

Le « service à la française »

et les histoires de la fourchette et de l'assiette :

Le service à table est un art, qui peut être délivré de différentes façons, selon les mets servis, le type de repas et les attentes des Maîtres de maison.

Il existe plusieurs méthodes de service :

- le service à la Française ;
- le service à la Russe ;
- Le service à l'Anglaise et
- le service à l'Américaine.

Le service à la française que nous vous présentons ici désigne un ensemble de postures, d'attitudes et de gestuelles particulières propres à la profession des métiers du service en salle.

Il inclut également des règles de base de l'art de la table comme la disposition des fourchettes à gauche de l'assiette et des couteaux à droite. Tous les ustensiles et accessoires qui composent la table sont donc installés « selon un goût français », c'est à dire en prenant en compte l'assiette comme point central de la symétrie.

1) Le service à la française

Le service à la française est une manière de servir les convives pendant un repas où les différents mets sont alors servis tous en même temps.

Ainsi, lors d'un service à la française, chaque convive dispose devant lui d'une assiette vide sur la table. Les mets commandés par les convives sont dressés sur un plat par le Chef en cuisine. Le serveur présente le plat, sur lequel une pince est disposée, au plus près de l'assiette du convive qui se sert lui-même. Le serveur pose ensuite le plat directement sur la table pour que les convives continuent à se servir eux-mêmes.

Chaque convive compose alors son menu, selon son goût et son tempérament. Les verres sont eux placés sur les dessertes, apportés par les serveurs et rapportés une fois vides.

Depuis le Moyen Âge et jusqu'au XIX^e siècle, les dîners officiels sont servis à la française dans l'aristocratie. Les plats étaient alors disposés sur une table mise à part et les convives se déplaçaient pour aller se servir eux-mêmes sur cette table qui comportait tous les plats du service en cours. Ce principe prendra ensuite le nom de « buffet ».

Le service à la française a été légèrement modifié depuis étant donné que les plats sont directement disposés sur la table mais les convives se servent quand même seuls.

Ce service d'excellence est aujourd'hui utilisé dans les services avec un grand nombre de couverts pour gagner du temps. Il est en effet très rapide.

C'est également le service qui est réalisé au Palais de l'Elysée.

Il convient de préciser que l'organisation géographique de la table (=le positionnement des convives =>la préséance) suit des règles d'une extrême précision qui reflètent la hiérarchie sociale. L'usage des tables ovales structure le réseau d'accès à la nourriture. Les places d'honneur se trouvent en position centrale, d'où l'on accède directement à un grand nombre de mets.

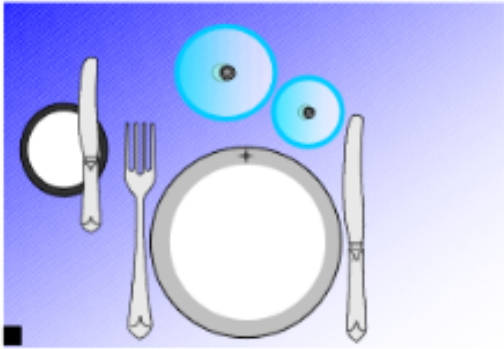


La table est toujours dressée et servie avant l'arrivée des convives. Les serveurs desservent les plats vidés au fur et à mesure. Ils en rapportent d'autres dans l'espace ainsi libéré pour une table toujours servie.

Ce service est remplacé, à partir du XIX^e siècle, par le service dit service à la russe (ou service au guéridon).

Disposition à la française

Côté bombé au-dessus pour la cuillère,
côté tranchant vers l'assiette pour le couteau,
les dents vers la table pour la fourchette.



FICHE TECHNIQUE	LE SERVICE A LA FRANCAISE		
	Le plat accompagné des couverts de service (pince), est présenté à la gauche du client qui se sert lui-même.		
ETAPES	SCHEMA	POINTS DE MAITRISE (FONCTIONS)	CRITERE D'EVALUATION
1. Poser une assiette et couverts correspondant devant le client		<ul style="list-style-type: none"> → déposer l'assiette par la droite → adapter l'assiette à la nature du met servi (<i>taille, température</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présence de l'assiette avant de servir ✓ couverts adaptés
2. Plier son linge en quatre			<ul style="list-style-type: none"> → le positionner sous le plat
3. Soutenir le plat de la main gauche			<ul style="list-style-type: none"> ✓ le port du plat
4. Présenter le plat aux clients		<ul style="list-style-type: none"> → S'assurer du bon respect de la commande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ présentation du plat
5. Placer les couverts de service dans le plat		<ul style="list-style-type: none"> → placer les couverts à la droite du plat pour faciliter le service au client 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ présence ou oubli des couverts dans le plat
6. Présenter le plat à la gauche du client		<ul style="list-style-type: none"> → Faciliter la prise des aliments avec les couverts → les manches des couverts orientés vers le client 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Côté de présentation du plat
7. Laisser le client se servir lui-même		<ul style="list-style-type: none"> → approcher suffisamment le plat de l'assiette du client 	
8. Rester statique durant le service		<ul style="list-style-type: none"> → conseiller éventuellement le client → la main droite derrière le dos 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ position de service
9. Passer au client suivant		<ul style="list-style-type: none"> → tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ sens de rotation

