verres: le gobelet ou verre à eau (10), et deux autres pour les vins. (Le nombre des verres varie avec les boissons à servir.)



Dans un repas plus nombreux, on peut écrire le menu sur une ou deux cartes de fantaisie pour le faire circuler dans un rayon de trois ou quatre personnes. La mode apporte souvent des variantes dans ces détails.

Aligner les salières et les poivrières de distance en distance. Placer les hors-d'oeuvre dans des ravieres et en composer une garniture autour de la table.

Voilà l'aspect qu'aura la table lorsque les convives entreront dans la salle à dîner; mais cet aspect changera au cours du dîner.

1- Lorsque les convives seront assis, apporter l'assiette de potage et la déposer sur l'assiette de service. Le potage est présenté de la main droite et du côté droit.

2- Après le potage, enlever les deux assiettes et les remplacer par l'assiette contenant l'entrée (saumon ou jambon). C'est de la main droite, à gauche du convive, qu'on enlève une assiette qui a déjà servi pour la remplacer par une nette, à gauche également, mais de la main gauche et sans le moindre bruit. La servante change une à une les assiettes et les dépose sur une table spéciale sans les empiler. Elle ne distribue pas, non plus, les assiettes nettes en pile. Il est à remarquer que les convives ne doivent jamais rester sans assiette devant eux. Dès qu'une assiette est enlevée, elle doit être aussitôt remplacée.

3- A l'entrée ou aux entrées, faire succéder le rôti (bifteck à la maître d'hôtel). Présenter ce mets sur l'assiette à viande. Les légumes (pommes de terre et carottes farcies) accompagnent le mets principal.

4- Servir la salade préparée soigneusement sur une petite assiette. Cette petite assiette à salade se place à gauche de chaque convive, en haut de la fourchette.

5- Enlever les assiettes, les couverts, les poivrières. Mettre devant chaque convive, l'assiette et le couvert à dessert.. Présenter les glaces, v.g. le parfait blanc des anges sur l'assiette de verre. Quand celle-ci est enlevée, il reste l'assiette à dessert pour les fruits, les noix, les bonbons.

6- Enlever le couvert à dessert et le remplacer par la soucoupe contenant la tasse et la cuiller à café. Les tasses, les soucoupes et les cuillers à café, les verres à liqueur ne paraissent jamais sur la table avant la fin du repas. Apporter sur un cabaret, la crème, le sucre et les présenter à chaque convive, du côté droit.

Quand le dîner est terminé, la maîtresse de maison donne le signal du départ mais elle évite de se lever avant que le dernier convive ait achevé le dessert. Personne ne plie sa serviette.

Les bienséances défendent de sortir immédiatement après le café. L'invité doit la soirée à ses hôtes. Ce n'est qu'après une heure ou deux qu'il peut poliment se retirer.

-----REMARQUES UTILES-----

La maîtresse de maison est servie et commence à manger la première, parce que c'est la façon d'indiquer aux invités de quel couvert se servir pour tel ou tel plat.

Quant aux convives, la première dame servie est celle qui figure à la droite du maître de la maison; la seconde est celle qui est à gauche; ainsi de suite, et alternativement, selon l'ordre des places. Le même ordre est à observer pour les convives masculins, en commençant par celui qui est assis à la droite de la maîtresse de maison.

Si l'on n'a pas de servante, il est plus commode et parfaitement convenable de servir soi-même les légumes posés sur la table, et de les faire servir par des membres de la famille. C'est une grave erreur d'essayer de faire des cérémonies si l'on n'a pas le personnel nécessaire. Un service sans cérémonie peut être rendu très agréable, si la maîtresse de maison est de bonne humeur, sans embarras ni nervosité.

La moindre raideur peut avoir un effet déplorable sur les invités. Elle peut parfaitement demander un de ses amis, assis à sa table, de l'aider, si celui-ci ne s'est pas déjà offert. Une maîtresse de maison ne doit jamais se montrer gênée vis-à-vis aucun de ses invités, quel que soit son âge ou sa position. La préséance lui appartient, sans conteste, et c'est à chacun à la suivre. Le gracieux exercice de cette suprématie donne un charme et un intérêt exquis à la femme d'expérience. Chaque maîtresse de maison doit exercer cet art discrètement sur ceux qu'elle reçoit.

