



Le placement à table



Plan

1. Rappel des fondamentaux
2. Les ingrédients
3. La réalisation
4. Le plan de table
5. La table à la française
6. Règles essentielles de service



1- Rappel de fondamentaux

Les déjeuners et dîners officiels sont organisés à l'occasion de visites de personnalités ou de délégations étrangères et l'on doit leur apporter la plus grande attention.

- Choisir le lieu (restaurant, salon de l'autorité invitante...)
- Choisir un menu. Il est impératif de respecter les protocoles alimentaires communautaires.
- Etablir une liste d'invités et un carton nominatif avec un RSVP.
- Relancer les invités qui n'ont pas répondu. Il est impossible de faire un plan de table si toutes les réponses n'ont pas été collectées



Quelle est la recette
d'un plan de table réussi ?



2- Les ingrédients

- Le respect des règles de préséances édictées par le décret du 13 septembre 1989
- La courtoisie
- La diplomatie pour éviter de froisser les susceptibilités
- L'harmonie



3- La réalisation

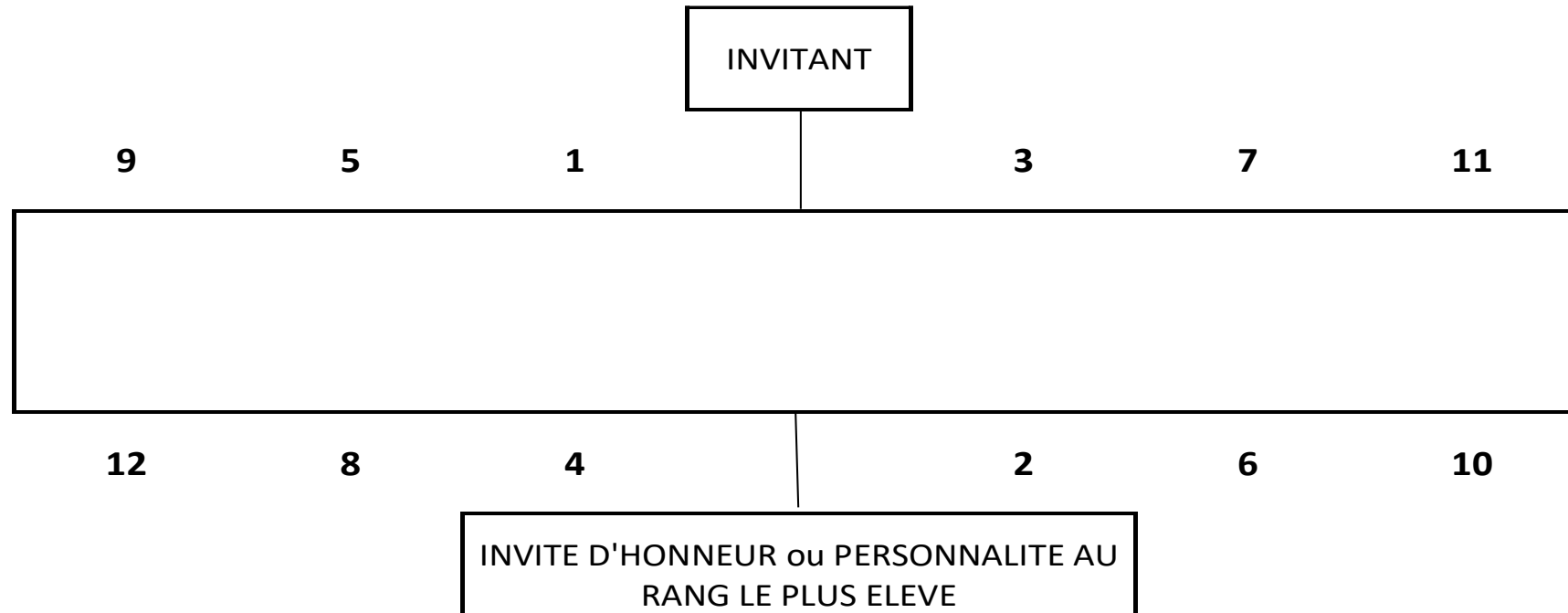
- Etablir le classement protocolaire des personnalités présentes
- Intégrer les personnalités hors rangs (en référence à l'article 18 du décret du 13 septembre 1989)
- Définir l'hôte d'honneur ou la personnalité la plus importante qui prendra place en face de l'invitant (double présidence)
- On distingue la présidence à la française. L'invitant fait face à son hôte ou à la personnalité la plus importante en s'installant au centre de la table. Et la présidence à l'anglaise. L'invitant et son hôte occupent les deux extrémités de la table.
- Placer selon les rangs de préséances à droite puis à gauche de la présidence jusqu'au bout de la table et de part et d'autres de la table. La place la plus importante étant située à droite de l'invitant de la façon suivante :

