



LES

Amis de Miss Rachel

Annexe - 07

The British Art de Vivre



A quelle Heure arriver ?

En principe, la ponctualité est un signe élémentaire d'éducation qu'il convient de respecter lorsque l'on est invité à un dîner. Il en est de même pour la maîtresse de maison qui se doit d'être prête à l'heure à laquelle elle a convié ses invités.

Arriver en avance à un dîner est cependant aussi mal élevé que d'arriver en retard, et risque d'être très embarrassant pour la maîtresse de maison que rien n'interdit de se trouver encore en peignoir. La bienséance veut que l'on ajoute un " quart d'heure de politesse " à l'heure à laquelle on a été invité, et que l'on appelle pour s'excuser et prévenir si le retard dépasse une demi-heure.

Cette règle ne se vérifie malheureusement pas du tout à Paris et dans les grandes villes où il semble qu'il faille à tout prix arriver très tard pour montrer que l'on est important ! Les embouteillages et autres réunions de dernière minute au bureau ont bon dos, mais quelle exagération et quel manque de courtoisie pour les hôtes et les autres invités qui ont fait l'effort d'arriver à l'heure ! Combien de dîners où il faut attendre des dix heures et demi du soir pour enfin passer à table, une fois que les derniers arrivés ont enfin terminé le verre d'apéritif qu'ils n'ont pas eu la délicatesse de refuser ! Le comble, c'est que ces mêmes parisiens conservent cette coutume à la campagne, où franchement les embouteillages sont rares !

Qu'apporter ?

Doit-on ou non apporter un cadeau lorsqu'on est invité ?

Normalement cela ne se fait pas pour un dîner. C'est même interdit pour une première invitation - il n'en va pas de même pour un séjour - mais de plus en plus de personnes dérogent à cet usage, et se croient obligés d'apporter des fleurs ou une bouteille de vin.

Les fleurs sont toujours appréciées, même si les puristes prétendent avec mépris qu'acheter des fleurs chez un fleuriste relève de manières bourgeoises, et que seules les fleurs de son jardin sont présentables ; ce qui est malheureusement assez difficile en ville ! Le plus élégant est d'envoyer les fleurs la veille ou le matin de la réception, accompagnées de sa carte, de façon à ce que la maîtresse de maison puisse les exposer. Les fleurs ont un langage, on peut donc à l'occasion d'un dîner lancer à travers elles un message.

Apporter une bouteille est souvent embarrassant pour la maîtresse de maison - à moins que ce ne soit convenu - car elle a pris soin d'ouvrir à l'avance le nombre de bouteilles qu'elle aura jugé nécessaires, et a choisi soigneusement son vin en fonction de son menu.

Apporter un dessert signifie que l'on s'attend à ne pas en avoir, ce qui est fort inélégant, et il se peut que justement, ce soir-là, la fierté de la maîtresse de maison repose dans son dessert. A moins de l'avoir spécifié à l'avance, il vaut mieux s'abstenir d'apporter un gâteau.

Chacun en jugera, mais le fait d'apporter systématiquement quelque chose à un dîner rend ses hôtes redevables du même geste lorsqu'on leur rendra l'invitation, et enlève au plaisir d'être invité. Il suffit normalement de rendre l'invitation dans les mois qui suivent.

En revanche, un ami célibataire qui, en toute objectivité, ne pourra pas rendre l'invitation à ses hôtes doit avoir la délicatesse de gâter la maîtresse de maison de petites attentions ; friandises, petits objets, fleurs, etc. s'il est régulièrement sur la liste des invités.

De la même manière, si l'on a une nouvelle à annoncer et que l'on dîne chez des bons amis, pourquoi ne pas apporter une bouteille de champagne ? Si l'on a su par hasard que c'était l'anniversaire du maître de maison, pourquoi ne pas lui apporter un petit cadeau ?

Il est préférable de garder ces gestes pour des occasions bien spécifiques plutôt que de les faire par une routine qui leur enlèvera leur sens et leur saveur.

L'Accueil des Invités

L'accueil des invités est une étape délicate dans le déroulement de la soirée, car elle implique de veiller à plusieurs tâches en même temps, et comme elle est transitoire, elle interdit aux acteurs d'entamer une réelle discussion.

