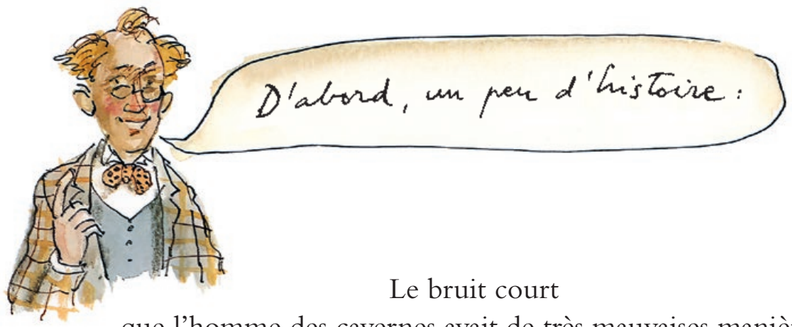
Historique



Le bruit court
que l'homme des cavernes avait de très mauvaises manières.



Que Louis XIV faisait ses besoins à table.





Mais que l'impératrice Eugénie,
femme de Napoléon III,
pouvait se passer d'une fourchette
pour manger sa salade,
tant elle était gracieuse.



Et que la reine Victoria d'Angleterre
absorbait son potage
sans faire la moindre tache
sur ses décorations.

Un autre bruit court, selon lequel vous-même
ne mangeriez pas toujours très, très bien…

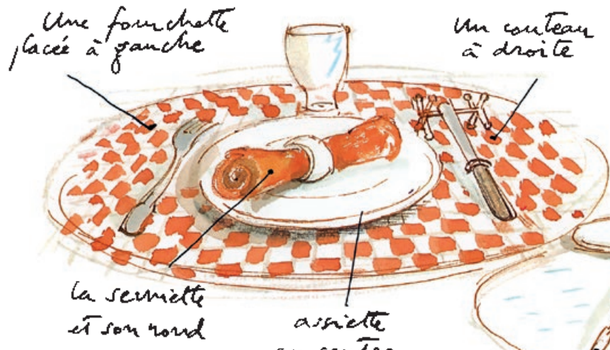


Manger est un plaisir.
Encore faut-il que ce plaisir ne soit pas
gâché par quelqu'un qui vous coupe l'appétit.
Pour ne plus dégoûter vos voisins de table,
voici le guide indispensable mis au point
par l'illustre professeur Paul Hitaisse,
grand spécialiste international en la matière.

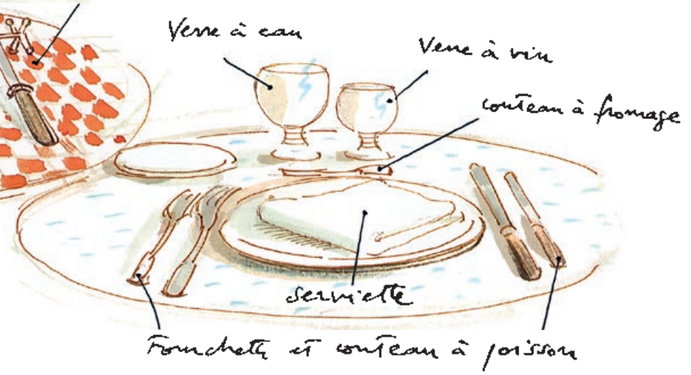
La table

Le terrain de jeu (ou le champ de bataille)
se présente à peu près comme ceci :