S'il n'y a qu'une servante, elle présentera d'une main le plat à gauche du convive, et offrira la saucière de l'autre main; s'il y a deux servantes, elles se partagent la besogne, l'une tenant le plat, l'autre la saucière. De même pour les entremets, l'une passerait la crème, l'autre les gâteaux qui l'accompagnent.

Les vins sont offerts à droite; la servante les nomme à voix contenue, mais distincte; elle cesse de verser dès que l'on dit : " assez! " et s'abstient lorsqu'on répond " merci " quand elle nomme le vin.

(Extrait des " Mille Questions d'étiquette.)

Théodora Duhamel.

—o—o—o—o—o—o—o—o—o—o—o—o—o—o—o—o—

—o—o—o—o—o—o—o—o—



Le Souper.

" Le souci du bien-être de ses hôtes est le fait

des personnes généreuses et bien élevées..."

---o-o-o-o--- LE SOUPER---o-o-o-o---

-----o-----

Dans la plupart des familles de notre région, le repas principal ou dîner, se prend le midi, et le souper, le soir; dans d'autres endroits, le dîner se sert le soir; alors, le repas du midi, plus léger, se nomme second déjeuner.

Les conseils que nous donnons ici s'appliquent au plus léger des deux principaux repas de la journée, qu'il s'agisse d'un second déjeuner ou d'un souper.

Supposons un repas léger dont le menu comprenne une pièce de résistance: poulet à la crème sur canapé avec un ou deux légumes; une salade, du pain et du beurre, de la crème aux oeufs, du thé. Le couvert, pour un repas de ce genre, se dresse très simplement sur une nappe unie; on peut aussi employer des napperons individuels, soit blancs, soit de couleurs. Quelques fleurs de saison font un centre élégant sur la table.

Il faut ensuite dresser le couvert d'après les règles suivantes:

Déposer pour chaque convive, une assiette à déjeuner (1).

Placer, vers le haut, à la gauche, une petite assiette (2) pourvue de pain, d'une portion de beurre joliment découpée, et d'un couteau à beurre.