Le maître et la maîtresse de maison doivent être fin prêts lorsque les premiers invités sonnent à la porte. Ils se seront mis d'accord à l'avance sur le rôle de chacun afin d'éviter les maladresses et laisser les invités seuls au salon !

Il faut accueillir chaque invité avec un mot aimable le conduire au salon où on servira un verre.

Si les invités ont apporté un cadeau, on l'ouvre devant eux et les remercie avec discrétion pour ne pas gêner ceux qui sont arrivés les mains vides. Si ce sont des fleurs, il convient de les mettre immédiatement dans un vase et de les porter dans la salle de réception ; si ce sont des chocolats ou confiserie, il faudra en proposer une fois le dîner terminé.

Il convient de saluer avant tout le monde le maître et la maîtresse de maison, même si l'on aperçoit un ami d'enfance perdu de vue que l'on brûle d'envie de saluer ! De même, on ne commencera pas une discussion avant d'avoir salué tout le monde. Il n'y a pas plus impolis que ces personnes qui se croient obligées dès qu'elles arrivent quelque part - en général en retard - de couper court à toutes conversations pour s'imposer comme centre de la soirée.

L'Apéritif

L'apéritif - du latin *aperare* : ouvrir - est destiné à ouvrir l'appétit avant le dîner. D'aucuns prétendent qu'il est d'origine bourgeoise ; d'autres qu'il remonte au Moyen Age où l'on aimait déguster avant le repas du vin aromatisé aux herbes et aux épices ; d'autres encore soutiennent que les Romains déjà s'y adonnaient en buvant du vin sucré au miel... Quoi qu'il en soit, l'apéritif fait aujourd'hui partie intégrante de la vie sociale et familiale, et il semble impensable de recevoir à dîner sans proposer d'apéritifs.

L'apéritif peut à lui seul être un motif d'invitation ; si l'on veut rendre une politesse à un voisin par exemple ou recevoir des personnes que l'on ne connaît pas encore, sans pour autant les garder toute la soirée.

Au fur et à mesure que les invités arrivent, le maître de maison ou le majordome leur propose un apéritif parmi la gamme d'alcools qu'il aura eu soin de préparer à l'avance. Plus il y a de choix, plus on est sûr de pouvoir contenter ses invités ; de toutes les façons il ne faut pas proposer que des alcools forts ni que des vins doux.

Les différents types de verres doivent être préparés à l'avance, ou à portée de main sur une desserte ou dans un meuble. Les glaçons, indispensables compagnons de l'apéritif, n'attendent pas les invités pour être démoulés.

En plus des boissons, il convient de faire passer des amuse-gueule. Il en existe de multitudes et l'on peut soi-même s'amuser à en préparer d'originaux ; en veillant à seulement ouvrir l'appétit des convives : pistaches, cacahuètes, amandes, olives, gâteaux secs, canapés divers, œufs de caille...

Passer à table

Au bout d'un moment, lorsque tous les convives sont arrivés et ont eu le temps de boire leur apéritif, la maîtresse de maison décide de passer à table. Dès lors :

- S'il s'agit d'un dîner servi, c'est le maître d'hôtel qui proclame la célèbre phrase :
« *Madame est servie* ».
- Si la maîtresse de maison a un titre, il dira « *Madame la comtesse est servie* » ;
- Si c'est un homme qui reçoit, il dira « *Monsieur est servi* » ;
- Si cet homme est veuf et que sa fille préside le dîner, il dira
« *Mademoiselle est servie* »,
- Si parmi les invités figure une personnalité politique, c'est elle qui présidera le dîner et le maître d'hôtel annoncera
« *Monsieur le Ministre (Président de la République/ l'Ambassadeur...) est servi* ».

Dans les dîners très protocolaires, l'étiquette veut que le maître de maison prenne par le bras la femme qui a la préséance sur toutes les autres, c'est à dire logiquement celle qui sera assise à sa droite, et la conduise à la salle à manger.

Si le dîner n'est pas servi, la maîtresse de maison se lève et invite simplement ses invités à la suivre à la salle à manger. Elle indique à chacun sa place - à moins qu'elle n'ait placé des cartons avec le nom de chacun à sa place - et s'assied. Chacune des autres femmes l'imitent et les hommes s'asseyent à leur tour. Le dîner peut commencer... (ouf, on est soulagé !)

