

L'art de RECEVOIR

par Emmanuelle Rivassoux

**Sublimez
toutes vos invitations !**



L'art de RECEVOIR

par Emmanuelle Rivassoux

Bienvenue dans ce livre dédié à l'art de recevoir!

Ici, pas de règles rigides et de stress inutile, l'idée est de vous donner envie de créer la table parfaite, adaptée à votre style ainsi qu'à l'occasion. Déjeuner familial, dîner décontracté entre amis ou soirée chic, grâce aux idées simples mais impactantes d'Emmanuelle, vous transformerez vos réceptions en moments inoubliables!

Accessible et inspirant, ce livre richement illustré regorge aussi de conseils pratiques pour tous, des novices aux passionnés. Vous y trouverez tout ce qu'il vous faut pour ambiancer votre intérieur ou votre jardin : déco, *playlists*, fleurs ou encore éclairages, chaque détail est pensé pour créer des instants magiques pour tous ceux que vous aimez.

Émerveillez vos invités, tout en vous amusant : recevoir, c'est avant tout faire plaisir et se faire plaisir!



Diplômée en architecture intérieure et en design mobilier, Emmanuelle Rivassoux exerce depuis une vingtaine d'années pour une clientèle de particuliers. Experte déco et home staging dans l'émission *Maison à vendre* sur M6 pendant neuf ans, elle a rejoint en 2022 le magazine *Maison & Travaux*.

En parallèle de son travail à la rédaction, Emmanuelle est ambassadrice et consultante pour de grandes marques dans l'univers de l'habitat et de la décoration.

19,90 euros

Prix TTC France

ISBN : 979-10-285-3377-9



editionsleduc.com
LEDUC

FABRIQUÉ EN FRANCE



Rayon : Décoration

**L'art de
RECEVOIR**
par Emmanuelle Rivassoux

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ DE LECTEURS !

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez des informations sur nos parutions, nos événements, nos jeux-concours... et des cadeaux !
Rendez-vous ici : bit.ly/newsletterleduc

Retrouvez-nous sur notre site www.editionsleduc.com
et sur les réseaux sociaux.



Leduc s'engage pour une fabrication écoresponsable !

« Des livres pour mieux vivre », c'est la devise de notre maison. Et vivre mieux, c'est vivre en impactant positivement le monde qui nous entoure ! C'est pourquoi nous avons fait le choix de l'écoresponsabilité. Un livre écoresponsable, c'est une impression respectueuse de l'environnement, un papier issu de forêts gérées durablement (papier FSC® ou PEFC), un nombre de kilomètres limité avant d'arriver dans vos mains (90 % de nos livres sont imprimés en Europe, et 40 % en France), un format optimisé pour éviter la gâche papier et un tirage ajusté pour minimiser le pilon ! Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site.



Cet ouvrage est une nouvelle édition augmentée
du hors-série *Le Journal de la Maison : L'Art de bien recevoir*.
Le Journal de la Maison est une marque du groupe Reworld Media.

Design de couverture : Constance Clavel
Maquette et mise en page : Élisabeth Chardin
Illustrations : Laura Charbonnel

© 2025 Éditions Leduc
76, boulevard Pasteur
75015 Paris - France
ISBN : 979-10-285-3377-9

L'art de RECEVOIR

par Emmanuelle Rivassoux

**Sublimez
toutes vos invitations !**

SOMMAIRE

- 09 **Avant-propos**
- 10 **Interview : les règles d'or de l'art de recevoir à la française**
- 14 **L'art de recevoir par Emmanuelle...**
- 16 **Posez les bases de votre décor**
- 19 **Festins du monde : coutumes et art de recevoir**
- 26 **Quiz : le grand test des bonnes manières**
- 29 **Check-list pour un dîner qui éveille tous les plaisirs !**

TABLES

HIVERNALES

- 30 **Féerie étoilée**
- 34 **Hiver pastel**
- 36 **Magie de Noël**
- 38 **Ambiance féerique**
- 40 **Noël nordique**
- 42 **Fête lumineuse**
- 44 **Tradition enchantée**
- 46 **Noël audacieux**
- 48 **Brillance élégante**
- 50 **Esprit nature**
- 52 **La Saint-Sylvestre**
- 54 **Dîner en amoureux**
- 56 **Ma shopping list déco**
- 58 **Mon DIY déco**
- 60 **Mes cookies de saison**
- 61 **Fleurs, senteurs, playlist**



