

# Aperçu historique de la bienséance à table : l'exemple de la France

---

**Dujmović, Domagoj**

**Undergraduate thesis / Završni rad**

**2024**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:679592>

*Rights / Prava:* [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2025-01-23**



*Repository / Repozitorij:*

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



**SVEUČILIŠTE U RIJECI**  
**Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**  
**Sveučilišni prijediplomski studij**

**DOMAGOJ DUJMOVIĆ**

**Aperçu historique de la bienséance à table : l'exemple de la  
France**

**A historical overview of etiquette at the table :  
on the example of France**

Travail de fin d'étude

A Opatija, 2024.

**SVEUČILIŠTE U RIJECI**  
**Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**  
**Sveučilišni prijediplomski studij**  
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu  
Studijski smjer: Menadžment u turizmu

**Aperçu historique de la bienséance à table : l'exemple de la  
France**

**A historical overview of etiquette at the table :  
on the example of France**

Travail de fin d'étude

Matiere: **Francais gastronomique**

Etudiant: **Domagoj DUJMOVIĆ**

Enseignant: **prof. dr. sc. Alenka ŠULJIĆ  
PETRC**

Identifiant: **24851/19**

A Opatija, juillet 2024.



SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA  
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU  
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT  
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

## DÉCLARATION DE L'AUTEUR DU TRAVAIL DE FIN D'ETUDE ET SUR SON ANNONCE PUBLIQUE

**DOMAGOJ DUJMOVIĆ**

(nom et prenom de l'étudiant)

**24851/19**

(n° personnel de l'étudiant)

### **Aperçu historique de la bienséance à table : l'exemple de la France**

(titre de l'oeuvre)

Je déclare avoir écrit ce travail de manière indépendante, et que toutes les parties du travail, les découvertes ou les idées qui sont citées dans le travail ou basées sur d'autres sources, qu'il s'agisse de livres, d'articles scientifiques ou professionnels, de pages Internet, de lois, etc. , sont clairement indiqués comme tel dans l'article, et répertoriés dans la liste des références.

Je déclare qu'en tant qu'étudiant-auteur de ce travail, j'autorise la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka à le publier et à le mettre gratuitement à la disposition du public dans son texte intégral sur le site numérique du référentiel de la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka.

Afin de soutenir le libre accès aux thèses publiées en permanence dans le référentiel numérique accessible au public de la Faculté de tourisme et de gestion hôtelière de l'Université de Rijeka, j'accorde par la présente le droit de propriété non exclusif d'utiliser mon travail sans contenu, temps et espace en tant qu'œuvre d'auteur selon les termes de la licence Creative Commons CC BY Designation, selon la description disponible sur <http://creativecommons.org/licenses/>.

A Opatija, le 07 juillet, 2024

*Domagoj Dujmović*

Signature de l'étudiant

## REMERCIEMENTS

*J'aimerais exprimer ma gratitude à ma professeure Dr. sc. Alenka Šuljić Petrc pour son énorme soutien, ses conseils professionnels, le temps qu'elle m'a consacré, sa patience et son inspiration dans la rédaction de ce travail de fin d'étude. Je vous remercie particulièrement d'avoir accepté d'être mon guide et de m'accompagner dans mes études depuis mes années de lycée.*

*Je voudrais exprimer ma gratitude particulière à ma famille, à ma mère Mirjana, à mon père Tomislav et à ma sœur Marijela ; merci d'avoir été mon plus grand soutien pendant mes études. Je tiens également à remercier la famille Došen, en particulier mon ami Josip, qui m'a soutenu pendant mes études.*

*Enfin, je voudrais remercier mes amis Lucija, Valnea et Luka, qui ont égayé mes journées étudiantes, cela nous a permis de terminer ensemble ce chapitre de notre vie et nous lancer vers de nouveaux défis.*

## Résumé

Les bonnes manières à table sont très importantes dans la société. Elles nous aident à montrer notre respect les uns envers les autres. Différentes cultures observent différentes règles de bonnes manières à table. Chaque société a progressivement développé son propre système de valeurs, modifiant parfois ses propres coutumes pour s'adapter aux circonstances, mais conservant également avec vigilance ses coutumes afin de maintenir ses idéaux et son style esthétique et de soutenir son identité. Les bonnes manières à table comprennent les règles de comportement utilisées lors des repas, qui peuvent également inclure l'utilisation appropriée de la vaisselle. Catherine de Médicis a joué un rôle clé au XVI<sup>e</sup> siècle dans l'amélioration des bonnes manières à table en France, établissant des normes qui définiront la culture culinaire française pendant des siècles. Au XVII<sup>e</sup> siècle, Louis XIV – le Roi Soleil continue de cultiver ce patrimoine. Sous son règne, la cour de France de Versailles est devenue un modèle de raffinement, de sophistication et d'élégance. La période du XVIII<sup>e</sup> siècle a été marquée par le siècle des Lumières et a apporté un raffinement supplémentaire des pratiques culinaires françaises, sous l'influence d'un intérêt croissant pour la raison, la science et l'art. L'âge d'or de la cuisine française fait référence à la période du 19<sup>e</sup> siècle où la modernisation a commencé et où la cuisine française telle que nous la connaissons aujourd'hui a été créée. La France, pays connu pour son patrimoine culinaire et sa culture gastronomique sophistiquée, accorde une grande importance à la bienséance à table. Le service à la française s'est développé à partir des coutumes de restauration du Moyen Âge utilisées par la royauté et la noblesse. Quand on compare la manière de servir en Russie, aux Etats-Unis ou en Angleterre, le style français implique plus d'interactions entre les serveurs et les invités. L'un des aspects les plus importants du service français est la préparation des plats à table.

**Mots-clés : bienséance; À la française; Catherine de Médicis ; le roi Louis XIV.; le service**

# CONTENU

INTRODUCTION.....	1
1. APERÇU HISTORIQUE DE LA BIENSÉANCE À TABLE.....	5
1.1. LES FÊTES ET LES BANQUETS MÉDIÉVAUX.....	5
1.1.1. LE COMPORTEMENT À TABLE AU MOYEN AGE.....	7
1.2. LA RENAISSANCE À TABLE EN FRANCE.....	8
1.2.1. CATHERINE DE MEDICIS - PORTEUSE DE LA RENAISSANCE EN FRANCE.....	8
1.2.1.1. L'INFLUENCE DE CATHERINE DE MEDICIS SUR LA CUISINE FRANÇAISE.....	9
1.2.1.2. L'INFLUENCE SUR LA BIENSEANCE.....	10
1.2.2. LA RENAISSANCE À LA TABLE DE LOUIS XIV.....	11
1.3. LA NAISSANCE DE LA CUISINE FRANÇAISE MODERNE : XVIIÈME ET XVIIIÈME SIÈCLES.....	14
1.4. L'ÂGE D'OR DE LA CUISINE FRANÇAISE.....	15
2. L' HISTOIRE DES COUVERTS.....	17
2.1. LE COUTEAU.....	17
2.2. LA CUILLÈRE.....	18
2.3. LA FOURCHETTE.....	19
2.4. LES COUVERTS À L'ÂGE MODERNE.....	20
3. LA BIENSÉANCE À TABLE À L'ÈRE MODERNE.....	21
3.1. LA TABLE FRANÇAISE AU XXIE SIÈCLE.....	23
3.1.1. LA STRUCTURE DU REPAS FRANÇAIS MODERNE.....	23
3.1.2. LES ÉLÉMENTS CLÉS DE LA BIENSÉANCE À TABLE MODERNE.....	24
4. LE SERVICE À LA FRANÇAISE.....	26
4.1. L'HISTOIRE DU SERVICE À LA FRANÇAISE.....	26
4.2. QU'EST CE QUE LE SERVICE A LA FRANÇAISE ?.....	30
4.3. AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DU SERVICE À LA FRANÇAISE.....	31
5. L' ANALYSE DES CONNAISSANCES DE LA BIENSÉANCE À TABLE.....	33
5.1. LA MÉTHODOLOGIE.....	33
5.2. LES RÉSULTATS DE LA RECHERCHE.....	34
6. CONCLUSION.....	46
BIBLIOGRAPHIE.....	47

## INTRODUCTION

« Les règles des bonnes manières à table sont aussi anciennes que la société humaine elle-même, et la raison en est que la société ne peut exister sans elles. On pense que le partage actif de nourriture – ne pas manger toute la nourriture que nous trouvons sur place, mais en emporter un peu à la maison et la partager ensuite systématiquement – est à l'origine de ce qui nous différencie des animaux. » Les Rituels du dîner (1991) – Margaret Visser<sup>1</sup>

La bienséance est définie comme un ensemble de normes de comportement convenues et acceptées dans certaines situations. L'élaboration et l'application de ces règles sont largement influencées par la culture, la religion, l'organisation sociale et le niveau de civilisation. Le mot « étiquette » désigne un ensemble de règles ou coutumes de comportement et de politesse dans différentes situations et dans certains groupes sociaux. Le terme *bonton* (utilisé en croate pour désigner les bonnes manières) est un mot originaire de la langue française, et en traduction littérale, il signifie « bon ton » et fait référence à un ensemble de règles de comportement dans différentes situations, parmi lesquelles est bien sûr décrit le comportement souhaitable à table<sup>2</sup>. Les bonnes manières à table englobent un large ensemble de règles de comportement utilisées lors des repas, elles ont une histoire ancienne et complexe. Différentes cultures observent différentes règles de bonnes manières à table. Chaque société a progressivement développé son propre système de valeurs, modifiant parfois ses propres coutumes pour s'adapter aux circonstances, mais conservant également avec vigilance ses coutumes afin de maintenir ses idéaux et son style esthétique afin de soutenir son identité. Notre propre société a fait des choix pour arriver à la bienséance que nous pratiquons aujourd'hui. Aujourd'hui, d'autres personnes dans d'autres parties du monde ont des règles qui diffèrent des nôtres et il est important d'essayer de comprendre les raisons derrière ce qu'ils font si nous voulons comprendre ce que nous faisons et pourquoi, car malgré les différences, les manières à table sont remarquablement similaires, à la fois historiquement et à travers le monde. Partout il y a une très forte tendance à préférer la propreté et le respect d'autrui. L'accent rituel mis sur certaines coutumes dans différentes cultures peut parfois être très idiosyncratique, mais la plupart des rituels ayant une telle signification visent à mettre l'accent sur les croyances et les modèles de comportement traditionnels, qui sont chéris depuis des générations. Par exemple,

---

<sup>1</sup> Visser M, *The Rituals of Dinner*, Penguin Publishing Group; Reprint edition (July 1, 1992), Canada

<sup>2</sup> Bonton. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024



certaines cultures accordent une grande importance au repas et celui-ci est considéré comme une partie très importante de leur vie, tandis que d'autres cultures n'attachent pas une telle importance à la nourriture et au rituel du repas comme moment important de la journée. Parfois, il est correct de se taire pendant le repas car la nourriture mérite le respect, dans d'autres cas, il est nécessaire de parler pendant le repas car le but de tout est la socialisation. Tout cela nous montre diverses différences culturelles et points de vue sur ce segment qui paraît à première vue inoffensif dans la vie de tous les jours.

Certes, il est très important de développer un sentiment de respect et de compréhension envers certaines coutumes et cultures, car c'est le but des bonnes manières en général, de se rassembler autour de la table, aujourd'hui et à travers l'histoire. Grâce à la compréhension, à la tolérance et à l'apprentissage, nous élargissons et complétons nos propres perspectives et acquérons des connaissances avec lesquelles nous pouvons compléter notre propre culture et nos coutumes.<sup>1</sup>

Les bonnes manières sont très importantes dans la société. Elles nous aident à être polis les uns envers les autres. Une personne qui soigne son comportement sait comment se comporter en toutes circonstances, et essaie de se sentir à l'aise dans un environnement inconnu. Nulle part les bonnes manières ne sont plus importantes qu'à table. Les bonnes manières à table empêchent les invités d'être négligents, offensants et grossiers. Ils aident à exprimer leur respect envers les hôtes et les invités. Les bonnes manières à table ne sont pas des règles strictes ; ce sont plutôt des lignes directrices utiles dans nos relations sociales. Les bonnes manières à table sont importantes dans les situations professionnelles et sociales, il est donc bon de connaître quelques bases. Il peut y avoir de légères variations selon la région et ce qui est localement acceptable. L'utilisation appropriée de bonnes manières à table aidera également un individu dans un cadre professionnel, social ou à la maison. La tradition des bonnes manières à table a contribué à l'émergence de nombreuses caractéristiques humaines fondamentales telles que les systèmes de parenté (qui appartient à qui et qui devrait prendre le repas ensemble), le langage (pour discuter de la nourriture dans le passé, le présent et le futur, pour planifier la collecte de nourriture et décider sur la façon de la partager), la technologie (comment tuer, couper, conserver et transporter) et la moralité (qu'est-ce qu'une « part équitable »). Les bonnes manières à table peuvent faire une grande impression sur nos convives et aider chacun à se sentir heureux et à l'aise tout en savourant son repas. Notre sensation de faim et notre désir de nourriture sont en grande partie la force motrice de toute activité humaine : nous devons chercher de la nourriture, nous battre pour l'obtenir, la trouver ou la semer, et attendre qu'elle soit prête. Nous devons la transporter et la distribuer avant qu'elle ne se gâte. De plus, il nous

est plus facile d'ingérer des aliments hachés, moulus, bouillis ou cuits au four. La civilisation elle-même et l'organisation d'une communauté individuelle ne peuvent commencer tant qu'un approvisionnement continu en nourriture n'est pas assuré. Les bonnes manières à table comprennent les règles de comportement utilisées lors des repas, qui peuvent également inclure l'utilisation appropriée de la vaisselle. Différentes cultures observent différentes règles de bonnes manières à table. La manière de se nourrir a été introduite par les Européens, puis devient une règle de base, notamment pour les repas communs lors d'un événement formel ou lors de banquets de famille. Si nous sommes capables de faire preuve de bonnes manières à table, cela indiquera en fait indirectement notre qualité sociale, notre intellectuel, mais aussi notre éthique sociale. L'éthique en nutrition ne se pose pas de manière inattendue, elle s'apprend dès le plus jeune âge. Dès l'âge de moins de dix-huit mois, les enfants commencent à refléter les comportements qu'ils observent dans leur environnement immédiat. C'est le bon moment pour les parents de commencer à enseigner à leurs enfants un comportement poli qui conduit au développement de compétences sociales chez l'enfant. Les enfants apprennent les bonnes manières lorsqu'ils dînent et communiquent avec les adultes, que ce soit à la maison ou à l'extérieur, et dans un environnement avec leurs pairs. Il y a tellement d'avantages à connaître les bonnes manières à table. En plus d'acquérir une expérience intéressante, les bonnes manières à table peuvent nous aider à prendre davantage confiance en nous. Il est très utile de faire preuve de bonnes manières à table devant quiconque, aussi bien dans un environnement privé que professionnel. Utiliser les bonnes manières à table montre aux personnes avec qui vous mangez que vous êtes poli et respectez les efforts déployés dans la préparation<sup>3</sup>.

La France est un pays connu pour son riche patrimoine culturel et ses compétences culinaires. La gastronomie française est connue dans le monde entier et la riche tradition culinaire remonte à un passé lointain (le premier registre unifié de recettes date du 14ème siècle) en France et met l'accent sur l'art de la table, et c'est précisément cela qui contribue au riche développement de l'art de la table et à la longue histoire de la cuisine française. La bienséance à la table française est le reflet des normes historiques et sociales du pays, un aspect essentiel de la culture française qui s'étend des simples manières aux formes d'interaction sociale sophistiquées. De la sélection minutieuse des tables au comportement attendu des convives, l'étiquette culinaire française résume une tradition qui valorise l'élégance, le respect et le plaisir partagé. Comprendre ces coutumes offre un aperçu précieux de la société française et améliore l'expérience culinaire, que vous soyez invité dans une maison française ou que vous dîniez dans

---

<sup>3</sup> Nugraheni Y. D., Table manners, Semarang State University, English Department, 2021.

un restaurant prestigieux. Cette étude explore les éléments clés de la bienséance à table française, retraçant leurs origines et expliquant leur importance dans la culture française contemporaine.