Les Présentations

Les présentations sont-elles aussi une tâche périlleuse, surtout dans un dîner mondain, où il faut veiller à ne froisser personne. Ce sont en général le maître et la maîtresse de maison qui s'en chargent. Un certain nombre de critères sociaux entrent dans l'ordre des présentations :

Par sexe : On présente un homme à une femme.

Par âge : On présente les plus jeunes aux moins jeunes.

Par statut : On présente les moins importants aux plus importants.

Le rang a le dessus sur le sexe et sur l'âge.

L'âge a le dessus sur le sexe.

Lorsque des invités arrivent dans un salon où se trouvent déjà plusieurs invités :

les hommes se lèvent pour les saluer ; En outre, un homme doit toujours se découvrir pour saluer hommes et femmes.

les femmes restent assises, à moins que le nouvel arrivant ne soit âgé ou occupe une place importante ;

les jeunes filles se lèvent toujours sauf devant un jeune homme du même âge.

S'il y a déjà beaucoup d'invités au salon, l'amphitryon fait entrer le nouvel arrivant, le présente à un petit groupe près de la porte, s'assure qu'il engage la conversation et le quitte. Il n'est pas question en effet d'interrompre les trente invités déjà présents pour présenter les nouveaux.

La personne qui fait les présentations doit annoncer distinctement le nom et le prénom de l'intéressé, et peut éventuellement préciser en plus sa fonction, son lien de parenté ou un autre critère qui permettra non seulement de le situer au mieux, mais aussi de fournir un point de départ à une conversation. Il en est de même dans le cas d'auto présentations.

Les Hommes s'inclinent

C'est à la personne la plus importante ou la plus âgée d'incliner légèrement la tête en signe de salutations. C'est également à la personne réclamant le plus d'égards d'entamer la discussion.

Le **baisemain** est un geste qui tient du cérémonial et qui est très beau s'il est bien fait. De même que le vassal baisait la main de son seigneur au Moyen Age, et que l'on baise encore aujourd'hui l'anneau épiscopal, les hommes, même très jeunes, baisent la main des femmes en signe d'hommage. Il faut faire attention à respecter les usages :

- Le baisemain ne se fait qu'à une femme mariée.
- Il ne se fait pas sur une main gantée.
- Il ne peut se faire que tête découverte.
- Il est interdit dans un lieu public ou découvert sauf sur le parvis d'une église.
- Il vaut mieux éviter de faire le baisemain à une femme qui en ignore l'usage au risque de recevoir un grand coup dans la mâchoire !
- L'homme doit s'incliner vers la main tendue - et non l'élever à lui - et l'effleurer des lèvres sans y appuyer un gros baiser mouillé.
- Le baisemain est un geste naturel, il doit bien se faire ou ne point se faire !

La Conversation

La conversation est un art qui se dispute au centre de la vie sociale et dans lequel l'esprit est roi. A un dîner, il incombe aux maîtres de maison de mener la conversation ; de la raviver quand elle s'éteint, de la rattraper quand elle dérape et de veiller à ce que chacun y participe. Si ce rôle est bien joué, chaque invité aura de la reconnaissance envers ses hôtes, comme le dit La Bruyère : " L'esprit de la conversation consiste bien moins à en montrer beaucoup qu'à en faire trouver aux autres. Celui qui sort de votre entretien content de soi et de son esprit l'est de vous parfaitement." Et rappeler vous le temps est un sujet de conversation sans fin et surtout sans risque !

Il est des sujets qui ne doivent être abordés en dehors d'un cercle familial ou très intime, sous peine de détruire l'ambiance d'un dîner ; ce sont la religion, la politique et l'argent. Jusqu'à huit personnes, il est facile de soutenir une conversation générale pour la table, mais au-delà le plus souvent, plusieurs discussions la divisent. Les conversations sont dans ce cas en principe plus intimes, davantage portées sur les gens eux-mêmes.

La politesse exige que l'on parle à chacun de ses voisins ou voisines, et cela même si l'un est très amusant et l'autre vraiment casse-pieds. Il est rare qu'il n'y ait pas un meneur à un dîner, celui qui a toujours quelque chose de drôle à raconter et qui garantit la bonne ambiance ; il veillera cependant à laisser à chacun la possibilité de s'exprimer, et ne coupera pas la parole aux moins loquaces. A l'inverse, il est des convives qui, par timidité ou mauvaise humeur n'ouvrent pas la bouche, ce qui est aussi mal élevé que de monopoliser la conversation.