2 P' 4

3 P 1



3- La réalisation





3- La réalisation

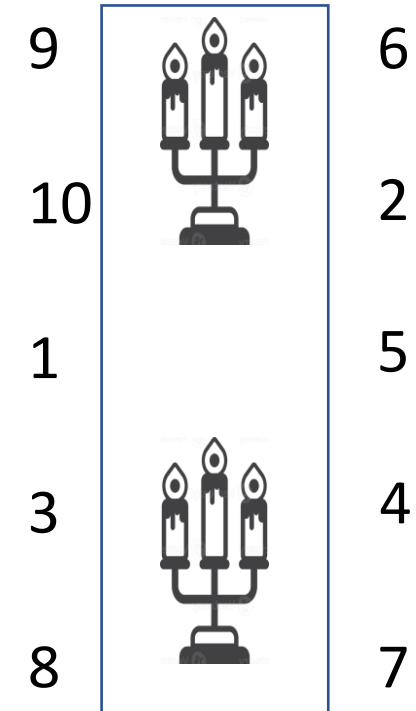
- Préférer un nombre impair de convives sur chaque longueur du rectangle pour que la présidence soit au milieu.
- Sur un table ronde les préséances sont moins apparentes.
- Eviter le nombre 13 qui peut apparaître à certains comme un signe de malheur.
- Intercaler, autant que possible, un homme et une femme mais ce n'est pas toujours possible eu égard aux préséances.
- Bien que seule la fonction soit prise en compte, l'épouse qui accompagne son mari a un rang égal à celui-ci
- Si en raison du nombre importants de convives, il est nécessaire de dresser plusieurs tables, prévoir une table d'honneur avec les autorités les plus importantes. Chaque table sera présidée par un élu. Les invités seront répartis sur chaque table en veillant à équilibrer les tables et mixer les invités.



4- Le plan de table

Liste des convives :

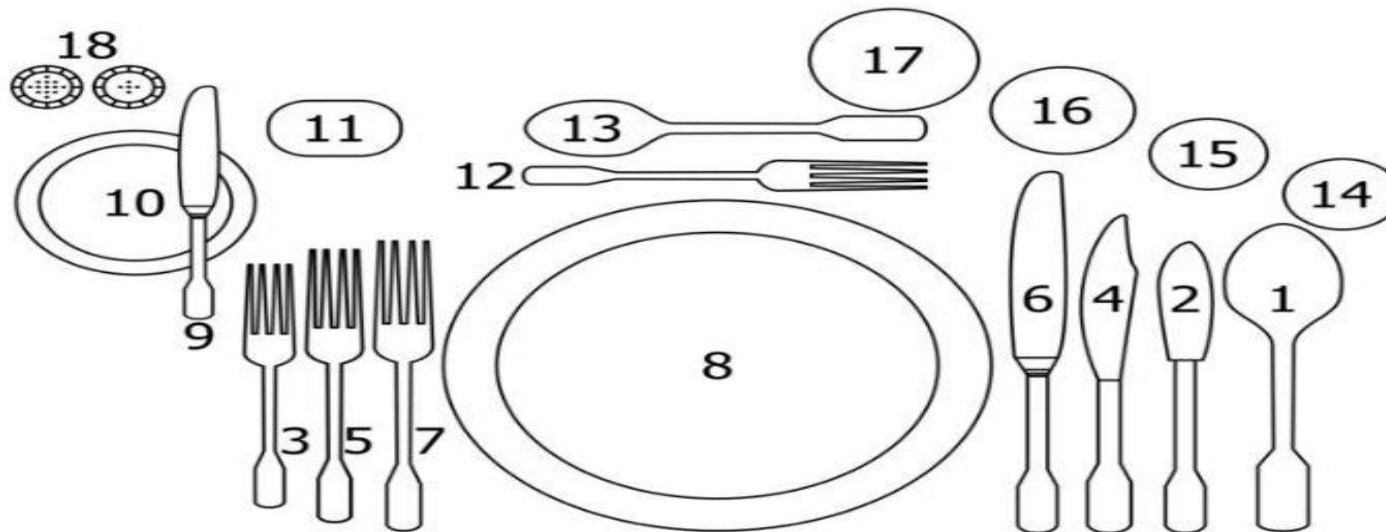
- 1 Le Président du Conseil départemental (puissance invitante)
- 2 Le Sénateur
- 3 Le Député
- 4 Le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie
- 5 Le Sous-préfet représentant le Préfet
- 6 Un journaliste
- 7 Un Chef d'Entreprise
- 8 Le Bâtonnier de l'Ordre des Avocats
- 9 Le Directeur général des services du Conseil départemental
- 10 Le Président du Conseil Economique Social et Environnemental de la Région





5- La table à la française

Comment mettre la table à la française



- | | |
|-------------------------|---|
| 1 Cuiller à potage | 10 Assiette à pain |
| 2 Couteau à entremet | 11 Beurrier |
| 3 Fourchette à entremet | 12 Fourchette à dessert |
| 4 Couteau à poisson | 13 Cuiller à dessert |
| 5 Fourchette à poisson | 14 Verre à vin pour l'entremets
ou pour le dessert |
| 6 Couteau de base | 15 Verre à vin blanc |
| 7 Fourchette de base | 16 Verre à vin rouge |
| 8 Assiette de base | 17 Verre à eau |
| 9 Couteau à pain | 18 Salière et poivrière |



5- Règles essentielles de service

- On sert l'entrée puis les boissons, jamais l'inverse.
- On débute le repas lorsque l'hôte d'honneur est assis.
- L'ordre de service respecte les préséances.
- La première table servie est la table d'honneur.
- On sert en premier les femmes, en commençant par celle à droite du président de table puis à gauche. S'il n'y a aucune femme, on commence par l'hôte d'honneur.
- Le président de table est servi en dernier.
- Pour le service à l'assiette on sert et on dessert par la droite. Pour un service au plat, on sert par la gauche et on dessert par la droite.
- Le service du vin se fait par la droite et le verre n'est jamais rempli complètement.

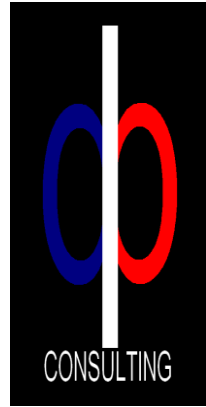


Merci pour votre attention



Questions ?





CONSULTING

Patricia Detroyat Consulting

 06 87 55 57 28

 patricia.detroyat@gmail.com

