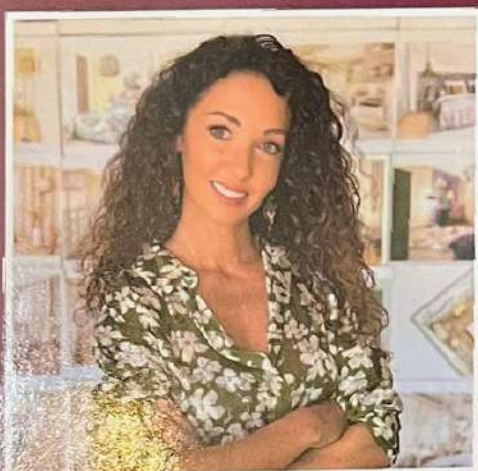


# MON BOOK DÉCO N° 3

par Emmanuelle Rivassoux



**L'ART DE BIEN RECEVOIR**  
SAISON PAR SAISON, UNE MINE D'IDÉES  
POUR DÉCORER SA TABLE & ÉMERVEILLER SES CONVIVES

HORS-SÉRIE le journal de la  
**MAISON**



## INTERVIEW

# LES RÈGLES D'OR DE L'ART DE RECEVOIR À LA FRANÇAISE



Nous allons parler de l'art de recevoir à la française, un véritable rituel ancré dans nos traditions. Dès notre plus jeune âge, on nous enseigne des règles de savoir-vivre précieuses qui, au fil du temps, forgent cette élégance et cette convivialité uniques à la France. Entre raffinement et chaleur, c'est tout un art qui fait notre spécificité et charme nos invités !

J'ai eu la chance de recueillir les précieux conseils de France

de Heere, coach, conseillère en savoir-vivre et savoir-être, fondatrice de "L'Atelier du Savoir-Vivre" à Versailles. Avec une passion profonde pour l'art de recevoir, elle a créé cet atelier afin de partager les codes de bienséance et les traditions de la Cour, adaptés à notre époque. Pourquoi cet atelier ? « Parce que je suis à Versailles ! », explique-t-elle. En puisant dans l'héritage de cette ville emblématique, elle a voulu transmettre ce qui fait l'essence de notre art de vivre, ancré dans l'histoire et les traditions françaises.

**E. R. : France, qu'est-ce que signifie l'art de recevoir ?**

**F. D. H. :** Recevoir des invités en France, c'est bien plus qu'organiser un simple repas : c'est une véritable mise en scène où l'hôte a pour mission de créer une expérience inoubliable. La table devient le premier acte de cette représentation. Loin de se limiter à sa fonction pratique, elle doit émerveiller dès le premier regard, que ce soit par un jeu de couleurs vibrantes ou une sobriété élégante. Une belle nappe ou des sets de table modernes, chacun peut choisir selon son style, mais l'essentiel est de créer une ambiance qui invite à la convivialité. Les détails sont ce qui fait la différence. Des fleurs fraîches, choisies avec soin et disposées discrètement pour ne pas encombrer, apportent une touche de vie et de raffinement. Les lumières, quant à elles, jouent un rôle subtil, mais essentiel : des bougies de différentes tailles, soigneusement placées, créent une atmosphère douce et intimiste. La musique joue aussi son rôle et donne l'ambiance générale. L'art de recevoir à la française, c'est avant tout une question d'attention. Il s'agit de soigner chaque détail pour que vos invités se sentent accueillis et choyés. C'est cette délicatesse, ce souci du bien-être et du partage, qui fait toute la magie de ces moments passés ensemble.

**E. R. : Comment bien dresser "à la française" ?**

**F. D. H. :** Dresser une table à la française suit une logique simple et pratique. Les couverts sont disposés en fonction de l'ordre d'arrivée des plats : on commence par ceux à l'extérieur pour l'entrée, puis on avance vers l'intérieur pour les plats principaux. En général, les couverts à dessert se placent soit devant l'assiette, soit ils sont apportés au moment du dessert. Il ne faut pas surcharger la table avec trop de couverts, mais respecter cette organisation pour que tout soit élégant et fonctionnel. Concernant les verres, ils sont disposés en ligne, au-dessus de l'assiette. Le verre à eau est placé devant, le verre à vin rouge juste à droite

et, s'il y a un verre à vin blanc, il vient à droite de celui du vin rouge. La flûte à champagne se met à gauche du verre à eau, légèrement en retrait.

**E. R. : Pourquoi les Français et les Anglais dressent-ils la table différemment, quelle est l'histoire derrière cette tradition ?**

**F. D. H. :** La manière de dresser la table à la française est profondément ancrée dans l'histoire et les habitudes des rois et de la noblesse. À l'époque de Louis XIV, on ne mangeait pas dans une salle à manger dédiée comme aujourd'hui. Les repas avaient lieu dans différentes pièces du château. La table était souvent improvisée : on installait des tréteaux et des planches recouvertes d'une nappe pour cacher la simplicité du mobilier. Cette pratique est à l'origine de l'expression "dresser une table". Ce n'est qu'avec Louis XV que les choses ont changé. Il a décidé de consacrer une pièce entière au repas : la salle à manger. Avec cette nouvelle pièce dédiée, la table devient permanente, toujours habillée d'une belle nappe, le repas devient alors un moment plus intime et ritualisé. C'est à ce moment-là que les règles du dressage de la table à la française se sont affirmées, notamment la disposition des couverts. En France, les dents des fourchettes et le creux des cuillères sont toujours tournés vers la table. Cela provient de deux raisons. Premièrement, comme la table était recouverte d'une nappe, tourner les piques et le creux des couverts vers le bas offrait une harmonie visuelle. Deuxièmement, il y a une symbolique importante. En France, le repas est vu comme un moment de paix et d'élégance. En tournant les pointes des fourchettes vers la table et les lames des couteaux vers l'assiette, on évite tout signe d'agressivité. En plus, il y avait une croyance religieuse et superstitieuse : les piques des fourchettes, tournées vers le haut, rappelaient la fourche du diable. Pour éviter cette image négative, on les tournait vers la table. En Angleterre, les coutumes étaient différentes. Les Anglais possédaient des tables plus luxueuses avec des bois précieux, sans