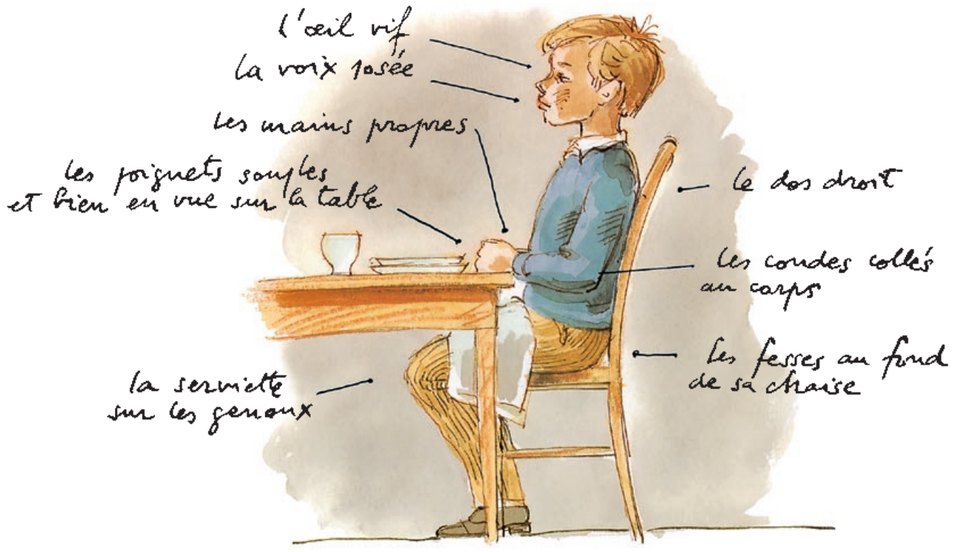
Tous les jours



Chez la tante Yvonne



Le maintien de l'élève attablé est le suivant :



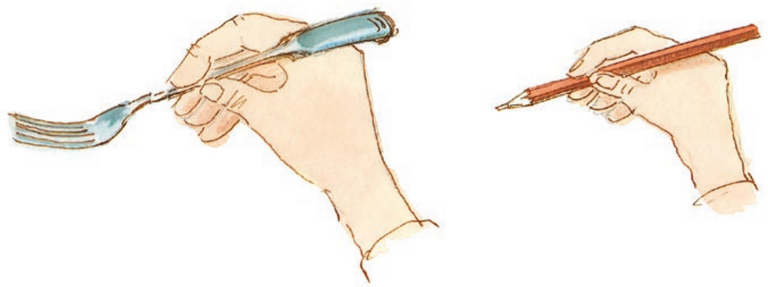
(L'élève débutant, ou très prudent, ou celui à qui on va servir un homard,
a le droit de se nouer la serviette autour du cou.)

Venons-en au détail du couvert.

La fourchette



On ne la tient que de deux façons. (J'ai bien dit *deux* façons et non trois !)
Dans la main droite, comme un crayon, les doigts au bout du manche,
suffisamment loin des dents de la fourchette ;



ou dans la main gauche (pour piquer), comme si on montrait du doigt.
Là encore, au bout du manche.



Toutes les autres façons sont mauvaises.



Façon "genreuse" ou maniérée
(doigts en aile de pigeon
et couteau en porte-plume)

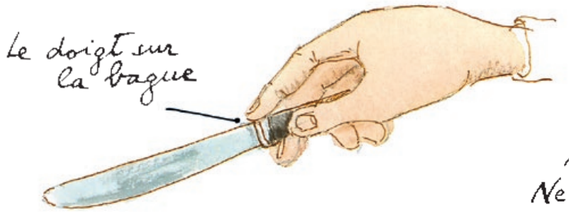


Façon grossière
(Tenue à pleine main)

Le couteau



Toujours tenu dans la main droite, comme ceci :







Croiser ses couverts
lorsque l'on n'a pas terminé.



Quand on a fini,
bien replacer côte à côte les couverts.

Le verre

Placé devant l'assiette et parfois accompagné
d'un autre plus petit (le plus petit possible)
pour les buveurs de vin.
Le professeur Hitaisse recommande
de n'y introduire en aucun cas,
même pour jouer, ni poisson rouge,
ni grenouille, ni bouquet de fleurs.



Voilà pour l'essentiel.



Mais dans l'art du maintien à table,
comme dans l'art militaire,
la théorie est une chose
et la pratique en est une autre.