# 1. APERÇU HISTORIQUE DE LA BIENSÉANCE À TABLE

Le menu français, symbole de sophistication culinaire et de diversité, a une histoire riche qui reflète le développement culturel, social et économique de la France. Des fêtes médiévales de l'aristocratie aux plats raffinés de la haute cuisine moderne, le menu français n'a cessé d'évoluer, influençant et étant influencé par divers facteurs à travers l'histoire. Bien que l'on considère que le développement du processus de préparation des aliments et des habitudes à table a commencé à l'époque préhistorique, dans cette étude l'aperçu historique commencera avec le Moyen Âge<sup>4</sup>.

## 1.1. LES FÊTES ET LES BANQUETS MÉDIÉVAUX

Les coutumes autour des repas et les manières à table dans la France médiévale offrent un aperçu fascinant des normes sociales, des pratiques culturelles et de la vie quotidienne des habitants de cette période. Les fêtes et banquets médiévaux ne concernaient pas seulement la nutrition, mais jouaient également un rôle important dans la vie sociale et politique. Les manières à table de l'époque, bien que différentes des normes modernes, étaient élaborées et hautement ritualisées. Dans la France médiévale, la structure des repas était fortement influencée par l'église et l'aristocratie. Le régime alimentaire français médiéval différait considérablement selon les classes sociales. Celui des gens ordinaires par exemple, était simple, composé principalement de pain, de bouillie, de légumineuses, de légumes de saison et occasionnellement d'un repas de viande. Tout dépendait des revenus et de la richesse de la famille. En revanche, la noblesse bénéficiait d'une grande variété d'aliments, notamment de viandes comme le bœuf, le porc, le gibier et la volaille. Le poisson était également populaire, en particulier les jours de jeûne religieux où la viande était interdite. Des fêtes étaient organisées comprenant plusieurs plats de nourriture. L'utilisation d'épices et de sauces fortes prédominait, en partie pour améliorer le goût et en partie pour masquer l'odeur et le goût désagréables dus au manque de réfrigération. Le concept du service à la française, où tous les plats étaient posés sur la table en même temps, était la norme.<sup>5 6</sup>

---

<sup>4</sup> Ketcham Wheaton B. *Savoring The Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, Scribner 1996.

<sup>5</sup> Prince F. *How Table Manners as We Know Them Were a Renaissance Invention*, National Geographic, 2017. disponible na: <https://www.nationalgeographic.com/history/history-magazine/article/table-manners-renaissance-catherine-de-medici>

<sup>6</sup> Flandrin J.-L. *Arranging the Meal: A History of Table Service in France (Volume 19) (California Studies in Food and Culture)* First Edition, 2007.

Les fêtes médiévales en France étaient de grandes festivités, souvent organisées par la noblesse pour célébrer des fêtes religieuses, des victoires de guerre ou des événements sociaux importants comme les mariages ou les anniversaires. Ces rassemblements ont permis aux hôtes de faire preuve de richesse et de générosité, ainsi que de renforcer les hiérarchies sociales et les alliances



*Photo n° 1. La fête médiévale;*

disponible: [https://www.medieval.eu/wpcontent/uploads/detail-Great-dinner-with-Charles-IVGrandes\\_Chroniques\\_de\\_France\\_fol473v.jpg](https://www.medieval.eu/wpcontent/uploads/detail-Great-dinner-with-Charles-IVGrandes_Chroniques_de_France_fol473v.jpg)

politiques. La préparation et la présentation des plats étaient au cœur de ces événements, avec des plats élaborés et des présentations extravagantes. La disposition des sièges lors des fêtes médiévales était strictement hiérarchique. Les invités les plus importants, tels que les seigneurs, les dames et les visiteurs d'honneur, étaient assis à une table haute, souvent élevée sur une estrade. Les invités moins importants étaient assis à des tables basses. La disposition des tables renforçait le statut social, et la proximité de l'hôte était un signe d'affection. Celui qui était le plus proche de l'hôte était généralement le plus respecté et le plus influent. Les fêtes consistaient généralement en plusieurs plats, avec des plats différents servis dans chaque plat. Le concept de « service à la française » prévaut, ce qui signifie que tous les plats sont posés sur la table en même temps. Cela permettait aux convives de choisir entre viandes, poissons,

pâtisseries et autres gourmandises. Le service était généralement assuré par des serveurs qui apportaient les plats à table et veillaient à ce que les invités soient bien nourris.<sup>7 8</sup>

### 1.1.1. LE COMPORTEMENT À TABLE AU MOYEN AGE

Les manières à table médiévales en France étaient motivées par un mélange de raisons pratiques et religieuses. Certains des aspects clés de la bienséance au cours de cette période étaient le lavage des mains, l'utilisation de plats et de couverts partagés, l'utilisation du pain comme aliment mais aussi dans les couverts, les prières et les toasts, la découpe et le service de la viande. Les invités devaient se laver les mains avant et après les repas. C'était à la fois une pratique d'hygiène et un signe de respect envers l'hôte et les autres invités. À cet effet, des bouteilles d'eau et des serviettes ont été fournies aux invités. Il était courant de partager la vaisselle et les ustensiles à table. De grands plateaux de nourriture étaient posés sur la table et les invités se servaient eux-mêmes. Les couteaux étaient utilisés pour couper la viande et les mains pour manger, bien que des cuillères étaient disponibles pour les soupes et les ragoûts. Les fourchettes n'étaient couramment utilisées que des siècles plus tard. Le pain était un aliment de base du régime médiéval et servait à de multiples fins à table. Les bords et les parties du pain à croûte épaisse servaient d'assiettes dans lesquelles étaient consommés divers ragoûts et soupes. Les invités plaçaient leur nourriture dans un pain évidé qui absorbait les jus et les sauces. A la fin du repas, le pain pouvait être mangé ou donné aux pauvres. Les invités devaient se comporter avec politesse et retenue. Parler avec de la nourriture dans la bouche, tendre la main par-dessus la table ou faire du bruit fort était considéré comme malpoli. Il était également important de mâcher la bouche fermée et d'éviter la voracité. Les repas commençaient souvent par une prière de remerciement pour la nourriture. Les toasts à la santé de l'hôte et des autres dignitaires étaient courants, en particulier lors des repas festifs. La tâche de couper la viande était souvent accomplie par un certain serveur ou hôte. C'était une tâche habile, et le savoir-faire de celui qui coupait la viande se reflétait dans la maison de l'hôte. La viande était ensuite distribuée aux convives selon leur statut<sup>9</sup>.

---

<sup>7</sup> Prince F. How Table Manners as We Know Them Were a Renaissance Invention, National Geographic, 2017. dostupno na: <https://www.nationalgeographic.com/history/history-magazine/article/table-manners-renaissance-catherine-de-medici>

<sup>8</sup> Medieval Banqueting & Royal Coronations, Laura Windsor Etiquette Academy, 2019., dostupno na: <https://www.laurawindsoretiquette.com/medieval-banqueting>

<sup>9</sup> Medieval Banqueting & Royal Coronations, Laura Windsor Etiquette Academy, 2019., dostupno na: <https://www.laurawindsoretiquette.com/medieval-banqueting>

En France, les manières à table et les repas médiévaux étaient complexes et profondément liés à la vie sociale et culturelle de l'époque. Même si certaines pratiques peuvent sembler étrangères, voire insalubres au regard des normes modernes, elles étaient motivées par les normes et les valeurs de la société médiévale. Ces coutumes structuraient non seulement les repas, mais renforçaient également les hiérarchies sociales et favorisaient la communauté entre ceux qui participaient aux fêtes<sup>10</sup>.

## **1.2. LA RENAISSANCE À TABLE EN FRANCE**

La Renaissance est une période qui s'étend du XIV<sup>e</sup> au XVII<sup>e</sup> siècle, elle marque une période de profonde transformation culturelle, artistique et intellectuelle en Europe après le Moyen Âge « obscur ». En France, cette époque annonce également des changements importants dans les pratiques culinaires et les manières de table, alimentés en partie par l'influence de la cuisine italienne. Berceau de la Renaissance, l'Italie a eu une forte influence sur toute l'Europe, y compris la France. Le mariage de Catherine de Médicis avec Henri II de France en 1533 a joué un rôle clé dans cet échange culinaire, amenant les chefs italiens, les ingrédients et l'étiquette des repas à la cour de France<sup>11</sup>.

### **1.2.1. CATHERINE DE MEDICIS - PORTEUSE DE LA RENAISSANCE EN FRANCE**

Catherine de Médicis, née dans l'influente famille florentine des Médicis, a apporté avec elle une tradition culinaire sophistiquée lorsqu'elle s'est installée en France. Son influence s'est étendue au-delà de la cuisine, influençant les coutumes françaises en matière de restauration et les manières à table. On attribue souvent à l'arrivée de Catherine en France l'introduction de plusieurs éléments clés de la cuisine italienne et de l'étiquette des repas à la cour française. En épousant le roi de France Henri II. 1533 et son déménagement d'Italie vers la France marquèrent le début de changements importants dans la cuisine française et l'étiquette des repas. Connue pour son goût raffiné et sa sophistication culturelle, l'influence de Catherine s'est répandue dans toute la cour de France et a laissé un héritage durable sur la tradition culinaire française.

---

<sup>10</sup> Medieval Banqueting & Royal Coronations, Laura Windsor Etiquette Academy, 2019., disponible via: <https://www.laurawindsoretiquette.com/medieval-banqueting>

<sup>11</sup> Renaissance Table Manners, Medievalists.net [internet], studeni 2017., disponible via: <https://www.medievalists.net/2013/11/renaissance-table-manners/>



Photo n° 2. Catherine de Medici; téléchargé à partir de: <https://www.vetrina.toscana.it/wp-content/uploads/2019/11/caterina-de-medici.jpg>

### **1.2.1.1. L'INFLUENCE DE CATHERINE DE MEDICIS SUR LA CUISINE FRANÇAISE**

Catherine de Medici est responsable de l'introduction d'un certain nombre de nouveaux aliments et techniques culinaires dans la cuisine française. Parmi les apports notables figurent l'introduction de légumes et d'herbes aromatiques jusqu'alors inutilisés en France. Ceux-ci comprennent les artichauts, le brocoli, les épinards, les pois et diverses herbes comme le persil et le basilic. Ces ingrédients ont enrichi la pratique culinaire française et ajouté de nouvelles saveurs et textures aux plats. La riche tradition italienne en préparation de desserts se reflète également dans la cuisine française. Catherine a apporté avec elle le goût des fruits et des desserts, comme les melons, les oranges et les pâtisseries sucrées. Son influence est également attribuée à l'introduction du sorbet, un dessert glacé. Bien que les pâtes et le riz ne soient pas nouveaux en Europe, leurs techniques de préparation raffinées ont été introduites par les chefs italiens de Catherine. Cela comprenait des plats comme les macaronis et les raviolis, qui ont ensuite évolué vers des versions uniquement françaises. Les chefs italiens qui ont accompagné Catherine en France ont apporté avec eux des techniques culinaires avancées. Cela comprenait la préparation de sauces, l'utilisation de beurre et de crème et l'accent mis sur la présentation



esthétique des aliments. La cour de Catherine de Médicis est devenue un centre d'innovation culinaire où les chefs italiens et français échangeaient idées et techniques. Cette période marque le début du développement de la cuisine en France. L'influence de Catherine s'est étendue à l'art de la pâtisserie et de la confiserie. Ses confiseurs italiens ont introduit des techniques de confection de pâtisseries et de friandises délicates, qui sont devenues populaires en France. Cela pose les bases de la riche tradition de la confiserie française. L'accent mis sur les sauces en tant qu'élément clé des plats remonte à cette période. Les chefs italiens ont introduit diverses techniques de préparation de sauces que les chefs français ont adaptées et perfectionnées. Cette innovation conduira à terme le développement des sauces françaises classiques incontournables de la cuisine française. La cour de Catherine encourageait l'enregistrement de toutes les connaissances culinaires. Si les premières femmes cuisinières françaises sont apparues plus tard, l'échange d'idées et l'accent mis sur les arts culinaires à son époque ont contribué à fonder les bases d'une riche tradition de littérature culinaire française<sup>12</sup>.

#### **1.2.1.2. L'INFLUENCE SUR LA BIENSEANCE**

Catherine de Medicis a joué un rôle clé dans l'amélioration des manières de table françaises en établissant des normes qui définiraient la culture culinaire française pendant des siècles. L'un des changements les plus importants qu'elle a introduit a été l'utilisation d'une fourchette. Les fourchettes existaient dans l'Europe médiévale, mais n'étaient pas souvent utilisées à table.

Les Italiens ont adopté la fourchette comme couvert et Catherine a contribué à populariser son usage en France. Ce changement a favorisé des habitudes alimentaires plus propres et plus raffinées. Elle a mis l'accent sur l'utilisation de serviettes et de nappes, améliorant ainsi la propreté et l'élégance de l'ensemble de l'expérience culinaire. La pratique consistant à placer une serviette sur les genoux pour protéger ses vêtements et s'essuyer la bouche et les mains est devenue plus répandue. Sous l'influence de Catherine, la pratique du service individuel est devenue de plus en plus courante. Chaque invité recevait sa propre assiette, ses couverts et son récipient à boire, rompant ainsi avec la coutume médiévale de partager des plats et des verres communs. Comme au Moyen Âge, les prières et les toasts faisaient partie intégrante du protocole lors des réunions autour de la table<sup>13</sup>.

---

<sup>12</sup> The Medici influence on French Culinary Art, Medium [internet], septembre 2022., disponible via: <https://shelegends.medium.com/the-medici-influence-on-french-culinary-art-cdf1f8e91968>

<sup>13</sup> The first Fork in the history! Caterina de'Medici, Florence Jewelry Online [internet], septembre 2020., disponible via: <https://www.torrijewels.com/post/the-first-fork-in-the-history-caterina-de-medici>

La bienséance italienne à table mettait l'accent sur la grâce et la politesse. Les règles de bonne conduite, comme ne pas parler la bouche pleine, ne pas tendre la main par-dessus la table et utiliser correctement la vaisselle, sont devenues plus répandues. L'influence italienne a également encouragé davantage de conversations et de repas sociaux, où l'ambiance et l'interaction entre les invités étaient aussi importantes que la nourriture.

### **1.2.2. LA RENAISSANCE À LA TABLE DE LOUIS XIV**

Le roi Louis XIV ; Connu sous le nom de Roi Soleil, il dirigea la France de 1643 à 1715. Son règne, qui dura la majeure partie du XVIIe siècle, est souvent associé à l'apogée de la Renaissance française et de la période baroque. L'influence de Louis XIV s'étendait bien au-delà de la politique et de la guerre ; elle a eu un impact profond sur la culture, y compris les manières à table et les coutumes pour prendre les repas. Sous son règne, la cour de France de Versailles est devenue un modèle de raffinement, de sophistication et d'élégance. Louis XIV transféra la cour royale au château de Versailles en 1682, en faisant un symbole de monarchie absolue et l'épicentre de la culture française. Les cérémonies élaborées et les grandes fêtes organisées à Versailles étaient conçues pour afficher la richesse et le pouvoir du roi, renforçant ainsi son droit divin à gouverner. Dîner à Versailles ne consistait pas seulement à se réunir autour d'une table et à consommer de la nourriture, c'était une expérience théâtrale où chaque détail était méticuleusement planifié à l'avance pour refléter la grandeur du Roi Soleil. Les fêtes et banquets à Versailles étaient des événements somptueux, impliquant souvent des centaines de plats servis dans plusieurs plats. Les repas comprenaient généralement une variété de viandes, de poissons, de pâtisseries, de fruits et de desserts complexes, tous présentés avec une touche artistique<sup>14</sup>.