A chacun de trouver la bonne mesure dans l'art de la conversation, sachant qu'une locution placée à bon propos est souvent plus efficace et plus remarquée qu'un long discours.

Le Service des Boissons

Si l'on sert les mets à gauche et on les dessert à droite, le service du vin et des boissons en général, s'effectue au contraire toujours par la droite.

Le maître d'hôtel, s'il y en a un, commence par servir le maître de maison - ou ce dernier se sert lui-même - un fond de verre afin de goûter le vin et vérifier ainsi qu'il n'est pas bouchonné ; et le service reprend ensuite son cours normal.

Contrairement à l'eau, une femme ne se sert jamais de vin toute seule, elle attend que son voisin le fasse. Néanmoins certains maîtres de maison ou hommes en général, qui doivent considérer que les femmes n'apprécient pas le vin, se contentent de servir leur propre personne. Dans ce cas, la voisine lésée attendra que quelqu'un s'aperçoive de son désarroi et pourra même, si son goujat de voisin persiste dans son attitude, lui faire remarquer avant la fin du dîner que son verre est vide ! Le rôle des amphitryons est en premier lieu de s'assurer que les convives ne manquent de rien, ce qui ne semble quand même pas si compliqué, et rappelons qu'un verre doit toujours être plein.

Les bouteilles doivent être ouvertes à l'avance pour laisser le vin s'aérer ; on peut même le décanter dans une carafe à vin. Si le vin est servi dans une carafe, on laisse visible une bouteille de manière à ce que chaque convive puisse connaître le nom du vin qu'il déguste. On ne sert pas de vin avant et pendant le potage.

Des Mets et des Mauves

Certains mets se dégustent d'une manière qui relève de l'étiquette et dont voici quelques principes :

Le pain se découpe à la main par petits morceaux qui vont tout entier dans la bouche. Pas question de le déchirer avec ses dents ni d'en faire des boulettes.

Le foie gras ne s'étale pas comme du pâté sur du pain, il se découpe à la fourchette et rejoint sous le palais un morceau de toast.

Après les fruits de mer, il est d'usage de mettre des rince-doigts (petites coupelles posées sur des soucoupes à la gauche de chaque convive, et remplies d'eau tiède parfumée au citron). On trempe ses doigts dedans avant de s'essuyer les mains dans sa serviette, et on ne boit pas son contenu en pensant que c'est une infusion !!!

Les asperges se dégustent à la fourchette en abandonnant dans l'assiette la partie plus ferme qui ne cède pas au tranchant de la fourchette. Plus familièrement on peut les saisir à la main et les tremper dans la sauce.

Les œufs et la salade ne se coupent jamais avec un couteau. Autrefois les lames n'étaient pas en acier inoxydable et noircissaient au contact de la vinaigrette et du jaune d'œuf. Rien n'empêche de le faire aujourd'hui direz-vous ? Certes, si ce n'est la preuve de votre bonne éducation.

Le fromage se coupe à l'aide d'un couteau à fromage et se dépose sur un petit morceau de pain préalablement découpé.

Les gâteaux se mangent de préférence avec une fourchette, plus raffinée que la cuiller que l'on réserve pour recueillir la sauce s'il y en a.

Les pommes, poires, pêches et autres fruits à peau fine s'épluchent et se coupent avec un couteau et une fourchette ; et ne se croquent à pleines dents qu'au jardin...

En cas de doute sur l'attitude à adopter face à tel ou tel aliment, contentez-vous d'imiter votre hôtesse.

La Tenue à Table

Un dîner est en principe un moment agréable que la mauvaise tenue d'un convive peut facilement transformer en spectacle d'horreur. La bonne éducation française repose sur le respect d'autrui et il n'y a qu'à imaginer ce que l'on n'aime pas avoir à regarder pour savoir comment se tenir ou ne pas se tenir.