Le mangeur novice fait son apprentissage
« sur le terrain » généralement sous le nez de ses parents.
Ceux-ci étant eux-mêmes armés de couteaux et de fourchettes,
un mauvais coup est toujours à craindre,
en cas de colère un peu vive.

Or les brutalités à table sont contraires
à l'étiquette et blâmées par le professeur Hitaisse
qui propose, pour résoudre les conflits,
une méthode à retardement.





Cette méthode consiste à régler les comptes plutôt à la fin du repas
que pendant, évitant ainsi toutes réprimandes ou prises de bec
si néfastes à la mastication des aliments.

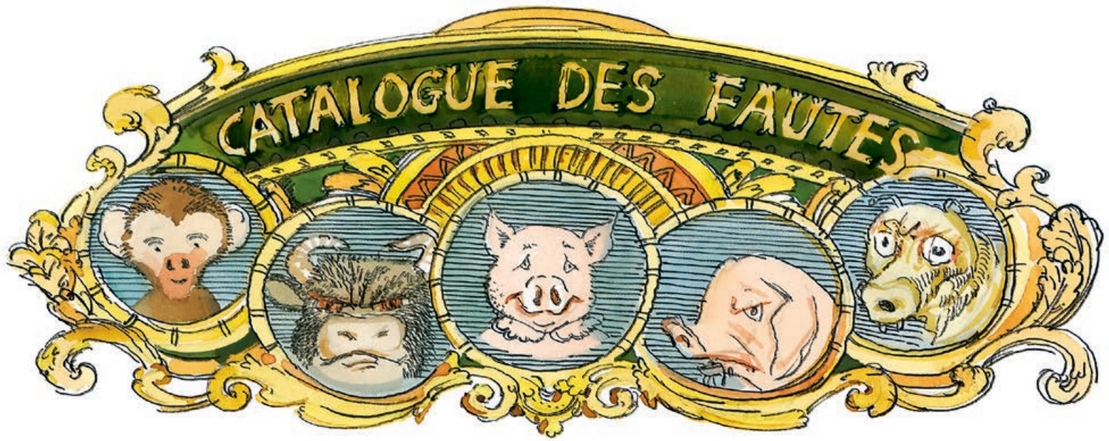


Le principe retenu est celui
de la comptabilité commerciale.
Une fois le dessert avalé,
on fait le total des bons points
et celui des mauvais points
distribués par les parents ;
et si (comme c'est, hélas, souvent le cas)
le bilan est déficitaire
pour l'apprenti convive,
celui-ci doit *passer à la caisse*
pour payer le prix des diverses horreurs
qu'on l'a vu commettre.

Selon le barème du professeur Hitaisse,
à chaque faute correspond un certain nombre de mauvais points.
Les bons points, eux, sont à l'appréciation des parents.
Quant à la monnaie de paiement, Paul Hitaisse, qui a été formé
en Angleterre, a prévu qu'elle doit être *corporelle*.



Il préconise une tape sur la main jusqu'à cinq mauvais points de déficit,
et carrément la fessée au-delà, et jusqu'à dix mauvais points.
À partir de dix mauvais points, on pend le fautif par les pieds
au balcon et on le laisse là trois heures à endurer
les sarcasmes des passants de la rue.
S'il a plus de dix-huit ans, on le chasse du foyer.





Stade du simple malotru

Un mauvais point par faute.



Étaler le beurre en tartines
(le faire uniquement
sur des bouchées de pain).



Se mettre à table les mains sales et les ongles en deuil.



Se servir trop de quelque chose
et pas assez d'autre chose.



Se soutenir à la table par l'épaule
(méthode dite « à la Émile »).



Manger le nez dans son assiette.



S'asseoir avant la maîtresse de maison.



Attendre les plats, les couverts tenus à l'allemande.



Saucer avec sa fourchette.



Saucer sans employer sa fourchette.