---

<sup>14</sup> Erlanger, Philippe. "Louis XIV". Encyclopedia Britannica, [internet], 20 mai. 2024, disponible via: <https://www.britannica.com/biography/Louis-XIV-king-of-France>



Photo n° 3. La Renaissance à la table de Louis XIV.; téléchargé à partir de:  
<https://i.pinimg.com/originals/e0/a3/b2/e0a3b264778d2c8e9ee8d16547737fe9.jpg>

Sous le règne de Louis XIV, le service traditionnel à la française était la norme. Dans ce style de repas, tous les plats d'un ordre particulier étaient placés sur la table en même temps. Les invités pouvaient choisir parmi une variété de plats, créant ainsi un spectacle d'abondance visuellement impressionnant. Ce style mettait l'accent sur l'aspect social du repas, puisque les invités interagissaient les uns avec les autres et partageaient différents plats. Le service « à la française » est la pratique consistant à servir différents plats au cours d'un repas en même temps, les invités se servant eux-mêmes directement des plats. Cela contraste avec le « service à la russe » dans lequel les plats sont apportés à table consécutivement et servis individuellement, partagés par les serveurs. Les dîners formels étaient servis à la française du Moyen Âge au XIXe siècle, mais dans les temps modernes, cela a largement supplanté le service à la russe dans les restaurants. Le service à la française existe encore aujourd'hui sous forme de buffet et reste populaire pour les petits et grands rassemblements dans les foyers, les entreprises, les hôtels et autres lieux de groupe. Cela ressemble également au style chinois consistant à servir de grands groupes dans de nombreux restaurants chinois. Le maître d'hôtel, ou directeur général, a joué un rôle clé dans l'expérience culinaire à Versailles. Cette personne était chargée de superviser la préparation et la présentation des plats, en s'assurant que tout se déroulait bien et selon le protocole. Les tâches du maître d'hôtel consistaient à gérer le personnel de cuisine, à organiser le service et à répondre aux besoins des invités.

Les manières de table, Louis XIV les a hérité de la succession de Catherine Médicis. Les sièges à la table du roi étaient strictement hiérarchisés et reflétaient le statut social des convives. Les invités les plus distingués étaient assis le plus près du roi, tandis que les autres étaient assis en fonction de leur position dans la société et de leur faveur envers le souverain. L'utilisation de plats divers devient plus fréquente sous le règne de Louis XIV. Les fourchettes introduites précédemment ont été utilisées de plus en plus souvent et l'utilisation de couteaux et de cuillères a été introduite. Une bonne manipulation des plats était un signe de bonne éducation et de raffinement. L'utilisation de serviettes et de nappes a été soulignée, et les invités devaient mettre leurs serviettes sur leurs genoux et se tapoter la bouche et les doigts avec. Les nappes étaient souvent superposées et ajoutées à l'opulence visuelle de l'expérience culinaire. Les bonnes manières à table étaient strictement respectées. Les invités devaient s'asseoir droit, mâcher la bouche fermée et s'abstenir de faire des bruits forts. Parler la bouche pleine, tendre la main par-dessus la table et autres violations du règlement étaient inacceptables. Les repas commençaient souvent par une prière ou un toast, remerciant Dieu pour la nourriture. Les toasts à la santé du roi et d'autres personnes étaient courants, ajoutant de l'importance à l'ensemble du repas<sup>15</sup>.

L'étiquette et les coutumes culinaires établies à la cour de Louis XIV ont eu un impact significatif sur la société française et au-delà. Les rituels et les manières de Versailles ont établi la norme pour la noblesse française et ont été imités par l'aristocratie à travers l'Europe. L'accent mis sur le raffinement, l'élégance et la décoration dans la salle à manger est devenu une marque de la culture française, influençant les habitudes culinaires des générations à venir.

---

<sup>15</sup> Louis XIV: The King Who Shaped Dining Etiquette, Slurp Editorial, [internet], septembre 2023., disponible via: <https://www.slurp.com/article/louis-xiv-the-king-who-shaped-dining-etiquette-1694688285356>

### **1.3. LA NAISSANCE DE LA CUISINE FRANÇAISE MODERNE : XVIIÈME ET XVIIIÈME SIÈCLES**

Au XVIIe siècle, la cuisine française commence à prendre un caractère plus distinctif. Les chefs français ont commencé à expérimenter de nouveaux ingrédients et techniques, créant des plats à la fois délicieux et visuellement attrayants. L'un des chefs les plus célèbres de cette époque est François Vatel, chargé d'organiser un grand banquet pour le roi Louis XIV au château de Chantilly en 1671. Ce banquet comprenait plus de 2 000 plats et durait plusieurs jours. . Au XVIIIe siècle, la cuisine française ne cesse de se développer et de s'améliorer. À cette époque, des sauces françaises classiques comme la Béarnaise et la Hollandaise ont été développées, ainsi que des plats comme le coq au vin et la bouillabaisse. Les chefs français ont également commencé à accorder plus d'attention à la présentation de leurs plats, en utilisant des garnitures et des techniques de présentation élaborées pour rendre leurs plats aussi bons qu'ils étaient savoureux. Dans l'ensemble, les premières racines de la cuisine française ont été fortement influencées par la cuisine de l'aristocratie et l'introduction de nouveaux ingrédients et techniques issus d'autres traditions culinaires. Ces premiers développements ont jeté les bases de l'âge d'or de la cuisine française au XIXe siècle, lorsque les chefs français ont commencé à innover et à créer certains des plats les plus célèbres de l'histoire culinaire française<sup>16</sup>.

La période du XVIIIe siècle est marquée par le siècle des Lumières et amène un raffinement supplémentaire des pratiques culinaires françaises, sous l'influence d'un intérêt croissant pour la raison, la science et l'art. Le service à la française continue d'être la forme fondamentale de dressage de table comme il l'était à la Renaissance. La présentation simultanée des plats s'est poursuivie, avec un accent accru sur la disposition artistique des plats. Les repas sont devenus une activité sociale importante, mettant fortement l'accent sur la conversation polie et le discours intellectuel. Les idéaux des Lumières encourageaient un dialogue plein d'esprit et éclairé à table. La variété des plats a été élargie pour inclure des « outils » spécialisés pour différents types d'aliments. La verrerie est devenue plus variée et complexe, reflétant les progrès. La gastronomie et les livres de cuisine ont connu au XVIIIe siècle un essor en tant que sujets d'intérêt intellectuel et pratique. Les livres de cuisine et les archives culinaires, comme

---

<sup>16</sup> 'Sur la Table' in the 17th & 18th Century, Aronson Antiquairs of Amsterdam | Delftware | Made in Holland, [internet], disponible via: <https://www.aronson.com/dining-seventeenth-eighteenth-century/>

ceux de François Massialot, documentaient des recettes sophistiquées et des coutumes culinaires<sup>17</sup>.

#### **1.4. L'ÂGE D'OR DE LA CUISINE FRANÇAISE**

L'âge d'or de la cuisine française fait référence à la période du XIX<sup>e</sup> siècle. Durant cette période, les chefs français ont acquis une reconnaissance mondiale pour leurs techniques innovantes, leur présentation élégante et les saveurs exquises de leurs plats. La cuisine française est devenue un symbole de raffinement et de sophistication et reste aujourd'hui l'une des cuisines les plus populaires au monde. L'âge d'or de la cuisine française a été marqué par plusieurs évolutions clés. Le tournant le plus important s'est peut-être produit au début du XIX<sup>e</sup> siècle, lors de la création d'un ensemble standardisé de techniques culinaires, ainsi que de l'établissement d'une hiérarchie de sauces et de plats. Un autre événement important à l'époque est la montée en puissance des chefs professionnels. Avant le XIX<sup>e</sup> siècle, la plupart des cuisiniers en France étaient soit des domestiques, soit des apprentis qui apprenaient leur métier par essais et erreurs. Au cours de l'âge d'or, les chefs ont commencé à assumer un rôle plus prestigieux dans la société et ont été reconnus comme des professionnels qualifiés, capables de créer des chefs-d'œuvre culinaires qui ravissaient les sens et satisfaisaient les appétits des invités les plus exigeants. L'un des chefs les plus célèbres de l'âge d'or était Marie-Antoine Carême, souvent appelé « le roi des chefs » et le « chef des rois ». Carême est né en 1784 et débute sa carrière comme apprenti cuisinier à l'âge de 10 ans. Il est devenu l'un des chefs les plus célèbres de l'histoire de France et est reconnu pour avoir popularisé l'utilisation des moules culinaires et créé de nombreux plats français classiques qui sont encore appréciés aujourd'hui. Une autre figure importante de l'âge d'or fut Auguste Escoffier, souvent surnommé le « père de la cuisine française moderne ». Escoffier est né en 1846 et a travaillé comme chef dans plusieurs restaurants français célèbres avant d'ouvrir le sien, le Ritz-Carlton à Londres. Escoffier est reconnu pour avoir introduit de nouvelles techniques et de nouveaux ingrédients dans la cuisine française, ainsi que pour avoir simplifié de nombreux plats classiques pour les rendre plus accessibles à un plus grand nombre de convives. Ses innovations incluent la création d'un système de hiérarchie de cuisine qui est encore utilisé aujourd'hui dans de nombreuses cuisines professionnelles. Il a également développé la Nouvelle Cuisine, un

---

<sup>17</sup> Wagner-Wright S. An 18th Century Formal Dinner, Wright [internet], août 2021., disponible via: <https://www.sandrawagnerwright.com/an-18th-century-formal-dinner/>

mouvement qui mettait l'accent sur des plats plus légers et délicats préparés avec des ingrédients frais et de saison. Escoffier était également responsable de la codification des plats français classiques, tels que la bouillabaisse et le bœuf bourguignon. Il a écrit plusieurs livres de cuisine influents qui servent encore aujourd'hui de référence, notamment "Le Guide Culinaire" et "Ma Cuisine".<sup>1819</sup>

Au cours de l'âge d'or, la cuisine française a également commencé à étendre son influence à travers le monde. Des restaurants français ont ouvert dans les grandes villes comme Londres et New York, et des chefs français se sont rendus dans d'autres pays pour partager leurs connaissances et leur expertise. Les techniques et les plats culinaires français font désormais partie du vocabulaire culinaire international et, aujourd'hui, la cuisine française continue d'avoir une influence majeure sur les traditions culinaires du monde entier. De manière générale, l'âge d'or de la cuisine française fut une période de grande créativité, d'innovation et de raffinement. Cette période d'excellence culinaire sans précédent en France a contribué à faire de la cuisine française l'une des traditions culinaires les plus appréciées au monde d'aujourd'hui<sup>20</sup>.

La cuisine française moderne continue d'évoluer et de s'intégrer aux temps modernes. Aujourd'hui, les chefs français expérimentent de nouveaux ingrédients et techniques, tout en rendant hommage aux plats classiques qui ont rendu la cuisine française si emblématique. L'une des plus grandes tendances de la cuisine française moderne est l'accent mis sur la durabilité et les ingrédients locaux. De nombreux chefs s'efforcent de s'approvisionner en ingrédients auprès d'agriculteurs et de producteurs locaux et utilisent des techniques innovantes pour réduire les déchets tout en minimisant l'impact environnemental de leurs cuisines. Une autre tendance de la cuisine française moderne est la popularité croissante de la cuisine fusion. De nombreux chefs mélangent des techniques et des ingrédients traditionnels français avec des saveurs et des techniques d'autres traditions culinaires, créant ainsi des plats à la fois délicieux et uniques. Au XIXe siècle, la cuisine française connaît des changements importants, sous l'influence de la montée de la bourgeoisie et de la formalisation de la haute cuisine. Le service à la russe, introduit par l'ambassadeur de Russie Alexandre Kourakine, a remplacé le service à

---

<sup>18</sup> Ketcham Wheaton B. *Savoring The Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, Scribner 1996.

<sup>19</sup> Watson Schnetzer A. *The Golden Age of Cooking*, Hoover Institution [internet], septembre 1999., disponible via: <https://www.hoover.org/research/golden-age-cooking>

<sup>20</sup> *History of French Cuisine*, Mon Panier Latin [internet], disponible via: <https://monpanierlatin.co.uk/blogs/mpl-blog/histoire-de-la-cuisine-francaise>

la française. Les plats étaient servis consécutivement dans des séquences, permettant à chaque plat d'être dégusté à la température optimale et améliorant l'expérience culinaire.

Au XIXe siècle, l'accent était mis sur un comportement formel à table et une étiquette précise. Des guides et manuels détaillés sur la bienséance qui conseillaient les invités sur l'utilisation appropriée de la vaisselle et sur les bonnes manières sont devenus de plus en plus courants. Chaque invité avait son propre ensemble de vaisselle, assiettes et verrerie. Le design de la salle à manger est devenu plus spécialisé, avec des meubles et des tables reflétant la formalité de l'expérience culinaire<sup>21</sup>.

## **2. L' HISTOIRE DES COUVERTS**

Pendant le déjeuner ou le dîner, nous avons une cuillère, une fourchette et un couteau à la main. Il est intéressant de noter que seulement un tiers des personnes dans le monde utilisent aujourd'hui ces couverts. Un tiers de l'humanité mange avec des baguettes (les Chinois et les autres peuples d'Extrême-Orient), tandis que le reste de la population de la planète Terre mange encore toujours avec les doigts! Les couverts tels que nous les connaissons aujourd'hui n'ont pas toujours été utilisés dans la civilisation occidentale. Si l'on remonte à un passé pas si lointain, en Europe au XVIIIe siècle, les couverts de base - cuillère, fourchette et couteau - ne se trouvaient pas à côté de l'assiette contenant les aliments. À la fin du XVIIIe siècle, on apportait encore ses propres couverts pour aller dîner chez quelqu'un d'autre. Certains couverts se sont développés au fil des siècles indépendamment les uns des autres et ne sont pas arrivés sur nos tables en même temps. Il faudra attendre le début du XIXème siècle pour que l'habitude de disposer à chaque repas des couverts en trois pièces (cuillère, fourchette, couteau) se généralise à la cour et dans les demeures princières. Chacun d'eux a sa propre histoire historique<sup>22</sup>.

### **2.1. LE COUTEAU**

Le couteau était déjà connu à l'âge de pierre. Il existait sous différentes formes et constitué de différents matériaux. Les gens de l'âge de pierre ou du Paléolithique n'utilisaient pas de table

---

<sup>21</sup> Flandrin J.-L. *Arranging the Meal: A History of Table Service in France (Volume 19)* (California Studies in Food and Culture) First Edition, 2007.

<sup>22</sup> Visser M, *The Rituals of Dinner*, Penguin Publishing Group; Reprint edition (July 1, 1992), Canada



pour manger, mais le faisaient près du foyer où ils utilisaient un couteau pour couper la viande. Ils coupaient un gros morceau de viande rôtie en morceaux plus petits, qu'ils continuaient ensuite à manger avec leurs doigts. Un couteau circulait de personne à personne. Les Romains élégants étaient servis par des esclaves pendant les repas. Un esclave spécialement formé, appelé « structor », coupait le rôti en petits morceaux avec un couteau et les invités les prenaient à la main. Cette coutume s'est maintenue plus tard, au Moyen Âge. La viande était apportée aux tables déjà découpée en morceaux, ou il y avait plusieurs couteaux à table et les invités se servaient à tour de rôle. Seuls les rois et les nobles possédaient des couteaux spéciaux pour le pain et la viande. Ces couteaux étaient légèrement plus petits que ceux destinés au travail quotidien et étaient souvent transportés dans des étuis en cuir suspendus à la ceinture. On pense que les premiers couteaux de table ont commencé à être utilisés en Angleterre au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle. Mais même ces couteaux ressemblaient en tout à de petits couteaux de chasse à pointe pointue. Avec la pointe pointue d'un couteau, les gens perçaient la viande et la portaient à leur bouche, puis ils l'utilisaient pour se nettoyer les dents. La coutume d'utiliser la pointe d'un couteau comme cure-dent agaça le puissant et bien élevé cardinal français Richelieu, et il ordonna que les pointes de tous les couteaux soient arrondies dans sa maison. L'exemple d'un cardinal et homme d'État distingué qui avait un pouvoir énorme en France, plus grand même que le roi lui-même, a été suivi par d'autres nobles messieurs. Ainsi, au XVIII<sup>e</sup> siècle, en France, une loi a été adoptée interdisant l'utilisation de couteaux pointus à table. . C'est ainsi que furent créés les premiers véritables couteaux de table. Au fil du temps, à mesure que les gens accordaient de plus en plus d'attention à l'hygiène et à la propreté lors des repas, il y avait de plus en plus de couteaux sur les tables<sup>23</sup>.

