

Astuce: quelques gestes utiles pour servir le vin dans les règles de l'art

En ouvrant une bonne bouteille à vos amis, vous montrez que vous savez recevoir et que vous avez le sens de l'hospitalité. Encore faut-il le faire avec un minimum de style. Au cours d'une soirée animée, les verres se vident logiquement. En principe, il appartient au maître de maison de resservir ses invités, en finissant toujours par lui-même s'il reste quelque chose... A lui aussi de déterminer s'il est important de servir systématiquement les femmes en premier ou de servir en commençant par la gauche ou par la droite. La plupart des femmes préfèrent être placées sur un pied d'égalité avec les hommes, ce qui évite des allées et venues. Entre amis, il est toléré de se passer la bouteille. Avec certaines formes de bouteilles, il est par ailleurs très difficile de verser sans perdre quelques gouttes en route, par exemple sur un chemisier de marque, même si en vrai pro que vous êtes, vous faites habilement pivoter la bouteille d'un quart de tour lorsque vous servez. Mieux vaut donc s'en remettre à des petits objets bien pratiques comme les stopgouttes, des rondelles de plastiques flexibles qui épousent parfaitement le col de la bouteille, l'empêchant ainsi de gouter, et les happe-gouttes ou accroche-gouttes, des petits cercles de feutrine qui se fixent sur le haut du goulot. Si vous n'en avez pas sous la main, n'hésitez pas utiliser une serviette. Enfin, il est inutile, voire déplacé de prendre en mains les verres de ses invités pour les servir. Les personnes qui possèdent un odorat très aiguisé perçoivent en effet facilement les nuances de savon, de détergent, de mousse à raser, voire de fumée (si le maître de maison est fumeur). Mieux vaut donc si possible ne pas toucher les verres. Si vous n'avez pas d'autre choix, prenez-les délicatement, mais uniquement par le pied.

