



Vous souhaitez vous initier ou vous perfectionner aux règles de l'Etiquette d'aujourd'hui, venez participer à l'Atelier « **Les codes de savoir-vivre à table** » au cours d'un repas préparé pour vous par un chef.

La Renaissance, le XVIIème, le XVIIIème siècle ont brillé de mille feux, et les Arts de la table ont connu un grand raffinement en France et en Europe. Leur caractère universel demeure encore dans de nombreux pays mais le Val de Loire en est le berceau.

Avec Sophie de La Bigne, experte en savoir-vivre, les codes et les usages de "L'Art de recevoir à la française" n'auront plus de secret pour vous !

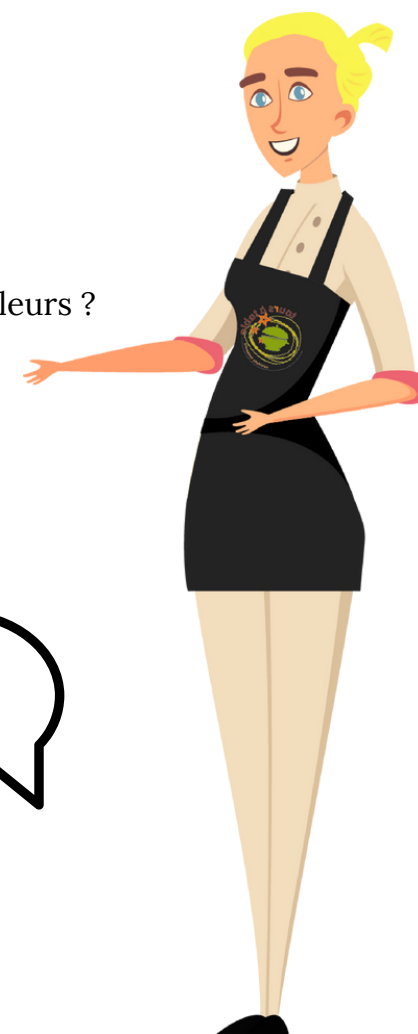
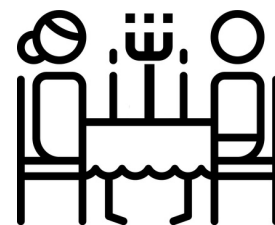
## ATELIER LES CODES DE SAVOIR-VIVRE À TABLE

- Le rôle de l'apéritif
- Élégance et raffinement d'une table prête à recevoir
- Les règles du couvert à la française
- Tenue à table et maniement des couverts
- Dégustation des mets & vins
- La Conversation à table

Et aussi ... Comment accepter une invitation ? À quelle heure faut-il arriver ? Faut-il offrir un cadeau ou des fleurs ? Comment organiser un plan de table ? Les rites de l'après-dîner ,etc.

**Jeux de rôles et Mises en situation animent cet Atelier**

Dégustation des plats ponctuée par des questions/réponses et quiz final pour tout récapituler.  
Remise d'un diplôme à chaque participant.



### Informations pratiques

Durée : atelier pratique 1h15, repas 1h15

Jeux de rôles et Mises en situation, choix de menus à déguster

Groupes : de 8 à 12 personnes, possible pour de plus grands groupes à la demande

Coût de l'Atelier : devis sur demande

Atelier ouvert à tout public : groupe de collègues et d'amis, touristes locaux ou de passage, français ou étrangers, enfants au-dessus de 10 ans etc.

### En savoir plus

Une pincée

D'HUMOUR

Une bonne dose de

SAVOIR-FAIRE

Un tour de main

PRÉCIS

Du plaisir

À VOLONTÉ