## **2.2. LA CUEILLÈRE**

La cuillère était également connue dès l'âge de pierre. D'abord sous forme de récipients évidés dotés d'un long manche. En portant à leur bouche un récipient contenant de la nourriture liquide, les gens ont réalisé qu'il est plus facile de siroter le liquide plus le récipient est petit et peu profond, de sorte que la poignée et le récipient sont progressivement devenus plus petits jusqu'à prendre la forme et la taille d'une cuillère. Coquilles et coques de noix de coco, cornes et os d'animaux ont longtemps servi de cuillères. Il y a 5000 ans, les Égyptiens utilisaient déjà des cuillères. Ces cuillères étaient souvent aussi grandes que des bols à soupe. Ils étaient

---

<sup>23</sup> Visser M, *The Rituals of Dinner*, Penguin Publishing Group; Reprint edition (July 1, 1992), Canada

davantage utilisés pour verser de l'huile, de la bière et du vin, et moins pour manger. Ces grandes cuillères étaient en bois ou en bronze, mais il existait aussi des cuillères en ivoire ou en or. Bien entendu, ces dernières étaient plus richement décorées. Des cuillères en bronze et en fer étaient utilisées dans la Grèce antique et à Rome. On sait que les anciens Romains en sirotaient de la soupe. Les manches des cuillères étaient très joliment sculptés, le plus souvent en forme de patte d'animal. Puisque les Romains mangeaient couchés, c'est vraiment un miracle de pouvoir porter une cuillerée de liquide à leur bouche dans cette position. Pour cette raison, les cuillères étaient plus profondes qu'aujourd'hui. Après les Romains, tout au long du Moyen Âge, les cuillères étaient fabriquées exclusivement en bois, même si elles étaient rarement représentées. À l'époque, il n'était pas rare qu'une cuillère passe de main en main parmi les convives attablés lors d'un repas familial. Les rois et les nobles avaient leurs propres cuillères et elles n'étaient pas sculptées dans du bois, mais moulées dans du métal. Ils avaient généralement une poignée décorée. Jusqu'au début du XVIIIe siècle, les cuillères ressemblaient à des coquillages : elles avaient un évidement étroit et peu profond. Au lieu d'un long manche, elles avaient souvent une plaque ronde pour l'accepter, quelque chose comme une pièce de monnaie ou un bouton. Au temps du roi Louis XIV (1638-1715) les cuillères deviennent agréables à l'oeil et pratiques à utiliser. Leurs manches sont devenus plus longs et on peut y apercevoir des dessins d'oiseaux et de fleurs. Parfois, des poèmes entiers pouvaient être gravés sur le manche. Au cours des décennies suivantes, les cuillères (comme les autres ustensiles de table) furent décorées de diverses manières. Aujourd'hui, les cuillères sont presque parfaites par leur praticité et leur simplicité. Il n'y a aucune décoration dessus, rien de superflu. La forme de la cuillère est telle que son manche repose solidement entre les doigts, tandis que l'évidement et le bord supérieur ovale permettent au liquide de s'écouler facilement de la cuillère dans la bouche<sup>24</sup>.

### **2.3. LA FOURCHETTE**

La fourchette a été inventée en dernier. Les découvertes et les dessins remontent au début du Moyen Âge. Avant d'arriver à table, en compagnie des assiettes, des cuillères et des couteaux, la fourchette servait d'une autre manière. Elle était utilisée pendant la chasse pour aider à retourner le gibier tué. Ensuite, la fourchette s'est déplacée vers la cuisine et a été utilisée pour retirer les plus gros morceaux de viande et pour maintenir la viande pendant la coupe. Les

---

<sup>24</sup> Visser M, *The Rituals of Dinner*, Penguin Publishing Group; Reprint edition (July 1, 1992), Canada

fourchettes miniatures à deux dents sont arrivées sur la table au Moyen Âge, mais leur utilisation n'a pas duré longtemps. Elles sont revenues à table pendant la Renaissance en Italie, parce que les gens de cette époque maintenaient l'ordre et la propreté à table. Il existe de nombreux faits historiques intéressants sur la fourchette, notamment le fait que la fourchette était connue dès l'époque de Moïse dans l'Ancien Testament, selon les écrits de la Bible. La fourchette était considérée comme indésirable au Moyen Âge car elle ressemblait aux cornes du diable, ce qui était interdit par l'Église, qui avait alors une énorme influence. Ce n'est qu'à la fin du XVIIIe siècle qu'on retrouve une fourchette sur les tables de toutes les personnalités européennes, une pour chaque assiette. Le monde chic mangeait, bien sûr, avec des fourchettes en fer ou en acier. Pendant longtemps, les moins riches mangeaient avec des fourchettes en bois et, par la force des choses, ils utilisaient également des cuillères en bois. C'était également le cas dans la zone située le long de la côte Adriatique et à l'intérieur des terres. Les cuillères et fourchettes en bois sont restées dans les villages à certains endroits jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Avant l'ère industrielle, les couverts étaient fabriqués individuellement, et chacun possédait ses propres couverts avec sa propre décoration, afin qu'ils puissent être immédiatement reconnus comme leur propriété. Le manche étroit, qui est resté à peu près le même jusqu'à la fin des années 1600, avec une partie ronde et en retrait est typique d'une cuillère. Il était d'usage de couvrir la cuillère avec toute la main. Ce n'est qu'au début du XVIIIe siècle que l'on n'utilisait que trois doigts pour saisir la cuillère, le manche devint donc plus large et la partie concave pointue<sup>25</sup>.

## **2.4. LES COUVERTS À L'ÂGE MODERNE**

Les couverts sont aujourd'hui proposés dans toutes les formes et tailles possibles et sont fabriqués à partir de divers matériaux. En gastronomie, comme pour les nappes et la porcelaine, la performance et la richesse de la forme des couverts doivent correspondre au classement et à l'équipement du restaurant. Les restaurants simples se contenteront de formes basiques d'ustensiles, comme un couteau et une fourchette à viande, une cuillère à soupe, un couteau, une fourchette et une cuillère à dessert, une cuillère à café et une cuillère à moka. L'acier au chrome-nickel ou l'acier chromé est principalement utilisé pour la fabrication de couverts. En plus des formes de base, il existe également des couverts spéciaux, comme un couteau à

---

<sup>25</sup> Visser M, *The Rituals of Dinner*, Penguin Publishing Group; Reprint edition (July 1, 1992), Canada

poisson, une fourchette à poisson, une pince à escargots, des fourchettes à escargots, un couteau à fruits et une fourchette à fruits.

### 3. LA BIENSÉANCE À TABLE À L'ÈRE MODERNE

Le tableau intitulé "Grâce avant le repas" du peintre français Jean Baptiste Siméon Chardin représente la scène de deux petits enfants assis à une table. La table est située dans la cuisine. Les chaises sont disposées pour que les enfants puissent s'asseoir. Les couverts en argent sont soigneusement placés pour démarrer le repas. Il s'agit d'une représentation des bonnes manières à table au XVIIIe siècle.



Photo n° 4. „La grâce avant le repas“ Jean-Baptiste-Simeon Chardin (1740); téléchargé a partir de:

<https://www.google.com/amp/s/amp.theguardian.com/lifeandstyle/2011/nov/09/history-table-manners-etiquette-beeton>

La bienséance à table commence à partir du moment où l'hôte met la table et les couverts jusqu'à la fin du repas. Comme déjà écrit dans l'aperçu historique, les Européens médiévaux avaient des cérémonies inhabituelles en matière de nourriture, et leurs manières visaient simplement à éviter de salir leurs vêtements à table. Bien que notre civilisation ait déjà beaucoup progressé depuis le Moyen Âge, un lien peut être trouvé entre le Moyen Âge et l'époque moderne d'aujourd'hui. Manger avec les mains était très répandu au Moyen Âge, et aujourd'hui nous

revenons à ces habitudes en raison de notre mode de vie chargé. Contrairement à la table médiévale, la table moderne a complètement perdu sa vocation, celle de rassembler et de socialiser. Avec le développement des chaînes de restauration rapide, des boulangeries et des différents établissements de restauration proposant des repas

« à emporter », on semble parfois avoir oublié ce que sont les bonnes manières à table et à quoi elles servent. Lorsque nous sortons dans la rue, nous voyons des gens manger dans leur voiture en attendant le feu vert au feu rouge, tenir des petits pains à la main en promenant leurs animaux de compagnie dans le parc, écouter de la musique et manger des bagels avant l'école. La rapidité de la vie et le manque de temps nous ont fait perdre le sens de l'alimentation qui s'est construit des siècles avant nous. Avec l'avènement des temps modernes, c'est comme si nous avions complètement perdu le sens de la nourriture, de la socialisation et des émotions que cela évoque en nous. Les repas en famille à table ont été réduits à manger à un rythme rapide tout en tenant un téléphone portable dans l'autre main et en lisant les dernières nouvelles ou en regardant un épisode de votre série préférée. La nourriture qui autrefois rassemblait les hommes n'est plus qu'un simple besoin physiologique qui se satisfait en quelques bouchées gourmandes. Tout cela nous amène à la question suivante : les bonnes manières à table sont-elles encore nécessaire à l'époque moderne ?

Tout n'est pas aussi sombre qu'il y paraît, la bienséance continue certainement de se développer et de s'améliorer encore aujourd'hui, même si nous ne le voyons pas au premier coup d'œil. La technologie moderne, la modernisation de la cuisine, les connaissances que nous avons acquises nous permettent de développer des plats de première qualité, et donc des restaurants et un service où, bien sûr, la connaissance de l'étiquette et du savoir-vivre à table est attendue<sup>26</sup>.

La plupart des maisons modernes d'aujourd'hui sont conçues de telle manière que la salle à manger, la cuisine, le coin petit-déjeuner et même les autres pièces de la maison sont reliées à l'espace de vie central dans lequel on réside. Depuis l'apparition du premier téléviseur dans la salle à manger, nos assiettes ont trouvé leur place au salon. La table basse est devenue la table du dîner et parler la bouche pleine est devenu socialement acceptable. L'avènement des réseaux sociaux et de l'internet mobile a fait qu'un repas familial dure en moyenne 20 minutes. Tout cela nous amène à conclure que nous, les humains, nous lassons rapidement de tout et que tout

---

<sup>26</sup> Runjanin I. Kako su društvene mreže promijenile način na koji jedemo?, Akter Public, mars 2022. [internet], disponible via: <https://akterpublic.hr/blog/kako-su-drustvene-mreze-promijenile-nacin-na-koji-jedemo>

est facilement remplaçable, y compris les mœurs qui se sont développées au fil des siècles. En outre, Internet et l'interconnectivité des individus ont fait du monde un « village planétaire », ce qui entraîne la convergence quotidienne de nombreuses cultures. Les cultures étrangères ne nous sont plus étrangères, et l'exotisme, bien que méconnu, nous est de plus en plus accessible. On trouve des délices jusqu'alors inconnus dans les supermarchés locaux. De plus en plus, nous rencontrons une vision internationale des habitudes alimentaires. Les réseaux sociaux sont devenus un élément clé de notre quotidien et affectent presque tous les segments de notre vie, y compris notre alimentation. La force de cette influence est démontrée par le fait même que nous avons changé notre façon de manger et ce que nous mangeons. Nous sommes plus ouverts aux goûts nouveaux et inconnus, nous avons moins de préjugés à l'égard des aliments qui viennent de différentes parties du monde et nous les consommons et les acceptons de plus en plus souvent<sup>27</sup>.

### **3.1. LA TABLE FRANÇAISE AU XXIE SIÈCLE**

La France, pays connu pour son patrimoine culinaire et sa culture gastronomique sophistiquée, accorde une grande importance aux bonnes manières à table. Les manières à table française moderne reflètent une fusion de pratiques traditionnelles et d'influences contemporaines, soulignant l'importance du respect, de l'élégance et du plaisir dans l'expérience culinaire.

#### **3.1.1. LA STRUCTURE DU REPAS FRANÇAIS MODERNE**

Un repas traditionnel français est structuré en plusieurs plats, chacun servi avec une attention aux détails et au timing. Un repas typique peut inclure les éléments suivants :

- Apéritif - c'est une boisson servie avant le début du dîner lui-même, elle peut inclure des boissons comme du champagne ou des cocktails, servie avec des collations légères comme des olives ou des noix
- Entrée : le premier plat d'une séquence, souvent léger, comme une salade, une soupe ou un pâté.
- Plat principal - il peut s'agir d'un plat de viande, de poisson ou végétarien, accompagné de divers accompagnements et sauces

---

<sup>27</sup> Runjanin I. Kako su društvene mreže promijenile način na koji jedemo?, Akter Public, mars 2022. [internet], disponible via: <https://akterpublic.hr/blog/kako-su-drustvene-mreze-promijenile-nacin-na-koji-jedemo>

- Fromages : une sélection de différents types de fromages servis avec du pain, permettant aux clients de profiter de différents goûts et textures.
- Dessert : le plat final, qui peut comprendre des pâtisseries, des gâteaux ou des fruits frais.
- Digestif - une boisson après le dîner, comme le cognac, destinée à aider à une meilleure digestion et à réduire la sensation de lourdeur après un repas<sup>28</sup>

### **3.1.2. LES ÉLÉMENTS CLÉS DE LA BIENSÉANCE À TABLE MODERNE**

Arriver à l'heure est la première et principale expression de respect envers l'hôte et la maison dans laquelle nous arrivons. Être en retard peut perturber le déroulement du repas est considéré comme irrespectueux envers l'hôte. La disposition des sièges est également importante. Les invités attendent généralement que l'hôte leur montre la disposition des sièges ou celle-ci a déjà été déterminée à l'avance. L'hôte accueille souvent des invités pour faciliter la conversation et assurer une dynamique sociale équilibrée. La table est dressée avec plusieurs types de plats, chacun ayant sa propre fonction et étant destiné à une séquence de repas particulière. Il est important d'utiliser la vaisselle de l'extérieur vers l'intérieur, dans le respect de l'ordre du repas. Une nappe blanche est considérée comme la meilleure option pour les occasions formelles, bien que des nappes ou des mets colorés soient également utilisés dans des contextes formels avec l'inclusion d'autres accessoires de vaisselle colorés et stratégiquement choisis. Les accessoires de restauration tels que les bougies, les cartes postales et les compositions florales sont utilisés pour embellir un espace formel et, dans certains cas, pour des événements et des occasions spéciales. Les nappes doivent être rectangulaires et alignées de chaque côté de la table à manger et ne doivent pas dépasser entre 30 et 45 cm du bord de la table. Dès que l'invité prend place, il doit placer la serviette sur ses genoux. La fonction de la serviette est d'éviter que les vêtements ne se salissent, mais elle peut également être utilisée pour s'essuyer la bouche après avoir mangé. Si elle est utilisée correctement, la bouche se tapote avec si nécessaire, et si l'invité doit temporairement quitter la table, la serviette doit être placée sur la table à gauche de l'assiette. La fourchette se tient dans la main gauche et le couteau dans la main droite lors de la coupe des aliments. Si nécessaire, la fourchette peut être déplacée vers la main droite pour faciliter les repas, même si de nombreux Français utilisent encore la fourchette dans la main gauche. Le pain est généralement placé sur la table à côté de l'assiette, et non sur une assiette

---

<sup>28</sup> Franklin R. The 7 Courses of a Formal French Meal, The Spruce Eats, mai 2021., [internet], disponible via: <https://www.thespruceeats.com/different-courses-in-formal-french-meal-1375353>

à pain séparée. Les petits morceaux de pain destinés à être consommés doivent être cassés et non mordus directement dans la tranche elle-même. Le pain peut également être utilisé pour aider à pousser les aliments sur la fourchette. Lorsque le convive a fini de manger, les ustensiles doivent être placés sur l'assiette en position parallèle. A table, il est souhaitable d'avoir une conversation conviviale et agréable. Les discussions sur des sujets trop controversés ou sensibles doivent être évitées. Les Français valorisent l'esprit et le débat intellectuel, c'est pourquoi le partage d'histoires ou d'observations intéressantes est encouragé. Mâcher la bouche ouverte et parler en mangeant est considéré comme inacceptable. Il est recommandé de mâcher la bouche fermée et de prendre de petites bouchées pour faciliter la conversation. Lorsqu'on boit un verre, il faut attendre un toast ou un signal de l'hôte avant de prendre la première gorgée. Trinquier avec un contact visuel et un poli « à votre santé » ou simplement « santé » est considéré comme approprié. Il est souhaitable d'exprimer votre gratitude à l'hôte pendant et après le repas pour les efforts investis dans la préparation du dîner. Une offre d'aide à l'hôte pour servir ou nettoyer la table est également appréciée. Les repas français sont des événements décontractés qui durent souvent plusieurs heures. Le but de tout est le plaisir, une socialisation et une conversation agréables. Il est acceptable de finir ce qu'il y a dans l'assiette, mais il est également acceptable d'en laisser une petite quantité si l'invité est rassasié<sup>29</sup>.