TABLES

PRINTANIÈRES

- 62 **Éveil floral**
- 66 **Floraison joyeuse**
- 68 **Éclat printanier**
- 70 **Élégance éternelle**
- 72 **Amour toujours**
- 74 **Douce nostalgie**
- 76 **Anniversaire festif !**
- 78 **Escapade tropicale**

- 80 **Féerie pascale**
- 82 **Table de Pâques**
- 84 **Ma shopping list déco**
- 86 **Mon DIY déco**
- 88 **Mes cookies de saison**
- 89 **Fleurs, senteurs, playlist**



TABLES ESTIVALES

- 90 **Rayons festifs**
- 94 **Saveurs marines**
- 96 **Campagne nomade**
- 98 **Été poétique**
- 100 **Guinguette bobo chic**
- 102 **Nature bohème**
- 104 **Mets de Provence**
- 106 **French Riviera**
- 108 **L'art de vivre à la française**
- 110 **Inspiration pop**
- 112 **Ma shopping list déco**
- 114 **Mon DIY déco**
- 116 **Mes cookies de saison**
- 117 **Fleurs, senteurs, playlist**



TABLES AUTOMNALES

- 118 **Saison dorée**
- 122 **Automne gourmand**
- 124 **Rose d'automne**
- 126 **Évasion nippone**
- 128 **Extérieur chaleureux**
- 130 **Minimalisme chic**
- 132 **Automne graphique**
- 134 **Halloween à table !**
- 136 **Ma shopping list déco**
- 138 **Mon DIY déco**
- 140 **Mes cookies de saison**
- 141 **Fleurs, senteurs, playlist**

142 **L'art de recevoir... des invités pour la nuit**

- 157 LES 12 COMMANDEMENTS
D'EMMANUELLE
- 158 REMERCIEMENTS



AVANT-PROPOS

« Recevoir avec cœur, créer avec passion, savourer chaque instant »

Bienvenue dans ce guide dédié à l'art de recevoir ! Ici, pas de règles rigides ni de stress inutile : l'idée, c'est de vous inspirer, de vous donner des idées simples, mais avec un impact, pour transformer chaque réception en un moment inoubliable. Que vous soyez du genre à préparer un dîner chic ou à organiser une soirée à la bonne franquette entre amis, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour créer un univers qui vous ressemble.

Au fil des pages, on va parler déco, tendance, musique, et bien sûr, on ne manquera pas de s'attarder sur l'importance des fleurs et de la lumière pour sublimer votre table. Vous découvrirez aussi des *moodboards* par saison, remplis d'idées pour renouveler votre style selon le moment de l'année. Que ce soit en plein été avec des couleurs vibrantes ou en automne avec des teintes douces et chaleureuses, chaque saison a ses particularités, alors on vous a concocté des suggestions de déco et de *shopping* pour vous approprier chaque ambiance.

L'objectif ? Vous donner envie de recevoir avec plaisir, sans prise de tête. Ce livre regorge d'astuces accessibles et de conseils pratiques pour que vous puissiez, vous aussi, créer la table parfaite, adaptée à votre style et à l'occasion. Des *playlists* bien pensées pour poser la bonne énergie, des fleurs qui racontent une histoire, des éclairages doux qui mettent l'ensemble en valeur : on a tout prévu pour que vous impressionniez vos invités tout en vous amusant.

Alors, que vous soyez débutant en déco de table ou véritable expert en art de recevoir, ce livre est fait pour vous. Parcourez-le à votre rythme, laissez-vous inspirer par les idées, et surtout, amusez-vous à créer des moments magiques chez vous. Après tout, recevoir, c'est avant tout faire plaisir et se faire plaisir !

**Recevoir, c'est avant tout faire plaisir
et se faire plaisir !**



INTERVIEW

Les règles d'or de l'art de recevoir à la française



Nous allons parler de l'art de recevoir à la française, un véritable rituel ancré dans nos traditions. Dès notre plus jeune âge, on nous enseigne des règles de savoir-vivre précieuses qui, au fil du temps, forment cette élégance et cette convivialité uniques à la France. Entre raffinement et chaleur, c'est tout un art qui fait notre spécificité et charme nos invités !

J'ai eu la chance de recueillir les précieux conseils de France de Heere, coach, conseillère en savoir-vivre et

savoir-être, fondatrice de «L'Atelier du Savoir-Vivre» à Versailles. Avec une passion profonde pour l'art de recevoir, elle a créé cet atelier afin de partager les codes de bienséance et les traditions de la Cour, adaptés à notre époque. Pourquoi cet atelier ? « Parce que je suis à Versailles ! », explique-t-elle. En puisant dans l'héritage de cette ville emblématique, elle a voulu transmettre ce qui fait l'essence de notre art de vivre, ancré dans l'histoire et les traditions françaises.

