

LES EVOLUTIONS DES ARTS DE LA TABLE



Lien entre histoire, culture et mise en place

Le nouveau matériel

Les nouvelles tendances

Lien entre l'histoire, la culture et la mise en place

HISTOIRE :

☞ Cuillère, couteau et fourchette sont connus depuis l'antiquité

☞ Au moyen age les nappes tombent jusqu'au sol pour ... cacher les pieds des tréteaux

☞ Au 17ème les nappes sont encore marquées de plis (en damier par exemple) , signe d'élégance

Au XIX siècle l'hygiène va être à l'origine de l'industrialisation des couverts et de la vaisselle

☞ Au 17ème les couteaux, fourchettes, cuillères sont en or (pour les familles royales) ou en vermeil (encore utilisés par des restaurants renommés)

☞ Le couteau à steak fait son apparition
☞ Ce n'est qu'au XIX siècle que la MEP des couverts est codifiée

Au XIX siècle la table sert à mettre en valeur sa richesse. Savoir se tenir à table est un signe social



CULTURE :

→ Aujourd'hui sur 6 milliards d'humains, seul 1 sur six utilise des couverts pour manger .

→ Les cultures sont différentes et jouent une importance dans les pratiques :

-culture judéo chrétienne :
pain partagé, repas =
convivialité

-Culture anglo-saxonne : pain
individuel, ne doit pas toucher
la table.

→ Les restaurateurs allemands et américains achètent essentiellement des couverts en argent massif alors qu'en France c'est dépassé .

→ Les anglo-saxons n'achètent pas de couverts de taille « française » car ils les trouvent trop grands .

☞ Les Anglais mangent la soupe sur le côté de la bouche et les Français de face

☞ Leurs fourchettes ont le manche courbé pour reposer sur la table

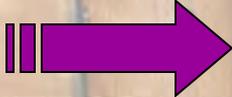
☞ Au moyen Orient, en Amérique du Sud et latine, il y a une véritable culture de la gastronomie et des Arts de la table

☞ L'Asie (et en particulier la Chine) n'est pas encore prête pour les Arts de la Table à la Française

- Problème de baguette à jeter
- Pas de constitution de ménagère
- Problème de culture

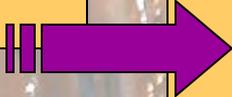
☞ Les Américains sont très intéressés par notre histoire : ils achètent notre passé (Rueil Malmaison). Même s'ils ont des orfèvres de grande qualité, ils achètent en France parce que c'est français.

La mise en place : les nouvelles tendances



Une tendance dure plus de dix ans

Ce que
l'on
cherche

- à recevoir « en toute simplicité », on bannit le guindé
 - à donner à la salle une atmosphère, un état d'esprit, une ambiance
 - à mettre fin au « tout ordinaire » ou au « tout luxe »
 - à mettre en valeur les préparations culinaires
- 

Les nouvelles influences

- 
- Asiatique (la plus forte)
 - Naturaliste
 - Géométrique

La mise en place : les nouvelles tendances

- **Mettre un maximum de sens en éveil**
- **Réveiller les émotions**
- **Susciter l'intérêt**

Quelques points d'attention

La nappe donne le ton.
Les serviettes cassent
l'uniformité.

Passer au mini-contenant.

Cuillère à sauce individuelle
pour ne pas manger trop de
pain.

Utiliser
des objets dans une autre
fonction que celle
d'origine.

Plus d'assiette à soupe
mais calotte.

Le « noir et blanc » donne une table chic.
Les couleurs donnent de la fantaisie
(à utiliser pour séparer les
moments salés et sucrés).

Privilégier les sets et les chemins de table



Nappes sans plis

Les objets sont détournés de leur fonction d'origine ...



Matières et couleurs variées pour les couverts : transparence, bois, inox, argent, acier haut de gamme et surtout baguettes ...très à la mode



Les verres à eau sont remplacés par des gobelets de couleur, par des Roemer, ou par des verres à dégustation.

Les verres servent de contenant pour les mets. Les « Hot shot » sont très à la mode.





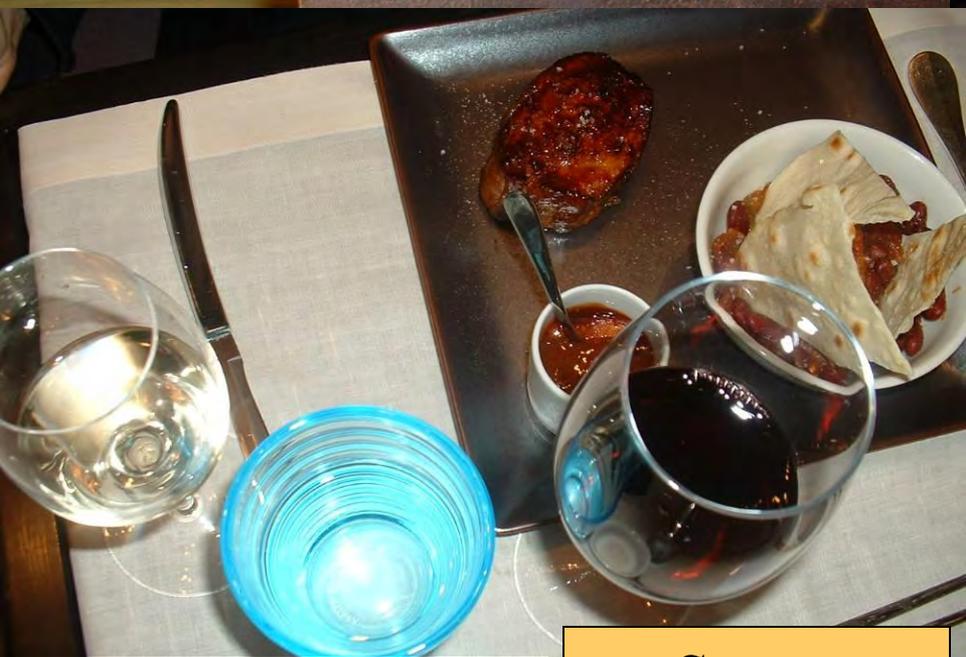
La vaisselle
change
-de forme ;
octogone, carré,
losange,
-de matériaux :
verre, métal
- de couleurs et
d'inspiration :
retour au blanc,
inspiration
asiatique,
géométrique



Christofle



Restaurant de l'aéroport de Nice



sandrine.beldio@wanadoo.fr

Spoon

Il Cortile

Spoon Paris



?



Restaurant de l'aéroport de Nice



?

sandrine.beldio@wanadoo.fr





Matériel et mobilier classiques toujours utilisés, souvent associés avec du matériel ou un service « tendance »



Le Louis XV



Pavillon LEDOYEN



Salon Empire. Hôtel de Paris

Conclusion :

- C'est la gastronomie qui fait évoluer les arts de la table .**
- Partir d'un savoir faire et des traditions est indispensable mais s'y enfermer c'est mourir.**

Directrice commerciale de la Maison Christofle