Depuis des temps immémoriaux, notre désir de survie, de développement et de préservation des connaissances a rendu les gens créatifs et a permis à la vie de devenir plus sûre et plus agréable pour nous tous grâce à diverses innovations et inventions qui faciliteraient notre vie quotidienne. Parmi les inventions les plus courantes mais indispensables figurent la vaisselle. L'invention des arts de la table a permis de préparer, de servir et de consommer des aliments de meilleure qualité. En raison des différences culturelles, de l'évolution des goûts et des progrès scientifiques en matière de sécurité alimentaire, ces outils essentiels ont continué d'évoluer et d'améliorer notre expérience alimentaire au fil du temps. Autant la fourchette est importante pour nous aujourd'hui, autant le support des couverts doit être tout aussi important, sur lequel on peut les poser en toute sécurité sans craindre de salir la nappe. Ces éléments embellissent également l'ensemble des couverts et contribuent au visuel et l'apparence du service, c'est-à-dire qu'ils rendent la table plus attrayante à regarder, plus élégante à manipuler et permettent à la vaisselle de fonctionner comme un outil propre et hygiénique pour manger, ce qui est en fait sa fonction.

---

<sup>29</sup> The French Art Of Table Setting, French Cargo, juillet 2017. [internet], disponible: <https://frenchcargo.com.au/blogs/news/the-french-art-of-table-setting>



## 4. LE SERVICE À LA FRANÇAISE

Comme mentionné à plusieurs reprises auparavant, le patrimoine culinaire français est largement connu pour ses riches saveurs, sa présentation habile et sa gamme diversifiée de plats. Cependant, l'expérience culinaire dans un restaurant français ne se définit pas uniquement par la nourriture. Le style de service qui l'accompagne est tout aussi important, car il joue un rôle clé dans l'élaboration de l'expérience culinaire globale. Le service de la cuisine française se caractérise par la précision, l'élégance et un profond respect de la tradition, garantissant à chaque convive une expérience culinaire unique et inoubliable. Le service français se distingue des autres expériences de restauration en raison de l'attention portée aux détails, de la formalité et de la performance synchronisée du personnel de service. Dans un environnement de service français, les serveurs travaillent ensemble de manière presque chorégraphiée, se déplaçant de manière transparente entre les tables et s'occupant de chaque client avec le plus grand soin. L'accent mis sur la tradition et le raffinement a contribué à élever le service français au rang d'art, ce qui en fait un aspect distinctif et durable de la culture culinaire du pays. Dans les sections suivantes, nous approfondirons l'histoire et les caractéristiques du service français, les avantages et les inconvénients de ce style de restauration, ainsi que les étapes nécessaires pour fournir ce niveau de service exceptionnel<sup>30</sup>.

### 4.1. L'HISTOIRE DU SERVICE À LA FRANÇAISE

La façon de servir dans les restaurants et lors des dîners formels en France ne s'appelle plus service à la française - servir à la française. C'est ainsi qu'on l'appelait il y a environ 150 ans, mais au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, ce style de service a changé pour devenir le style russe - le service à la russe. Il y a 150 ans, sortir dîner était très différent de ce qu'il est aujourd'hui, beaucoup de choses ont changé et certains comportements qui étaient auparavant considérés comme inappropriés sont devenus courants aujourd'hui<sup>31</sup>.

Le service à la française s'est développé à partir de la coutume du service alimentaire du Moyen Âge utilisée par la royauté et la noblesse. A cette époque, le seul couvert servi sur la table était

---

<sup>30</sup> What is French service?, Costa Verde, janvier 2022., [internet], disponible via: <https://costa-verde.com/en/what-is-french-service/>

<sup>31</sup> Nguyen T. The Ultimate Guide to French Service Style, Menuably, juin 2024. [internet], disponible via: <https://www.menuably.com/blog/french-service/>

une cuillère. Tous les invités, c'est-à-dire chaque invité masculin, portaient leur propre couteau ou poignard, qu'ils utilisaient ensuite pendant le repas. Les invitées seraient servies par des hommes assis à proximité. Le tranchant de la lame servait à désosser les morceaux de viande et l'extrémité pointue du couteau servait à poignarder les morceaux de viande. Les fourchettes n'étaient pas utilisées au Moyen Âge, leur utilisation était limitée par l'Église, qui croyait qu'une fourchette avec dents ressemblait à l'arme de Satan, c'est pourquoi les doigts étaient le moyen privilégié pour transférer la nourriture de l'assiette à la bouche. Des bols et des plateaux étaient utilisés pour le service, mais chaque dîner contenait un morceau de pain dur et brun évidé, une « trancheuse », qui servait d'assiette dans laquelle on pouvait manger de la nourriture liquide. Divers plats étaient apportés dans de grands bols ou plateaux destinés à deux convives ou plus. La même nourriture n'était pas servie à tout le monde. La nourriture servie au convive ainsi que la place à table étaient déterminées en fonction de l'influence et de la position de l'individu dans la société. Des collations plus savoureuses, des ingrédients plus rares et de meilleurs bols ont été attribués à ceux qui occupaient une position plus élevée. À mesure que les habitudes culinaires et l'étiquette ont changé en France entre le Moyen Âge et le XIXe siècle, de plus en plus de pièces d'argenterie ont remplacé les ustensiles de cuisine et de plus en plus de pièces de porcelaine de meilleure qualité ont remplacé le pain dur. Un aspect reste le même : la position sociale du convive se reflète toujours à table, tant dans le cadre que dans la nourriture.<sup>31</sup>

Un dîner formel typique du XIXe siècle, qu'il soit apprécié des riches ou de la classe moyenne croissante, qu'il soit servi à la maison ou au restaurant, se composait de trois plats, parfois décrits comme premier, deuxième et troisième service. Jusqu'au XVIIIe siècle, il était encore courant, comme au Moyen Âge, de servir des friandises dans les trois plats, mais au XIXe siècle, le troisième plat se rapprochait du concept moderne de dessert.<sup>31</sup>

Le premier plat contenait une ou plusieurs soupes, après quoi on sortait plusieurs grandes assiettes de viande, de volaille ou de poisson rôties ou mijotées, appelées relevés. Ils étaient accompagnés d'une série d'entrées comprenant des plats de viande, de volaille ou de fruits de mer plus petits avec des ajouts salés ou sucrés. Pour les repas plus copieux, des entrées étaient placées autour des plats principaux. Les hors-d'œuvre n'étaient pas servis avant le repas comme aujourd'hui, mais autour de la partie principale du repas.<sup>31</sup>

Le deuxième plat contenait le plus de nourriture. Les plats étaient accompagnés de légumes, de salades et de plusieurs entrées sucrées et salées. Au XIXe siècle, ce plat constituerait la pièce

de résistance, la pièce maîtresse du repas. Le terme vient apparemment de l'idée que les convives doivent éviter de trop manger du premier plat afin de garder de la place pour ce plat principal. De plus, il ne s'agissait pas d'une simple cuisson sur plaque, mais de toute une construction architecturale composée d'un mélange de viande ou de fruits de mer avec de nombreuses décorations<sup>32</sup>.

Le troisième et dernier plat était le plus proche du concept de dessert moderne, composé de fromages, de pâtisseries et de fruits. Il peut également s'agir de pâtés de viande et d'autres préparations salées. Au XVIIIe siècle, ce plat ressemblait davantage aux plats antérieurs dans la mesure où il se concentrait sur des plats salés mélangés à des plats sucrés. Le mot français dessert s'est développé à partir du mot desservir, qui signifie « enlever ce qui a été servi, débarrasser (la table) ». Aussi, comme aujourd'hui, le troisième plat n'était pas préparé en cuisine avec les autres plats, mais en pâtisserie.<sup>32</sup>

Pour les trois plats, des plats individuels étaient placés au centre de la table selon un motif symétrique avec les plats principaux au milieu et les plats plus petits disposés autour, et ainsi les plats étaient disposés par taille et symétrie. Le maître d'hôtel était responsable de l'organisation. Lorsque le nombre de convives augmente, la quantité des plats reste la même, mais le nombre de plats augmente. Autrement dit, la variété des plats servis augmente avec le nombre d'invités. L'édition de 1748 du « Nouveau cuisinier royal et bourgeois » ou encore « Cuisine moderne » de François Massialot présente des exemples de menus pour différents dîners possibles. Dans ses exemples, ce n'est que lorsque l'entreprise atteint le chiffre de 30 à 35 convives qu'il commence à doubler les plats individuels. À mesure que le nombre de visiteurs, et donc le nombre de plats, augmente, la probabilité que chaque invité puisse goûter chaque plat diminue. L'étiquette à la table de l'époque dictait que chaque convive pouvait demander qu'on lui ajoute n'importe quel plat. Une fois le convive servi, le plat était remis à sa position initiale sur la table. Il n'est pas clair si les invités se sont réellement passés les plats ou si cet acte était accompli par ce qu'on appellerait aujourd'hui des serveurs, mais à l'époque, cette action pouvait également être accomplie par les domestiques de l'hôte. En plus de la vaisselle, la table comprenait des bougies, des nappes et des décorations. Chaque salle à manger disposait également d'une sélection de couverts, d'assiettes et de verres selon les besoins. La

---

<sup>32</sup> Nguyen T. The Ultimate Guide to French Service Style, Menuably, juin 2024. [internet], disponible via: <https://www.menuably.com/blog/french-service/>

table était dressée avec plusieurs nappes afin qu'après avoir retiré les assiettes à la fin de chaque repas, la nappe utilisée puisse être retirée pour révéler la nappe propre du dessous.<sup>32</sup>

Au milieu du XIXe siècle, le service à la française était devenu trop lourd, autant en termes de contenu que de fonctionnalité, pour les repas de tous les jours. Dans les années trente du XIXe siècle, le prince russe Kourakin a introduit dans la société parisienne une méthode de service de son pays natal, que les Français appelaient la manière russe de servir (service à la russe). Antonin Carême, sans doute le meilleur cuisinier du XIXe siècle, aurait remarqué cette méthode lorsqu'il était à la cour de l'empereur Alexandre Ier en 1818, mais il l'a trouvée inadaptée à ses compatriotes. Il semblerait que le véritable moteur du service à la russe soit Urbain Buboïs, ancien chef du prince Orloff en Russie puis chef du roi de Prusse au moment où il a publié, avec Émile Bernard, « La cuisine classique » : études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe 1864. Le livre commence par une explication de trois pages sur l'utilisation du service à la russe, mais contient également des exemples de menus pour le service à la française. Les exemples de menus comprenaient des exemples pour de petites fêtes intimes de dix invités jusqu'à des banquets publics de 600 invités. La principale différence entre le service à la russe et le service à la française est une question de temps et d'espace. Dans le service à la française, les plats, au moins dans chaque séquence, sont disposés spatialement, mais ils sont présentés aux convives en même temps. Lors du service à la russe, les plats sont disposés dans le temps, c'est-à-dire qu'ils sont servis consécutivement, les uns après les autres. De plus, tous les repas sont servis aux clients par des serveurs. Au lieu de proposer à chaque convive un assortiment de plats différent, chacun se voit désormais proposer les mêmes plats pendant le repas. De plus, avec le service à la russe, les rôtis sont coupés en cuisine ou sur les buffets, ce qui permet aux convives de choisir plus facilement la portion qu'ils souhaitent, et les plats arrivent sur la table encore chauds.<sup>33</sup>

Dans la dernière décennie du XIXe siècle en France, le service français est devenu un souvenir et le service russe est devenu de rigueur.

---

<sup>33</sup> Nguyen T. The Ultimate Guide to Russian Service Style, Menubly, juin 2024. [internet], disponible via: <https://www.menubly.com/blog/russian-service/>

## 4.2. QU'EST CE QUE LE SERVICE A LA FRANÇAISE ?

Le style de service à la française est un style de restauration qui met l'accent sur l'élégance et la précision dans l'interaction entre le serveur et le client. Ce type de service, également appelé à la française, se caractérise par des procédures soigneusement planifiées, et les plats sont souvent préparés ou terminés à table avec un serveur présentant, découpant ou même cuisant le plat directement devant le convive. Une des caractéristiques du service français est l'utilisation d'un service de « guéridon » ou chariot, qui permet au serveur de rapprocher le repas des convives et de les servir. Les caractéristiques du style de service à la française ont le souci du détail, la préparation des plats à table, l'accent mis sur la formalité et le professionnalisme, l'utilisation de plateaux d'argent avec une présentation pré-élaborée, le prix et l'exclusivité. Dans le service français, chaque aspect de l'expérience culinaire est méticuleusement exécuté, de la façon dont les serveurs se déplacent dans la salle jusqu'à la précision avec laquelle les plats sont présentés. Les serveurs sont très attentifs et tout est planifié dans les moindres détails, ce qui garantit le plus haut niveau de service aux clients. L'une des caractéristiques du service français est la préparation des plats sous les yeux du client. Les aliments sont cuits, coupés ou assemblés à table, à l'aide d'une table d'appoint ou d'un guéridon. Cela ajoute non seulement une sensation de théâtre à l'expérience culinaire, mais permet également aux clients d'être témoins de la compétence et du professionnalisme des serveurs lors de la préparation de chaque plat. Le service français se caractérise par un haut degré de formalité, les serveurs adhérant à des règles strictes de bienséance et de comportement. On s'attend à ce qu'ils se déplacent avec grâce et discrétion dans la salle à manger, anticipant les besoins des invités et assurant un flux de service fluide. Ce niveau de professionnalisme contribue à créer une atmosphère de sophistication et de raffinement, synonyme de la cuisine française. Les plats du service français sont souvent présentés sur de grands plateaux d'argent, démontrant l'habileté de préparer chaque plat. Lorsque les convives sont assis à table, les serveurs servent les plats depuis un plateau jusqu'à l'assiette de chaque convive, garantissant ainsi une présentation impeccable. Le haut niveau d'attention aux détails, le personnel qualifié et la présentation élaborée associés au service en français sont souvent particulièrement appréciés. En tant que tel, ce style de restauration se retrouve généralement

dans les restaurants plus haut de gamme, où les convives sont disposés et capables de payer pour l'expérience unique et luxueuse offerte par le service français<sup>34</sup>.

### **4.3. AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DU SERVICE À LA FRANÇAISE**

Les avantages du service à la française incluent une expérience culinaire supérieure, une préparation de table soigneusement planifiée et une personnalisation adaptée au client. En tant que type de service de table, le service français offre une expérience culinaire vraiment unique et luxueuse, en mettant l'accent sur la présentation, l'attention aux détails et le service personnalisé. Les clients peuvent s'attendre à un haut niveau de professionnalisme de la part de leurs serveurs, formés pour anticiper leurs besoins et leurs préférences, garantissant ainsi une expérience culinaire fluide. Par rapport au service russe, américain ou anglais ; Le style français implique plus d'interactions entre le serveur et les invités. L'un des aspects les plus distinctifs du service français est la préparation des plats à table. En préparant les plats directement devant les invités, le service français ajoute un élément de théâtre et d'excitation à l'expérience culinaire. Cela permet également aux invités d'être témoins du savoir-faire et du savoir-faire qui entrent dans leur repas, favorisant ainsi une appréciation plus profonde de l'art de la gastronomie. Le service français permet un haut degré de personnalisation, car les convives peuvent souvent choisir les plats, sauces et garnitures de leur choix directement depuis la table de service. Cela améliore non seulement la personnalisation de l'expérience culinaire, mais garantit également que le repas de chaque client est adapté à ses goûts et préférences individuels<sup>35</sup>.