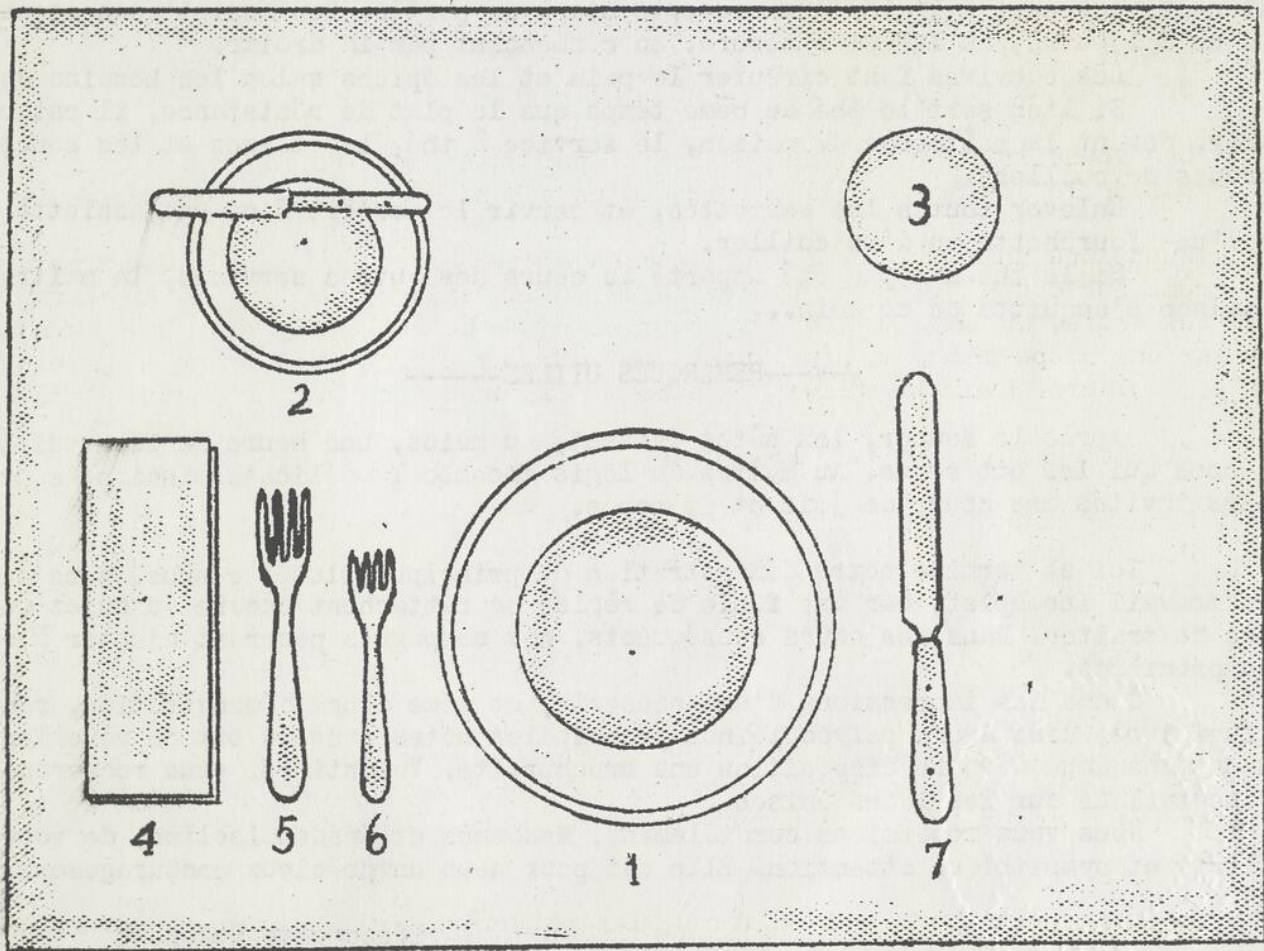
A l'extrémité du couteau, poser le verre à eau (3).

A gauche de l'assiette, mettre la serviette pliée en rectangle (4) ainsi que deux fourchettes (5-6)

Quand nul couteau n'est requis pour le menu, point n'est besoin d'en mettre, dans ce cas, les fourchettes sont placées à droite, pour plus de commodité.

Si vous ne possédez pas de couteaux à beurre individuels, placez un couteau à déjeuner (7) à droite, le côté tranchant tourné vers l'assiette, et les fourchettes à gauche.

Disposer avec goût, les salières, les poivrières et les autres accessoires pour les épices, au centre de la table. Placer les petits pains chauds sur un plat et



les recouvrir d'une serviette.

Déposer les mets et une pile d'assiettes chaudes devant la maîtresse de maison qui les sert à l'aide des couverts mis à sa portée. Les assiettes sont passées de l'un à l'autre, au fur et à mesure, en commençant par la droite.

Les convives font circuler le pain et les épices selon les besoins de chacun.

Si l'on sert le thé au même temps que le plat de résistance, il est bon de placer, devant la maîtresse de maison, le service à thé, les tasses et les soucoupes pourvues de cuillers.

Enlever toutes les assiettes, et servir le dessert dans une assiette pourvue d'une fourchette ou d'un cuiller.

Si le thé n'a pas été apporté au cours des autres services, la maîtresse de maison s'acquitte de ce soin...