Pour être agréable à ses voisins, il suffit de :

- Se tenir droit sur sa chaise, sans s'avachir ni se balancer.
- Poser les mains **sous** la table sur vos genoux.
- Ne pas mettre son coude devant son assiette ni derrière comme pour la protéger de l'ennemi.
- Attendre que la maîtresse de maison ait commencé de manger pour soi-même commencer.
- Ne pas saler avant d'avoir goûté.
- Lever son coude vers la bouche et ne pas se pencher sur son assiette.
- Manger la bouche fermée et sans bruit.
- Ne jamais prendre la parole la bouche pleine.
- Ne pas toucher les aliments de ses mains excepté le pain.
- S'essuyer la bouche avant et après de boire.
- Ne pas boire la bouche pleine.
- Ne jamais porter son couteau à la bouche.
- Ne se resservir que lorsque la maîtresse de maison invite à le faire.
- Demander le sel plutôt que de se coucher sur la table pour l'attraper.
- Ne jamais passer le bras devant son voisin.
- Ne pas saucer son assiette.
- Ne pas incliner son assiette pour récupérer la dernière goutte.
- Ne pas racler son assiette jusqu'à la dernière miette pour la rendre aussi propre qu'au début du repas.
- Ne pas poser, entre les plats, ses couverts perpendiculairement de part et d'autre de l'assiette, comme des oreilles de cockers.
- Ne pas croiser ses couverts dans son assiette lorsque l'on a fini, mais les ranger parallèlement en travers de l'assiette.
- Vider son verre (de vin) à la fin du dîner.

Regles d'Or de l'Amphitryon

Au-delà du plaisir de recevoir, les maîtres de maison doivent n'avoir qu'un seul but : faire passer une soirée d'exception à leurs invités, c'est à dire redoubler d'attentions pour leur bien être.

Pour commencer, ils choisiront - en fonction du ton du dîner - une tenue vestimentaire qui sera suffisamment élégante mais pas trop, pour ne pas mettre mal à l'aise les invités qui seraient moins habillés.

D'une manière générale, ils éviteront tout signe ostentatoire de richesse ou déballage de mauvais goût sur la valeur de leurs biens ou encore des mets et des vins servis. A l'inverse, on ne les écouterait pas se plaindre de leurs problèmes d'argent, ni insister sur le plat de résistance trop cuit qui obligerait les convives à nier une pure vérité !

La maîtresse de maison est la garante du bon rythme de la soirée ; elle choisira les moments opportuns pour changer de pièce, elle saura tirer profit des changements de plats pour dynamiser le dîner, elle s'assurera de la juste cadence de la conversation...

Tout au long du dîner, amphitryon et amphitryonne veilleront à ce que chacun ne manque de rien. Pendant l'apéritif déjà, s'il se prolonge en raison du retard de l'un ou l'autre convive, il ne manquera pas de proposer un second service.

Le débarrassage se passera discrètement pour ne pas perturber les conversations en cours ; au besoin il sera retardé de quelques minutes s'il risque de couper court à un débat passionnant. On débarrassera les assiettes par la droite, seulement lorsque tous les convives auront fini, et réservera le tri peu gracieux des déchets pour la cuisine. On se contentera à table de superposer quelques assiettes en croisant les couteaux et les fourchettes.

L'Après Dîner

Une fois le dessert terminé, la maîtresse de maison donne le signal de la fin du dîner en se levant et invite ses convives de sexe féminin à se rendre au salon. C'est l'occasion pour les uns de se dégourdir les jambes, pour d'autres d'allumer une cigarette ou un cigare, et pour d'autres encore de se repoudrer le nez discrètement.

C'est au salon seulement que l'on propose le café, les infusions - de plus en plus appréciées y compris par les hommes. On appréciera, surtout si on n'est pas servi, d'avoir préparé à l'avance un plateau avec tasses à café, tasses à thé... Si un invité a apporté quelques chocolats ou douceurs, c'est également le moment de les offrir.

Quant aux hommes ils resteront quelques temps entre eux à deviser de sujets qui leur sont propres et si terriblement ennuyeux pour ces dames. On veillera à leur servir des digestifs. Il iront ensuite rejoindre ces dames pour déguster cafés ou infusions.

Le Départ

L'usage est d'apporter des rafraîchissements une demi-heure à une heure après les boissons chaudes - qui doivent être interprétées par les gens bien élevés comme le signe du départ - mais certains convives auront déjà émis le souhait de partir, surtout en semaine si le dîner a commencé tard.