Les inconvénients du service à la française incluent un coût élevé, un service plus lent et une complexité accrue. En raison du grand souci du détail et de la nécessité d'un serveur qualifié, le service français peut être plus cher que les autres types de restaurants. L'utilisation d'ingrédients de haute qualité, d'outils spécialisés et d'une présentation élaborée peuvent également contribuer à une augmentation des coûts, faisant du service français un luxe que tout le monde ne peut pas se permettre. La préparation des repas selon « la norme » étant une

---

<sup>34</sup> Serving Styles, Techniques, & History: American, French, & Russian/English, Salt & Peppers, février 2018., [internet], disponible via: <https://saltandhotpeppers.blogspot.com/2008/02/serving-styles-techniques-history.html>

<sup>35</sup> Nguyen T. The Ultimate Guide to French Service Style, Menuably, juin 2024. [internet], disponible via: <https://www.menuably.com/blog/french-service/>

caractéristique du service français, cela peut également entraîner une expérience culinaire plus lente. Étant donné que chaque plat est préparé individuellement pour chaque invité, le temps entre les plats peut être plus long qu'avec d'autres styles de service. Ce n'est peut-être pas idéal pour ceux qui aiment une expérience culinaire plus rapide et plus décontractée. Le service français peut être plus complexe et exigeant que les autres styles de restauration, tant pour le personnel que pour les invités. Le serveur doit être bien formé aux subtilités du service français, tandis que les invités devront peut-être comprendre les différentes coutumes et étiquettes associées à ce style de restauration afin d'apprécier pleinement l'expérience<sup>36</sup>.

---

<sup>36</sup> Just What Is French Service, Anyway?, Cvent, aout 2019., [Internet], disponible via: <https://www.cvent.com/en/blog/events/just-french-service-anyway>

## **5. L' ANALYSE DES CONNAISSANCES DE LA BIENSÉANCE À TABLE**

Dans le cadre de ce travail, une recherche a été menée à l'aide d'un questionnaire d'enquête sur le thème « Connaissance de la bienséance à table ». L'enquête a couvert tous les groupes d'âge afin de mieux comprendre les comportements et les habitudes et la manière dont ils diffèrent d'une génération à l'autre. Le questionnaire a été rempli par 155 répondants et les résultats détaillés avec des représentations graphiques seront présentés ci-dessous. Le but de cette enquête était d'examiner la connaissance de l'étiquette dans le monde moderne d'aujourd'hui à travers 17 questions. Les résultats obtenus nous aideront à conclure à quel point le rituel culinaire actuel a réellement changé par rapport à celui décrit dans cette étude.

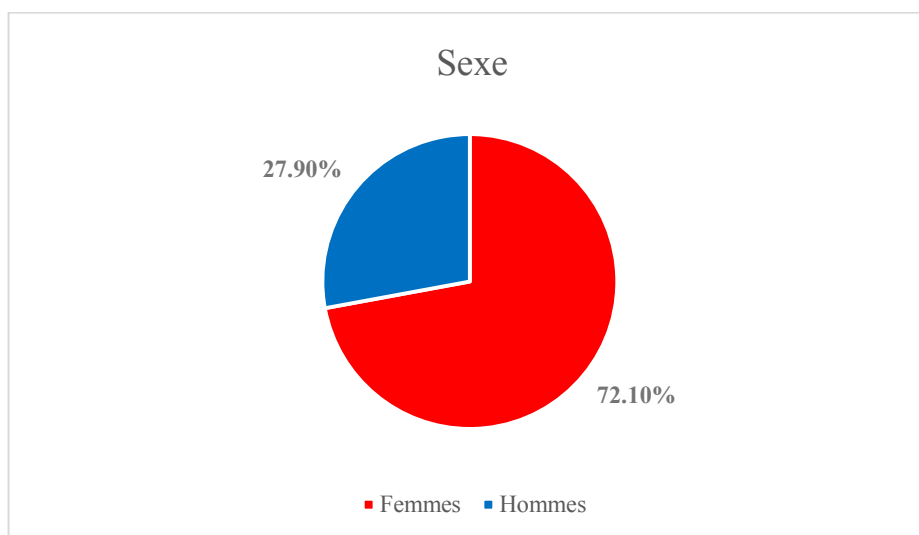
### **5.1. LA MÉTHODOLOGIE**

Le questionnaire a été créé à l'aide d'un formulaire Google et le lien a été diffusé via les réseaux sociaux et les contacts privés afin d'élargir au maximum l'échantillon de répondants et de couvrir toutes les tranches d'âge. La recherche a été menée sur une période de deux semaines en juin 2024. Le nombre total de répondants ayant répondu au sondage est de 155 et chaque répondant a répondu à toutes les questions. La partie introductive de l'enquête fait référence à des données personnelles telles que l'âge, le sexe et le niveau d'éducation afin d'avoir un aperçu de la structure des répondants, tandis que la suite de l'enquête examine la connaissance de l'étiquette à table à travers des questions sur la façon dont les répondants ont l'habitude de prendre les repas. La dernière partie de l'enquête a été en partie composée sous la forme d'un quiz afin de connaître les réflexions des personnes interrogées sur certains événements fondamentaux qui ont déclenché le développement de la bienséance.



## 5.2. LES RÉSULTATS DE LA RECHERCHE

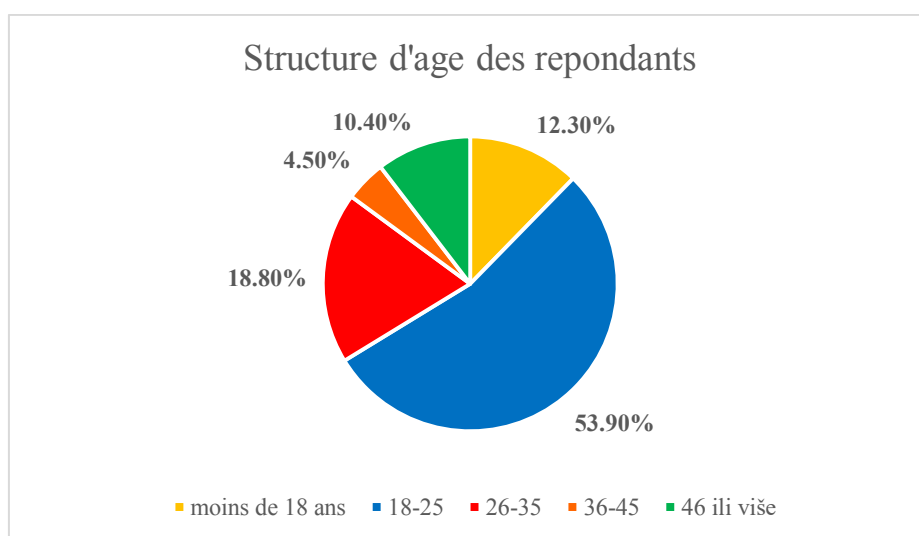
L'objectif de ce chapitre est de présenter les résultats d'une recherche réalisée à l'aide d'un questionnaire d'enquête sur le thème « Connaissance des bonnes manières à table ». Les résultats détaillés recueillis par le questionnaire de l'enquête seront présentés ci-dessous.



Graphique 1. Structure par sexe des répondants

Source : travail de l'auteur

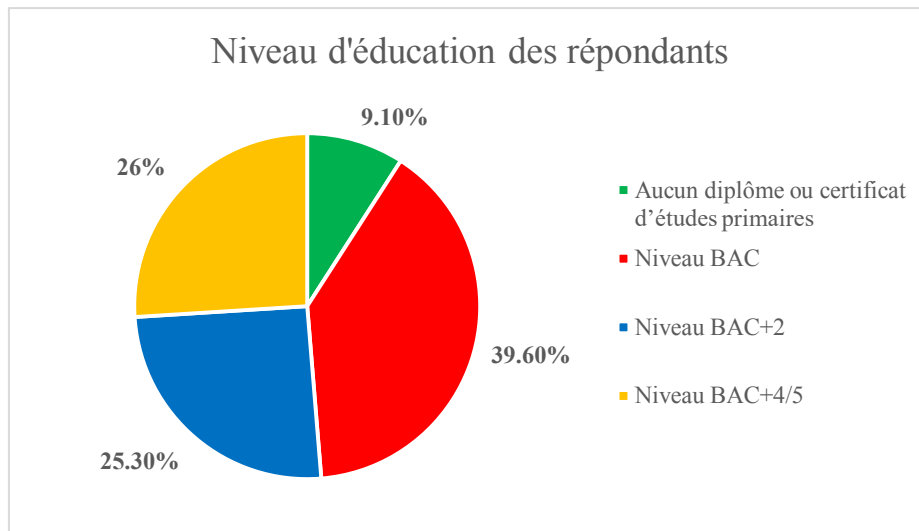
La première question de l'enquête portait sur le sexe des répondants. La majorité des répondants étaient des femmes (72,1 %), tandis que les 27,9 % restants étaient des hommes.



Graphique 2. Structure par âge des répondants

Source : travail de l'auteur

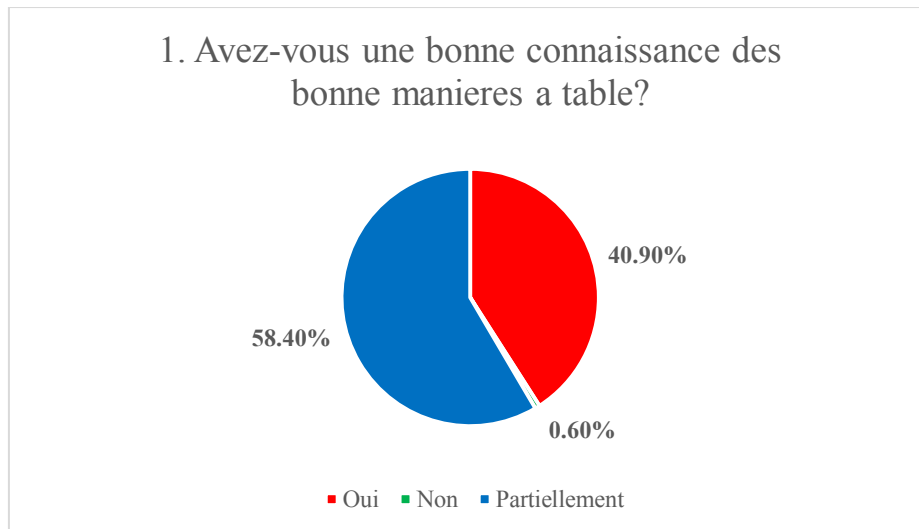
Selon le graphique, la majorité des personnes interrogées appartiennent à la tranche d'âge des 18-25 ans, soit près de 54 %. Le groupe suivant selon la structure d'âge est celui des 26-35 ans, qui représente 18,80% de la part totale des personnes interrogées. 12,3 % des répondants ont moins de 18 ans et 10,4 % des répondants ont 46 ans et plus, tandis que le plus petit nombre est celui de la tranche d'âge 36-45 ans, soit seulement 4,5 %.



Graphique 3. Niveau d'éducation des répondants

Source : travail de l'auteur

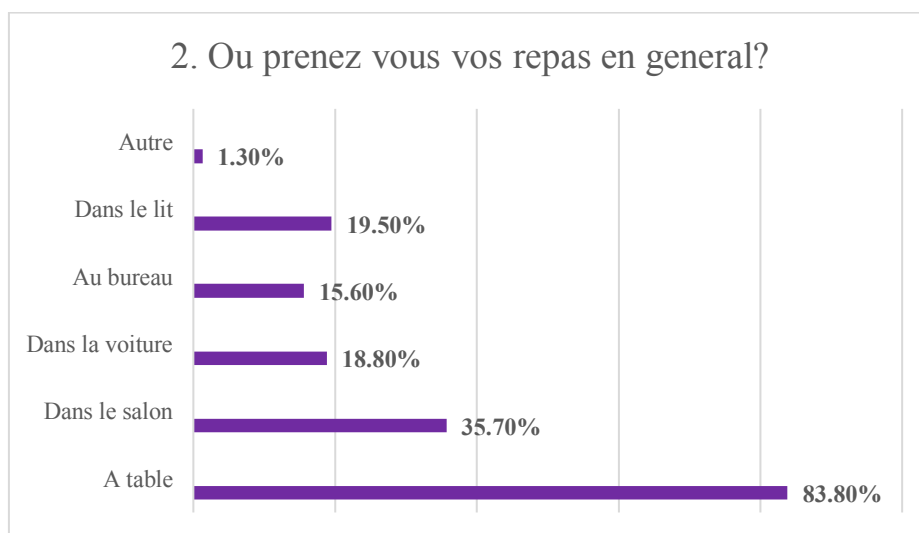
Ce graphique montre le niveau d'éducation des répondants qui ont répondu au sondage. La majorité des personnes interrogées ont terminé leurs études secondaires (39,6%), ce qui correspond à la structure d'âge des personnes interrogées, étant donné que la majorité des personnes ayant répondu à l'enquête sont encore aux études et n'ont donc pas terminé leurs études supérieures. 26% des personnes interrogées ont un diplôme d'études supérieures, 25,3% ont un diplôme d'études supérieures et 9,1% n'ont aucun diplôme.



Graphique 4. Connaissance des bonnes manières à table parmi les répondants

Source : travail de l'auteur

Selon le graphique, le plus grand nombre de personnes interrogées (58,4 %) ont répondu qu'elles connaissaient partiellement l'étiquette à table, 40,9 % des personnes interrogées ont répondu qu'elles connaissaient l'étiquette à table et seulement 0,6 % pensaient ne pas connaître l'étiquette à table.

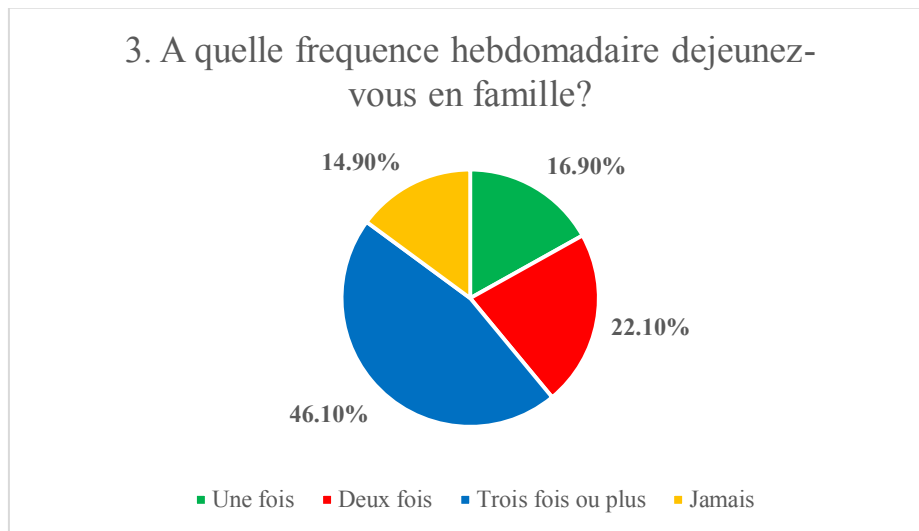


Graphique 4. La prise des repas général

Source : travail de l'auteur

Selon le graphique qui montre les endroits où les répondants consomment le plus souvent de la nourriture, on peut lire que le plus grand nombre de répondants, soit 83,8% d'entre eux, consomment de la nourriture à la table de la cuisine. Il est également intéressant de noter que

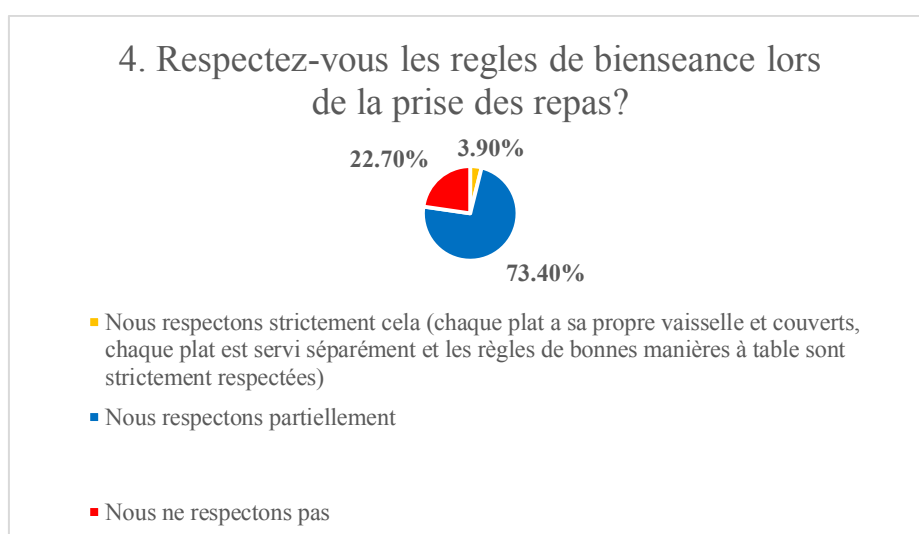
19,5 % des répondants consomment de la nourriture au lit, et presque autant, soit 18,8 %, consomment de la nourriture en voiture. Aussi, un grand nombre de répondants (35,7%) consomment leur nourriture dans le salon.