2) *L'histoire de la fourchette :*

L'usage de la fourchette remonterait à l'Antiquité. Les Egyptiens utilisaient déjà des sortes de crocs en métal pour cuisiner et attraper des aliments dans les chaudrons.

C'est vers l'an 350, au cœur de l'empire Byzantin, vers Constantinople, que l'on retrouve les premières traces de la fourchette actuelle. A l'époque, peu de personnes utilisaient cet ustensile car ils leurs semblaient alors plus simple de manger avec les doigts. Puis, l'homme se civilise progressivement et se soucie davantage de l'hygiène.

C'est au milieu du XI^e siècle que la princesse byzantine, Théodora Doukas, épouse du Doge de Venise, Domenico Selvo, popularisât cet objet. Ce dernier fût alors de plus en plus utilisé mais seulement pour manger les pâtes. C'est donc à partir de l'Italie que l'usage des fourchettes s'est répandu dans le reste de l'Europe.

La première personne française à avoir découvert la fourchette est Catherine de Médicis. Elle fût alors découvrir la fourchette en or à la Cour. Elle en parlât à son fils, Henri III, qui trouvât cet ustensile très intrigant. C'est lors de son voyage en Italie, à Venise, en 1574, qu'il vit enfin ce qu'était une fourchette et il fût très vite séduit par le fait que ce couvert permettait notamment de ne pas salir les collerettes blanches ou « fraises » qui étaient alors à la mode. Il en ramena donc une en France et commençât à en produire. Au départ, elle ne servait qu'à déguster les poires chaudes et était placée avec les pointes vers le bas pour que les convives puissent admirer les armoiries gravées sur le dos. L'usage de ce couvert s'imposât ensuite très progressivement en France. Il fallût attendre la fin du XVII^e siècle pour que ce couvert entre dans l'usage pour porter les aliments de l'assiette à la bouche.

Aujourd'hui, la fourchette est un élément de la vie de tous les jours qui est très basique et a été modifié en remplaçant les 2 dents initiales par 4 dents.

3) *L'histoire de l'assiette :*

Les premières traces de l'assiette remontent, elles aussi, à l'Antiquité.

Au Moyen Âge, les convives n'utilisaient pas d'assiettes mais un épais morceau de pain qui absorbait le jus des aliments et était posé sur une plaque appelée "tranchoir".

Comme pour la fourchette, les Italiens ont été les premiers à l'utiliser à la Renaissance. Ce fut François 1^{er} qui apportât l'assiette en France car cela lui paraissait plus esthétique que les trous creusés dans les tables en bois. Il commandât par la suite des centaines d'assiettes différentes faites en faïence de Faenza, une ville du nord-est de l'Italie (à l'origine du mot « faïence » en français), en argent voire même en or. Cette mode fut très vite utilisée par les classes aisées pour pouvoir ressembler au roi.

Les paysans, eux, n'en avaient pas car ils utilisaient déjà des écuelles en bois ou en métal.

Les assiettes ne servaient alors pas à manger dedans mais servaient de tranchoir dans lesquels les chevaliers coupaient avec leurs épées le gibier attrapé à la chasse.

C'est à partir du XVI^{ème} siècle que les personnes commencèrent à manger directement dans les assiettes. Les nobles l'utilisaient d'ailleurs pour montrer leurs richesses à leurs invités grâce aux motifs et aux matériaux qui composaient l'assiette.

L'assiette est restée un objet de luxe jusqu'à ce que la faïence et la porcelaine se généralisent pour toutes les pièces du service de table, sous le règne de Louis XV.

C'est à la fin du XVIII^{ème} siècle que les assiettes se sont ensuite démocratisées et que tous s'en sont servis pour manger à table.