Cependant, il n'est pas rare d'être confronté à des invités que ni le départ des autres, ni les signes manifestes de fin de soirée ne semblent convaincre de se retirer. Nombreuses sont les anecdotes relatant l'attitude de maîtres de maisons pour se débarrasser des sans-gènes ; s'éclipser et revenir au salon en robe de chambre, dire franchement que l'on aimerait bien se coucher ... Chacun s'accordera en fonction de son tempérament à adopter la bonne attitude et se promettra de ne plus jamais réinviter ledit grossier personnage.

Que le dîner ait été excellent ou très médiocre, il est nécessaire de remercier la maîtresse de maison dans les jours qui suivent, et de rendre l'invitation assez rapidement.

Fleurir la Vie

Les fleurs accompagnent les événements de notre vie : indispensables témoins des plus grands, elles embellissent également les plus petits. Tiennent-elles leur pouvoir de leur vie éphémère, en tout cas à elles seules des fleurs peuvent transformer l'atmosphère d'une pièce, un bouquet livré peut faire pardonner la faute que l'on croyait impardonnable, un autre lever le doute sur la nature des sentiments de son donateur...?

Éléments de décoration magnifique, les fleurs sont aussi des accessoires symboliques lors des événements religieux et des cadeaux de tous les jours. Tous les motifs sont bons pour offrir des fleurs, mais on ne les offre pas n'importe comment à n'importe qui.

Comment offrir des fleurs ?

Les fleurs livrées doivent toujours être accompagnées d'une carte de visite ou d'un petit mot dicté par le donateur et écrit par le fleuriste. Les points suivants sont en usage :

- On n'offre des fleurs qu'à une femme ou à une jeune fille (éventuellement à un monsieur très âgé).
- Les fleurs coupées s'offrent toujours par nombre impair.
- À une jeune fille, on n'offre que des fleurs très pâles.
- En général on s'abstient d'offrir des fleurs à quelqu'un qui vit à la campagne.
- Si l'on vit soi-même à la campagne, on peut apporter des fleurs de son jardin.
- Glisser une rose rouge dans un bouquet, c'est déclarer son amour.

Symbolique des Fleurs

Probablement personne ne se soucie plus du langage symbolique des fleurs, et ne les choisit avec d'autres intentions que celle de faire plaisir. Chacun sait pourtant que l'on n'offre jamais de chrysanthèmes ni d'œillets car ils sont accusés de porter malheur, et que les roses rouges sont réservées pour déclarer sa flamme.

Voici malgré tout pour les nostalgiques et les romantiques les messages véhiculés par quelques fleurs...

<i>Anémone</i>	Ne m'abandonnez pas
<i>Aubépine</i>	Il vous est permis d'espérer
<i>Bleuet</i>	Je vous serai toujours fidèle
<i>Bouton d'or</i>	Vous êtes une ingrante
<i>Camélia</i>	Je mourrai à vos pieds
<i>Capucine</i>	Je brûle d'amour
<i>Colchique</i>	Les beaux jours sont finis
<i>Cyclamen</i>	Nos plaisirs sont enfuis
<i>Ephémère</i>	Chaque jour je vous découvre
<i>Géranium rose</i>	Je m'ennuie de vous
<i>Géranium citronné</i>	Vous me tyrannisez
<i>Giroflée</i>	Je suis déçu
<i>Glaïeul</i>	Vous m'êtes indifférente
<i>Gui</i>	Notre liaison est dangereuse
<i>Hortensia</i>	Vous êtes belle mais indifférente
<i>Immortelle</i>	Je vous aime pour la vie
<i>Fris</i>	Vous êtes inconstante et frivole
<i>Jasmin</i>	Vous enivrez mes sens
<i>Jonquille</i>	Je vous désire
<i>Lavande</i>	Répondez-moi
<i>Lilas</i>	Mon amour s'éveille pour vous
<i>Lis</i>	Vous êtes la pureté même
<i>Marguerite</i>	Adieu
<i>Marjolaine</i>	Séchez vos larmes
<i>Muguet</i>	Soyons heureux
<i>Mycosotis</i>	Ne m'oubliez pas (forget me not, en anglais)