-----REMARQUES UTILES-----

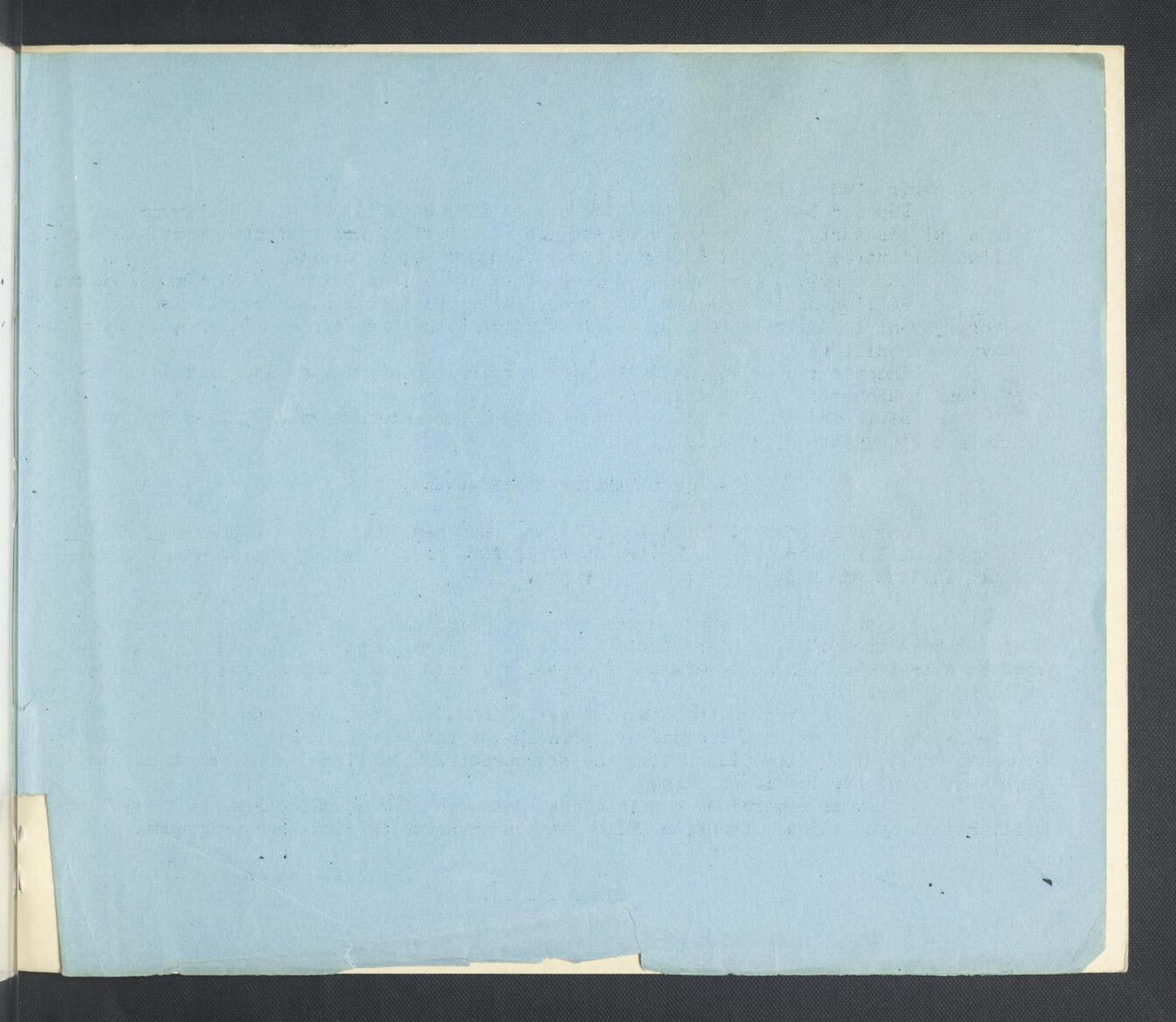
Après le souper, les hôtes doivent, au moins, une heure de leur veillée aux personnes qui les ont reçus. Au maître du logis incombe la délicate mission de procurer à leurs invités une heure de joie et de repos.