Graphique 5. Pourcentage de répondants qui déjeunent en famille chaque semaine

Source : travail de l'auteur

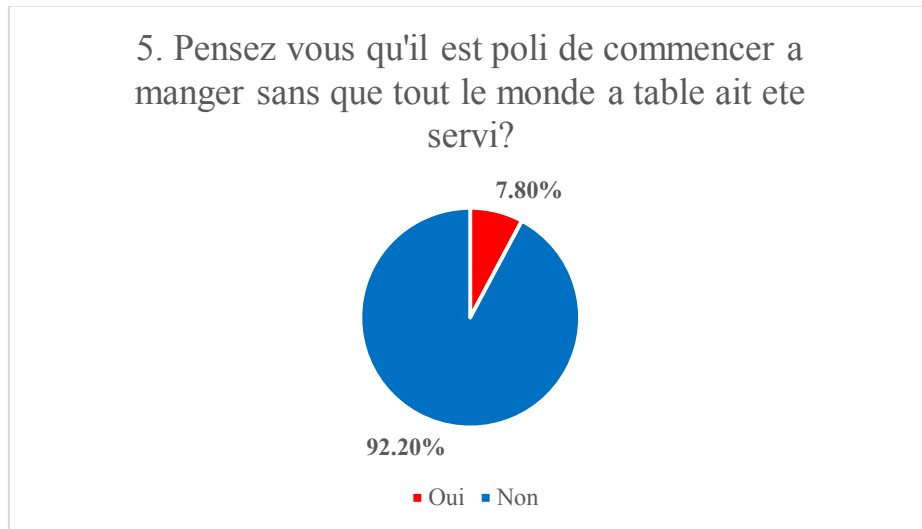
La majorité des personnes interrogées dînent à table avec leur famille trois fois ou plus par semaine (46,1%). Environ 39 % des répondants dînent en famille une à deux fois par semaine, tandis que 14,9 % des répondants ne mangent pas à la table familiale, même une fois par semaine.



Graphique 6. Observer l'étiquette lors d'un déjeuner en famille

Source : travail de l'auteur

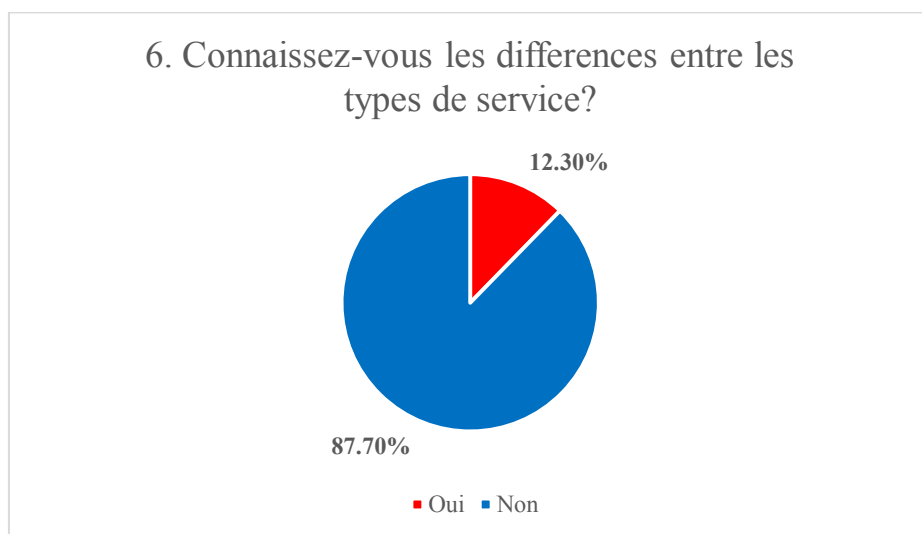
Sur ce graphique, nous pouvons voir que 73,4 % des personnes respectent partiellement l'étiquette lors du déjeuner en famille, tandis que 22,7 % ne respectent pas du tout l'étiquette à table. Un très petit nombre (3,9 %) respectent strictement l'étiquette lors du déjeuner en famille.



Graphique 7.

Source : travail de l'auteur

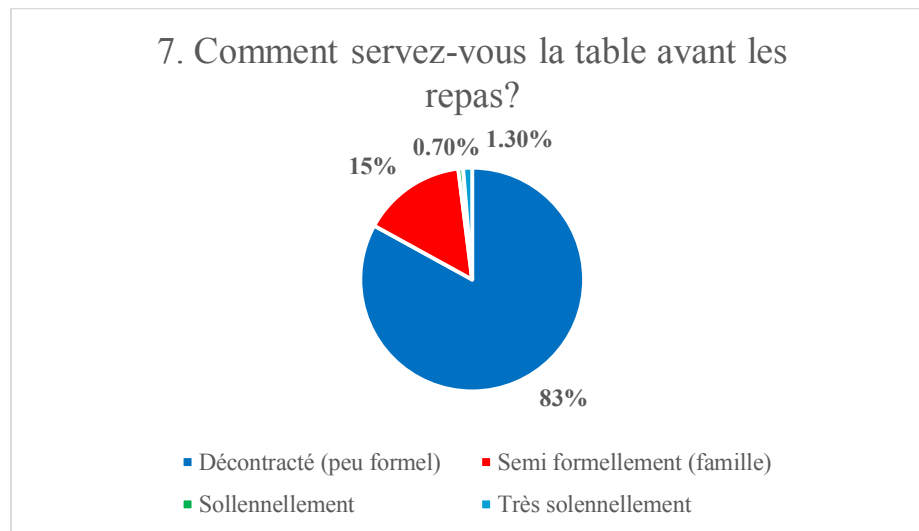
Le graphique montre que 92,2% des personnes interrogées pensent qu'il est impoli de commencer le repas jusqu'à ce que tout le monde à table soit servi, tandis que 7,8% pensent qu'il est correct de commencer le repas même si tous les convives n'ont pas reçu leur assiette.



Graphique 8. : Connaissance des différents styles de service

Source : travail de l'auteur

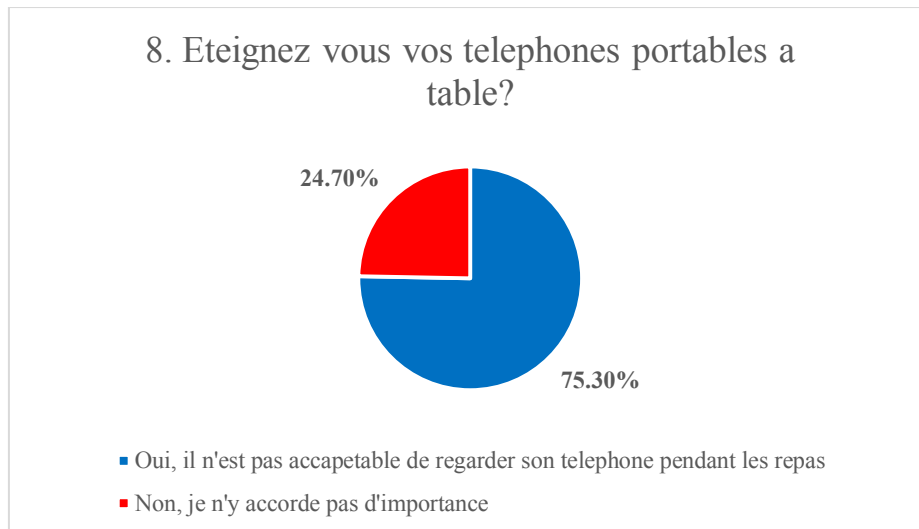
Près de 90 % des personnes interrogées ont déclaré ne pas faire de distinction, c'est-à-dire ne pas connaître la différence entre les styles de service français, russe et anglais. Une proportion légèrement inférieure de 12,3 % des répondants reconnaît et connaît la différence entre ces trois styles de service.



Graphique 9. Méthode de service de la table

Source : travail de l'auteur

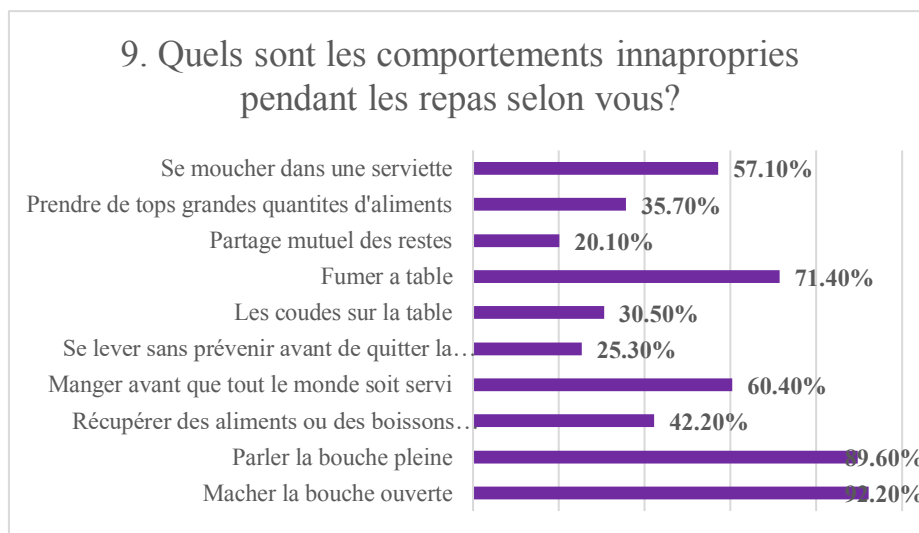
La majorité des personnes interrogées, soit 83 % d'entre eux, ont une table servie de manière décontractée (de manière peu formelle) avant le début du repas. Une plus petite partie (15 %) a une table servie de manière semi-formelle, tandis que 0,7 % a une table servie cérémonieusement. 1,3% des personnes interrogées ont une table servie de manière très cérémonieuse.



Graphique 10. Utilisation d'appareils mobiles pendant les repas

Source : travail de l'auteur

À l'ère de la technologie moderne, où les téléphones portables occupent de plus en plus notre attention, cette question s'est concentrée sur l'utilisation du téléphone portable au restaurant. Près d'un quart des personnes interrogées pensent qu'il est normal d'avoir un téléphone portable allumé en mangeant, tandis que 75,3 % pensent qu'il n'est pas acceptable de regarder un téléphone portable en mangeant.

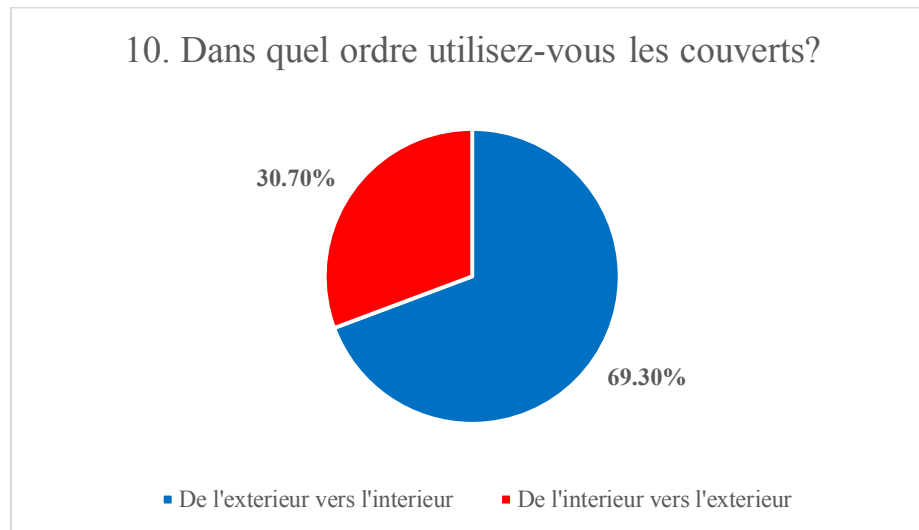


Graphique 11. Les comportements inacceptables durant les repas

Source : travail de l'auteur

Ce graphique montre les habitudes que les répondants considèrent comme grossières lorsqu'ils mangent. La plupart des personnes interrogées pensent que mâcher la bouche ouverte et parler

la bouche pleine sont des habitudes grossières. Ces réponses ont été choisies par près de 90 % des personnes interrogées. Fumer à table, goûter à la nourriture avant que tout le monde soit servi et se moucher dans une serviette sont également des habitudes que la plupart des personnes interrogées considèrent comme inappropriées à table.

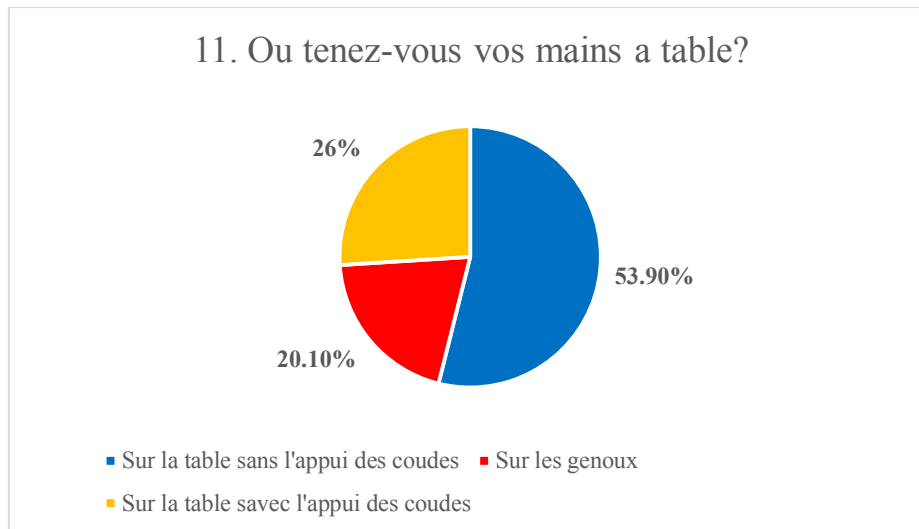


Graphique 12. L'ordre d'utilisation des couverts à table

Source : travail de l'auteur

La majorité des personnes interrogées utilisent les couverts correctement, de l'extérieur vers l'intérieur (69,3%), les 30,7% restants utilisent les couverts de l'intérieur vers l'extérieur, c'est-à-dire de gauche à droite.