<i>Narcisse</i>	Vous n'aimez que vous-même
<i>Œillet</i>	Vous avez une rivale
<i>Pâquerette</i>	Vous êtes jolie
<i>Pavot</i>	Vous éveillez mes soupçons
<i>Pensée</i>	Je ne pense qu'à vous
<i>Perwenche</i>	Vous êtes mon premier amour
<i>Pivoine</i>	Je suis confus
<i>Pois de senteur</i>	Vous êtes l'élégance même
<i>Primevère</i>	Aimez-nous le temps d'une saison
<i>Renoncule</i>	Vous avez toutes les séductions
<i>Rose blanche</i>	Votre beauté est innocente
<i>Rose jaune</i>	Vous êtes volage
<i>Rose rose</i>	Votre beauté est à son comble
<i>Rose rouge</i>	Mon amour est ardent
<i>Œuf</i>	Je suis jaloux
<i>Tulipe</i>	Mon amour est sincère
<i>Violette</i>	Vous êtes modeste
<i>Volubilis</i>	Je vous couvre de caresses
<i>Fleurs blanches :</i>	innocence, pureté, naïveté, joie
<i>Fleurs rouges :</i>	impudence, passion, ambition, puissance
<i>Fleurs bleues :</i>	sagesse, amour pur et platonique, communication des âmes
<i>Fleurs jaunes :</i>	richesse, réussite, gloire, infidélité
<i>Feuillage (vert) :</i>	espérance, jeunesse, succès

L'Art du costume

En complément de l'Annexe Costume, voici comment marier habillement et art de vivre. Selon un vieil adage " l'habit ne fait pas le moine ". Pourtant de fait il contribue à la première image que l'on donne de soi ; soignée, négligée, sobre, coquette, sophistiquée... et compte donc énormément.

L'art du costume repose dans l'aisance que l'on a à le porter, et dans le fait d'être toujours dans le ton voulu par la circonstance : ni trop habillé, ni pas assez. S'il est certaines personnes qui ont cette grâce, ce petit quelque chose qui fait que tout leur va toujours comme un gant, que l'on appelle tout simplement l'élégance ; pour les autres, il relève du bon sens d'éviter les décolletés plongeants à 9 heures du matin, le costume 3 pièces pour un pique-nique à la campagne ou encore les robes très moulantes si l'on est très forte. L'ensemble doit être harmonieux et bien assorti pour être joli ; l'excentricité saura se faire entendre au regard des circonstances et de son bon goût.

Sans vouloir entrer dans les détails, voici quelques règles à respecter ou à éviter :

Tenue de ville sur une invitation signifie tenue de cocktail, c'est à dire élégante et habillée mais sans trop.

Tenue de soirée signifie de porter l'habit pour les hommes et une robe longue pour les femmes.

Les chaussures doivent toujours être parfaitement cirées et assorties de préférence aux gants, au sac à main et à la ceinture.

Le chapeau est assorti à une tenue habillée et s'il se garde pour un déjeuner et un cocktail, il s'enlève obligatoirement pour un dîner.

Les accessoires sont très importants car ils font l'élégance ;

A proscrire à tout jamais : " tomber la veste " dans une assemblée élégante.

Galanterie

Galanterie, voici un mot qui a perdu de son sens depuis que les hommes ne la pratiquent presque plus, de peur de se faire traiter de " macho " par des femmes féministes ! Les bonnes manières auront-elles raison d'une guerre des sexes un peu déplacée ? Il est en effet certaines femmes qui sont outrées - là où elles devraient être flattées - lorsqu'un honnête homme leur propose de porter leurs bagages !

La galanterie, c'est une infinité de gestes courtois et protecteurs à l'égard des femmes : s'effacer dans un escalier en croisant une femme pour la laisser passer ; lui céder le passage devant une porte, mais la précéder en entrant dans un restaurant ; lui avancer sa chaise lorsqu'elle s'assied ; l'aider à enfiler son manteau ; la précéder en descendant et la suivre en montant les escaliers afin de la protéger si elle venait à tomber ; lui laisser le haut du pavé afin d'éviter qu'elle ne soit éclaboussée, lui ouvrir la portière avant de monter soi-même dans la voiture et la refermer doucement sur elle ; ramasser un objet qu'elle aurait laissé tomber ; lui porter sa valise ; attendre qu'elle soit entrée dans son immeuble après l'avoir raccompagnée... et tant d'autres petites attentions insignifiantes en soi mais qui font toute la différence.

Du reste toutes ces manières sont à appliquer par tous, hommes et femmes, à l'égard des personnes âgées.