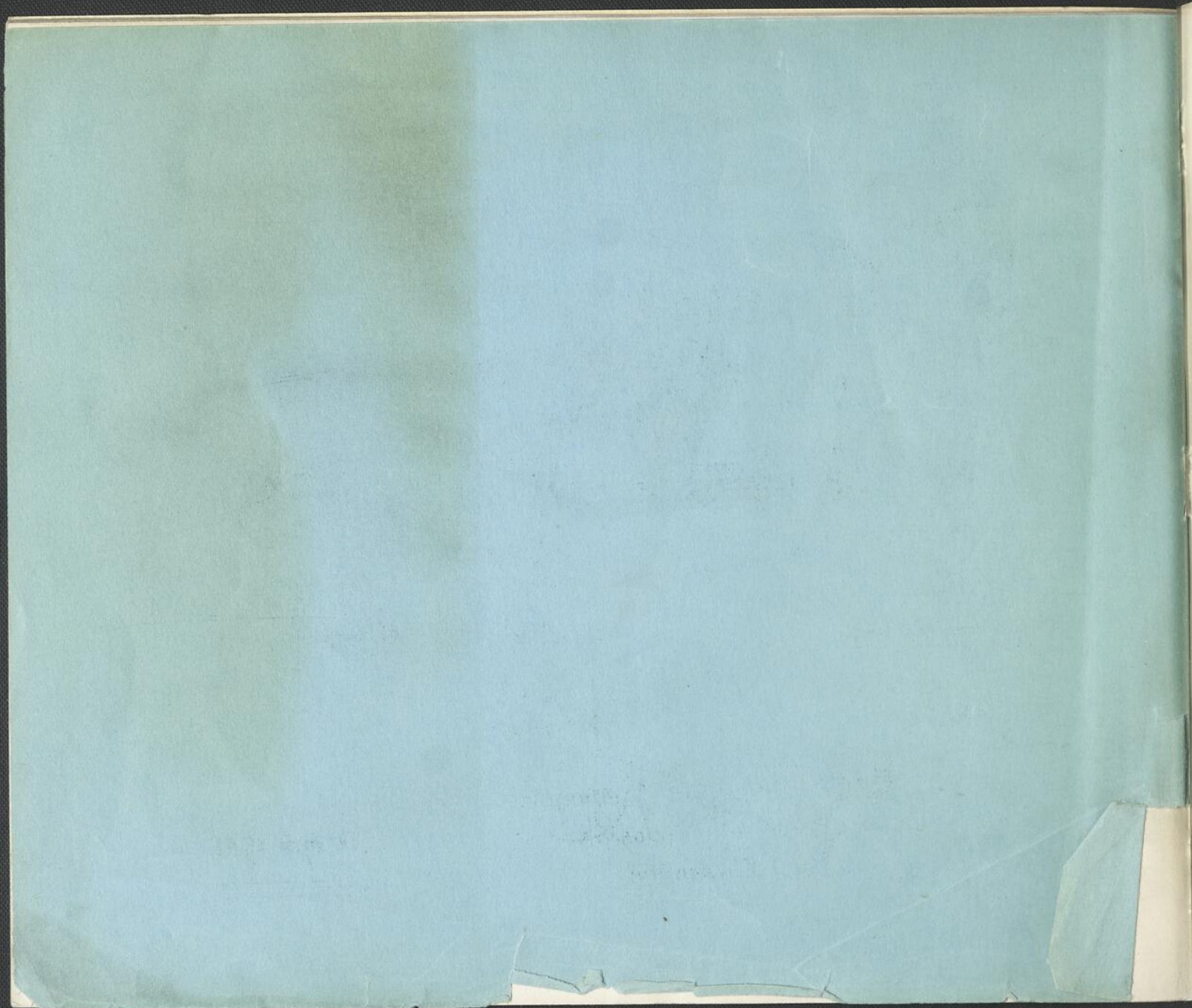
Ici se termine notre démonstration de principes plutôt connus. Nous sentons notre travail incomplet, car une foule de règles se rattachent encore au sujet que nous venons de traiter. Dans des cours subséquents, nos compagnes pourront ajouter à ces notions premières.

Comme les impressions d'une causerie, et même d'une démonstration, sont plutôt fugitives, nous avons polycopié nos principales notes dans le but de vous les offrir. Nous mettons donc à votre disposition une brochette. Volontiers, nous recevrons vos représentations sur les idées émises.

Nous vous remercions cordialement, Mesdames et Mesdemoiselles, de votre bienveillante et sympathique attention. Elle est pour nous un précieux encouragement.

Jeannette Hudon.





**Bookkeeper**[®]

Deacidification for Libraries and Archives

September 2008

BNQ



C 000 160 070

160070