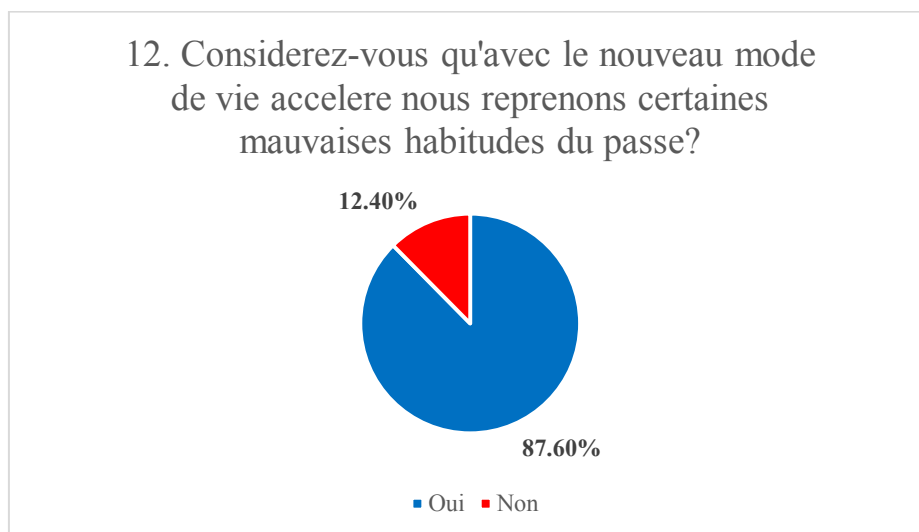




Graphique 13. Se tenir la main en mangeant

Source : travail de l'auteur

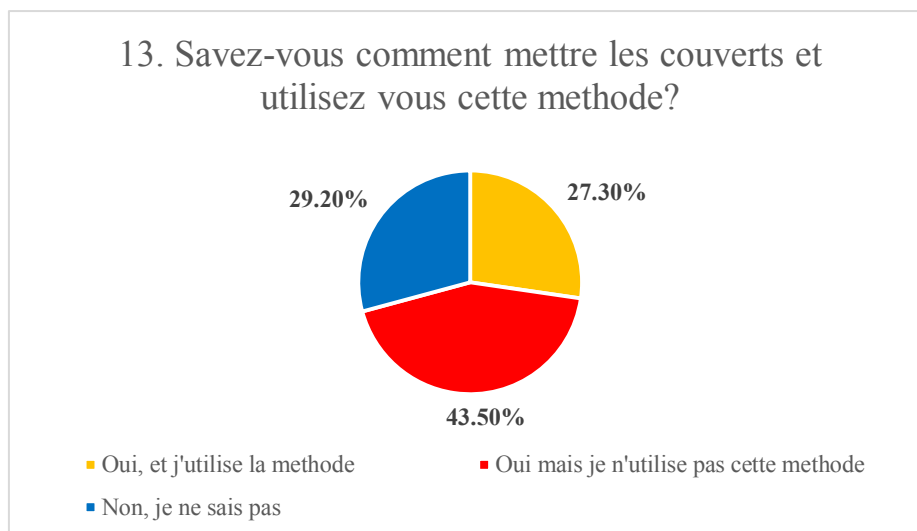
Plus de la moitié des personnes interrogées, soit 53,9%, gardent les mains posées sur la table sans toucher la table avec les coudes. Environ 20 % ont les mains sur les genoux et 26 % ont les mains posées sur la table avec les coudes.



Graphique 14.

Source : travail de l'auteur

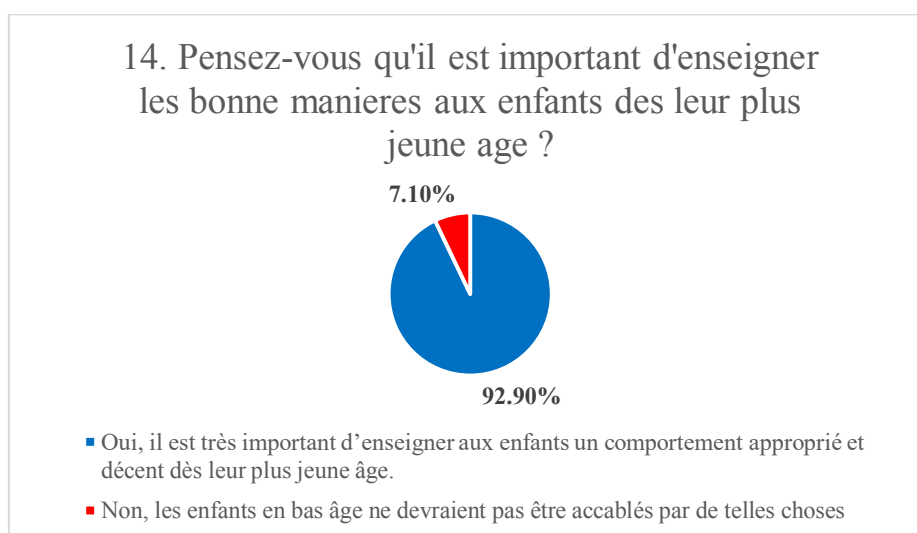
Les personnes interrogées pensent qu'un style de vie occupé affecte notre perception du comportement poli et même 87,6 % d'entre eux pensent que le style de vie que nous vivons reflète notre niveau de conscience et notre comportement face à l'environnement. Les 12,4% restants estiment que le mode de vie n'est pas lié à notre comportement et à nos habitudes.



Graphique 15. Règles d'élimination des couverts

Source : travail de l'auteur

Le graphique montre la connaissance de l'élimination des couverts parmi les répondants. La majorité des personnes interrogées connaissent les règles d'élimination des couverts (43,5%), mais ne les appliquent pas dans la pratique. Un nombre égal de personnes interrogées ont déclaré connaître les règles et les appliquer dans la pratique (27,3%) et ne pas les connaître et ne pas les appliquer (29,2%).

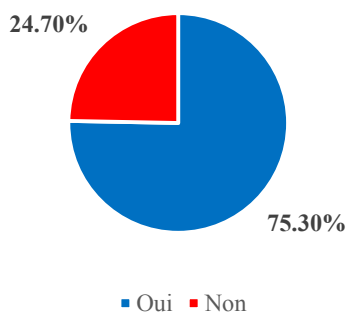


Graphique 16. Apprendre l'étiquette

Source : travail de l'auteur

Presque tous les répondants (92,2 %) estiment qu'il est important d'enseigner aux enfants un comportement approprié et décent dès leur plus jeune âge, et seulement 7,1 % estiment que ce n'est pas nécessaire et que les enfants ne devraient pas être accablés par de telles choses.

15. Assistez-vous souvent à des dîners formels ou à des événements où l'étiquette à table est importante ?

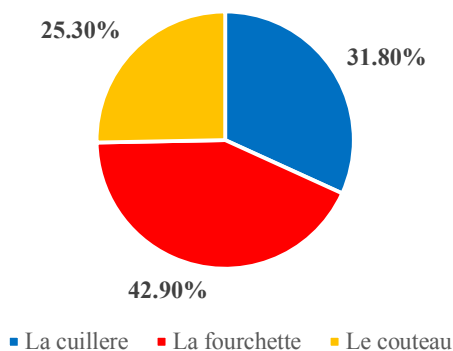


Graphique 17. Apprendre l'étiquette

Source : travail de l'auteur

Ce graphique montre quelle proportion de personnes interrogées participent à des événements formels où il est nécessaire de connaître les bonnes manières à table. Un quart des personnes ne participent pas à de tels événements et 75,3% des personnes interrogées déclarent assister à des événements formels qui nécessitent une connaissance de l'étiquette.

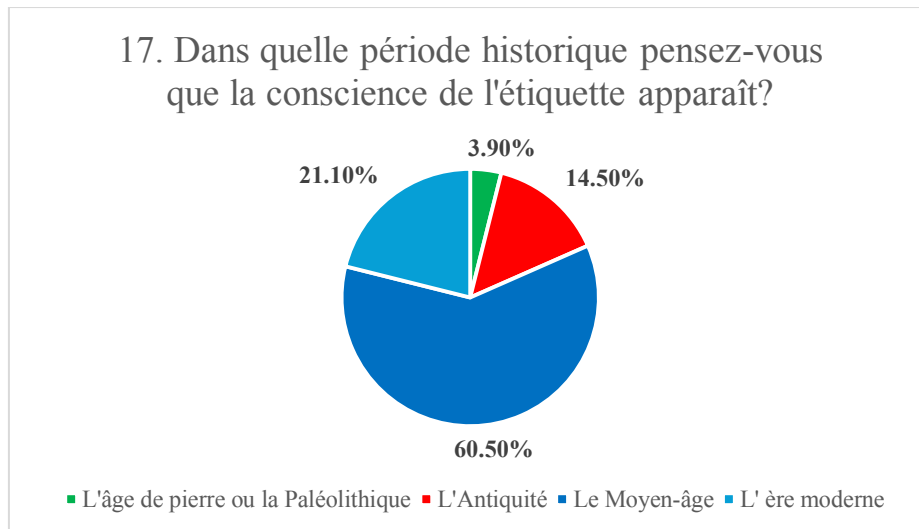
16. Selon vous, quel couvert a été le dernier à être utilisé à table ?



Graphique 18.

Source : travail de l'auteur

Les deux dernières questions de cette enquête sont formulées sous la forme d'un court quiz. Dans cette question, les personnes interrogées ont été interrogées sur l'utilisation des couverts, et plus précisément sur la partie des couverts qui a trouvé son utilité sur nos tables au plus tard. 42,9% des personnes interrogées ayant choisi une fourchette ont répondu correctement.



Graphique 19.

Source : travail de l'auteur

La deuxième question de la dernière partie du quiz demandait aux répondants de choisir l'une des réponses proposées. La question était : « Dans quelle période historique pensez-vous que la conscience de l'étiquette apparaît ? Le moins de personnes interrogées (3,9 %) ont deviné la bonne réponse, à savoir l'âge de pierre ou la paléolithique.

## 6. CONCLUSION

L'évolution des bonnes manières à table en France offre une perspective intéressante à travers laquelle observer des changements sociaux, culturels et historiques plus larges. Depuis la période médiévale, où les repas en commun et l'étiquette quelque peu arriérée reflétaient la société féodale, jusqu'aux pratiques complexes de la Renaissance et de la période des Lumières, les manières de table françaises étaient en constante évolution. Ces changements ont été influencés par divers facteurs, notamment les progrès culinaires, la montée de la bourgeoisie et le rôle central de la France dans la diplomatie et la culture européenne. Dans la France contemporaine, bien que la bienséance traditionnelle ait encore une valeur considérable, on constate une fusion notable d'anciennes coutumes avec des pratiques modernes plus détendues. La persistance de certaines formalités met l'accent sur le respect du patrimoine et la reconnaissance de la table comme lieu clé d'interaction sociale et d'expression culturelle. Comprendre l'histoire des manières de table françaises met non seulement en évidence l'importance de la restauration dans la culture française, mais offre également un aperçu des tendances historiques plus larges et des valeurs sociales qui ont façonné la France au fil des siècles. Les résultats d'une enquête menée dans le cadre d'une recherche sur la connaissance de l'étiquette à table nous montrent aujourd'hui que le mode de vie moderne a prévalu dans de nombreux domaines de la vie, y compris à table. Le fait qu'un grand nombre de personnes ne mangent pas à table mais dans la voiture, au bureau et même au lit nous montre à quel point les frontières fixées depuis des siècles s'effacent peu à peu. Avec le mode de vie moderne, nous revenons à certaines habitudes du passé que nous avons essayé d'éliminer de nos vies grâce à l'évolution. Le but de l'enquête elle-même était de découvrir à quel point les gens se soucient réellement de l'étiquette et des manières polies à table. Grâce aux résultats, nous avons découvert que la plupart des gens suivent les règles de base des bonnes manières à table, mais nous pouvons également constater que la pénétration de la technologie et les modes de vie occupés « érodent » lentement nos connaissances et nos traditions liées aux bonnes manières à table. En fin de compte, la question reste de savoir si nous reviendrons aux habitudes de l'âge de pierre, où se trouvent les fondements de l'étiquette, ou si nous améliorerons la tradition et les compétences antérieures d'une manière nouvelle qui aurait été totalement incompréhensible pour nos ancêtres.

# BIBLIOGRAPHIE

## *LIVRES*

- Visser M, *The Rituals of Dinner*, Penguin Publishing Group; Reprint edition (July 1, 1992), Canada
- Bonton. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024.
- Ketcham Wheaton B. *Savoring The Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, Scribner 1996.
- Flandrin J.-L. *Arranging the Meal: A History of Table Service in France (Volume 19) (California Studies in Food and Culture) First Edition*, 2007.

## *SITES INTERNET*

- <https://www.nationalgeographic.com/history/history-magazine/article/table-manners-renaissance-catherine-de-medici>
- <https://www.laurawindsoretiquette.com/medieval-banqueting>
- <https://www.medievalists.net/2013/11/renaissance-table-manners/>
- <https://shelegends.medium.com/the-medici-influence-on-french-culinary-art-cdf1f8e91968>
- <https://www.torrijewels.com/post/the-first-fork-in-the-history-caterina-de-medici>
- <https://www.britannica.com/biography/Louis-XIV-king-of-France>
- <https://www.slurrrp.com/article/louis-xiv-the-king-who-shaped-dining-etiquette-1694688285356>
- <https://www.aronson.com/dining-seventeenth-eighteenth-century/>
- <https://www.sandrawagnerwright.com/an-18th-century-formal-dinner/>
- <https://www.hoover.org/research/golden-age-cooking>
- <https://monpanierlatin.co.uk/blogs/mpl-blog/histoire-de-la-cuisine-francaise>
- <https://akterpublic.hr/blog/kako-su-drustvene-mreze-promijenile-nacin-na-koji-jedemo>
- <https://www.google.com/amp/s/amp.theguardian.com/lifeandstyle/2011/nov/09/history-table-manners-etiquette-beeton>
- <https://www.thespruceeats.com/different-courses-in-formal-french-meal-1375353>
- <https://frenchcargo.com.au/blogs/news/the-french-art-of-table-setting>
- <https://costa-verde.com/en/what-is-french-service/>
- <https://www.menubly.com/blog/french-service/>
- <https://www.menubly.com/blog/russian-service/>

- <https://saltandhotpeppers.blogspot.com/2008/02/serving-styles-techniques-history.html>
- <https://www.cvent.com/en/blog/events/just-french-service-anyway>
- <https://www.menubly.com/blog/english-service/>
- <https://www.dblog.hr/interijeri/vodic-za-svecano-postavljanje-stola/>
- <https://www.frenchtoday.com/blog/french-culture/mastering-french-table-etiquette/>
- <https://www.escoffier.edu/blog/world-food-drink/french-cooking-how-and-why-french-cuisine-came-to-rule-the-world/>
- <https://monpanierlatin.co.uk/blogs/mpl-blog/the-influence-of-french-cuisine-on-international-culinary-trends>
- <https://www.alimentarium.org/en/fact-sheet/table-manners-0>
- [https://www.etiquettescholar.com/dining\\_etiquette/potpourri/dining\\_etiquette\\_history.html](https://www.etiquettescholar.com/dining_etiquette/potpourri/dining_etiquette_history.html)
- <https://frenchcuisine101.weebly.com/history.html>
- <https://veteranscribe.com/2017/03/14/history-i-never-knew-table-manners/>
- <https://partylike1660.com/dining-with-the-sun-king-table-etiquette/>
- <https://www.escoffier.edu/blog/world-food-drink/french-cooking-how-and-why-french-cuisine-came-to-rule-the-world/#>
- <https://www.fabula.org/actualites/114589/stage-and-plate-eating-and-starving-in-european-drama-and-theatres-16th-19th-century.html>
- <https://monpanierlatin.co.uk/blogs/mpl-blog/the-influence-of-french-cuisine-on-international-culinary-trends>
- <https://www.smh.com.au/culture/books/sit-up-straight-what-is-the-point-of-table-manners-20211018-p590zv.html>
- <https://www.diningelevated.com/post/table-manners-yesterday-today-tomorrow>
- <https://www.smh.com.au/entertainment/whats-happened-to-table-manners-20101022-16xja.html>

## ***ILLUSTRATIONS***

- Photo 1 La fête médiévale.; disponible via: [https://www.medieval.eu/wpcontent/uploads/detail-Great-dinner-with-Charles-IVGrandes\\_Chroniques\\_de\\_France\\_fol473v.jpg](https://www.medieval.eu/wpcontent/uploads/detail-Great-dinner-with-Charles-IVGrandes_Chroniques_de_France_fol473v.jpg)
- Photo 2. Catherine de Medicis; disponible via: <https://www.vetrina.toscana.it/wp-content/uploads/2019/11/caterina-de-medici.jpg>
- Photo 3. La Renaissance a table Luja XIV.; disponible via: <https://i.pinimg.com/originals/e0/a3/b2/e0a3b264778d2c8e9ee8d16547737fe9.jpg>
- Photo 4. „La grace avant le repas“ Jean-Baptiste-Simeon Chardin (1740); disponible via: <https://www.google.com/amp/s/amp.theguardian.com/lifeandstyle/2011/nov/09/history-table-manners-etiquette-beeton>