



Auteur : Irena Chalmers
Illustrations : Dana Burns
Publié en 1982 aux États-Unis
par Irena Chalmers Cookbooks Inc.

Pour votre commodité, nous avons catalogué les plis suivant les circonstances de leur emploi.

- Le matin
- L'après-midi
- Le soir
- À l'extérieur
- Célébrations

INTRODUCTION

Les serviettes de table ont été en usage depuis le Moyen Âge, quand les gens de classe ont arrêté d'utiliser la nappe pour essuyer leurs bouches et se sont pourvus de carrés de toile individuels pour leurs invités et eux-mêmes. Au cours des siècles, des serviettes pliées avec art sont devenues indispensables à un repas où les gens se reçoivent pour dîner au lieu de simplement manger. Un pli de serviette est relativement simple et c'est une façon peu dispendieuse de décorer une table, il ajoute une note d'élégance et de charme à n'importe quel repas - et c'est beaucoup moins coûteux que d'acheter des fleurs.

Genres de serviettes à utiliser :

Il est toujours plus facile de plier des serviettes neuves, mais les plus vieilles se manient aussi bien quand elles ont été repassées et empesées. Pour certains plus gracieux, des serviettes douces, sans empois, se manipulent mieux. Des serviettes de couleur unie conviennent à chaque pli décrit ici, mais essayez avec des serviettes ayant des motifs; elles peuvent ajouter la touche finale appropriée à n'importe quel pli. Observez que le patron est seulement sur un côté et ceci peut changer l'apparence de certains plis. La texture de la serviette peut varier si l'on utilise du double damas ou du papier. Celle que vous utilisez dépend de l'effet que vous voulez obtenir. Les serviettes plus lourdes sont meilleures pour des plis supportant leurs poids, des serviettes de papier sont plus pratiques pour décorer la table d'une fête d'enfants.

Quelques-uns des plis décrits ici auront une meilleure apparence avec une serviette plus petite; d'autres auront plus d'effet avec une plus grande. Avec un pli comme Les Bateaux, si la serviette est plus grande, vous pouvez mettre un petit pain à l'intérieur de la poche. Essayez différentes grandeurs de serviettes pour voir laquelle apporterait un meilleur effet sur le pli utilisé. Toutes les serviettes devront être carrées.

Comment enlever les taches :

- Les taches d'aliments et de rouge à lèvres peuvent être enlevées au lavage normal. Si les taches persistent, vous pouvez les faire tremper dans un détergent liquide.
- Les taches de graisse peuvent être enlevées en tirant le tissu bien fermement sous l'eau chaude.
- Les taches de café ou de thé peuvent être enlevées en faisant tremper la serviette dans l'eau froide aussitôt que possible; ensuite lavez la serviette au cycle normal.
- Si de la cire de chandelle tombe sur la serviette ou la nappe, grattez autant de cire que possible, puis repassez la tache entre deux morceaux de papier absorbant, pour agir comme buvard. Lorsque le papier a absorbé la cire, lavez la serviette au cycle normal.
- Les taches de vin rouge sont plus difficiles à enlever. Plusieurs personnes recommandent de laisser tremper dans du lait avant de laver. J'ai découvert que de verser du vin blanc sur le vin rouge apporte de meilleurs résultats. Si vous n'avez pas de vin blanc, essayez de rincer la serviette dans du vinaigre ou frottez la tache doucement avec du produit de lessive concentré. Ensuite, lavez la serviette dans de l'eau très chaude, sans qu'elle abîme le tissu.

Donner une fête :

- Des serviettes décoratives égaient n'importe quelle fête. Voici des suggestions qui peuvent vous aider.
- Si vous servez un dîner buffet, assurez-vous que tous vos invités aient une place pour s'asseoir, surveillez aussi où ils mettront leurs verres. Il serait préférable d'inviter moins de gens et d'être certain qu'ils aient une soirée confortable.
- Si possible, ayez un porte-manteaux à l'intérieur de la porte d'entrée pour empêcher que les manteaux s'amoncellent dans le vestibule.
- Spécifiez sur les invitations si le dîner sera ou ne sera pas servi, et comment les gens devront s'habiller pour l'occasion.
- Si vous n'êtes pas un cuisinier expérimenté, faites servir le repas, ou achetez tout et servez un buffet, bien arrangé. Engagez un fleuriste pour décorer la table avec des fleurs et choisissez un pli de serviettes qui conviendra à l'arrangement de fleurs.
- Lorsque vous installez des plats sur une table longue, divisez la table diagonalement, et arrangez les plateaux sur un axe de deux triangles au lieu de la symétrie habituelle. Installez les plats sur des pedestaux pour obtenir une variation de hauteur.
- Servez les hors-d'oeuvres dans des petits plateaux au lieu d'un grand. Un grand plateau bien entamé fait une mauvaise impression.
- Tranchez les pâtés ou les quiches pour vos invités. Même les plus intrépides ne prennent que des petites bouchées au lieu d'entamer tout le pâté.
- Ayez une boisson prête près de la porte - ou même dehors si c'est une fête d'été - afin que vos invités puissent se rafraîchir avant d'entrer dans la pièce. Laissez beaucoup d'espace pour circuler.
- Pour une fête d'été, illuminez le chemin de la porte d'entrée avec des chandelles votives tenues en sécurité dans des sacs en papier remplis en partie de sable.
- Pour une fête de Noël, ayez un groupe d'enfants qui chante une ou deux chansons sous la fenêtre.
- Le nettoyage : Ayez un autre pour le faire!