E. R. : France, qu'est-ce que signifie l'art de recevoir ?

F. D. H. : Recevoir des invités en France, c'est bien plus qu'organiser un simple repas : c'est une véritable mise en scène où l'hôte a pour mission de créer une expérience inoubliable.

La table devient le premier acte de cette représentation. Loin de se limiter à sa fonction pratique, elle doit émerveiller dès le premier regard, que ce soit par un jeu de couleurs vibrantes ou une sobriété élégante. Une belle nappe ou des sets de table modernes, chacun peut choisir selon son style, mais l'essentiel est de créer une ambiance qui invite à la convivialité. Les détails sont ce qui fait la différence. Des fleurs fraîches, choisies avec soin et disposées discrètement pour ne pas encombrer, apportent une touche de vie et de raffinement. Les lumières, quant à elles, jouent un rôle subtil, mais essentiel : des bougies de différentes tailles, soigneusement placées, créent une atmosphère douce et intimiste. La musique joue aussi son rôle et donne l'ambiance générale. L'art de recevoir à la française, c'est avant tout une question d'attention. Il s'agit de soigner chaque détail pour que vos invités se sentent accueillis et choyés. C'est cette délicatesse, ce souci du bien-être et du partage, qui fait toute la magie de ces moments passés ensemble.

E. R. : Comment bien dresser « à la française » ?

F. D. H. : Dresser une table à la française suit une logique simple et pratique. Les couverts sont disposés en fonction de l'ordre d'arrivée des plats : on commence par ceux à l'extérieur pour l'entrée, puis on avance vers l'intérieur pour les plats principaux. En général, les couverts à dessert se placent soit devant l'assiette, soit ils sont apportés au moment du dessert. Il ne faut pas surcharger la table avec trop de couverts, mais respecter cette organisation pour que tout soit élégant et fonctionnel.

Concernant les verres, ils sont disposés en ligne, au-dessus de l'assiette. Le verre à eau est placé devant, le verre à vin rouge juste à droite et, s'il y a un verre à vin blanc, il vient à droite de celui du

vin rouge. La flûte à champagne se met à gauche du verre à eau, légèrement en retrait.

E. R. : Pourquoi les Français et les Anglais dressent-ils la table différemment, quelle est l'histoire derrière cette tradition ?

F. D. H. : La manière de dresser la table à la française est profondément ancrée dans l'histoire et les habitudes des rois et de la noblesse. À l'époque de Louis XIV, on ne mangeait pas dans une salle à manger dédiée comme aujourd'hui. Les repas avaient lieu dans différentes pièces du château. La table était souvent improvisée : on installait des tréteaux et des planches recouvertes d'une nappe pour cacher la simplicité du mobilier. Cette pratique est à l'origine de l'expression « dresser une table ». Ce n'est qu'avec Louis XV que les choses ont changé. Il a décidé de consacrer une pièce entière au repas : la salle à manger. Avec cette nouvelle pièce dédiée, la table devient permanente, toujours habillée d'une belle nappe, le repas devint alors un moment plus intime et ritualisé. C'est à ce moment-là que les règles du dressage de la table à la française se sont affirmées, notamment la disposition des couverts. En France, les dents des fourchettes et le creux des cuillères sont toujours tournés vers la table. Cela provient de deux raisons. Premièrement, comme la table était recouverte d'une nappe, tourner les piques et le creux des couverts vers le bas offrait une harmonie visuelle. Deuxièmement, il y a une symbolique importante. En France, le repas est vu comme un moment de paix et d'élégance. En tournant les pointes des fourchettes vers la table et les lames des couteaux vers l'assiette, on évite tout signe d'agressivité. En plus, il y avait une croyance religieuse et superstitieuse : les piques des fourchettes, tournées vers le haut, rappelaient la fourche du diable. Pour éviter cette image négative, on les tournait vers la table. En Angleterre, les coutumes étaient différentes. Les Anglais possédaient des tables plus luxueuses avec des bois précieux, sans nappe, ce qui explique pourquoi ils plaçaient leurs fourchettes et cuillères avec les piques et

INTERVIEW

les creux vers le haut. Cela permettait de protéger le mobilier. Là où les nobles français gravaient leurs armoiries sur le dos des fourchettes et des cuillères, les Anglais les gravaient à l'intérieur, soulignant encore cette différence de style et de tradition entre les deux cultures. En somme, le dressage à la française est à la fois esthétique, pratique et symbolique, conçu pour maintenir une harmonie visuelle et un climat de tranquillité à table.

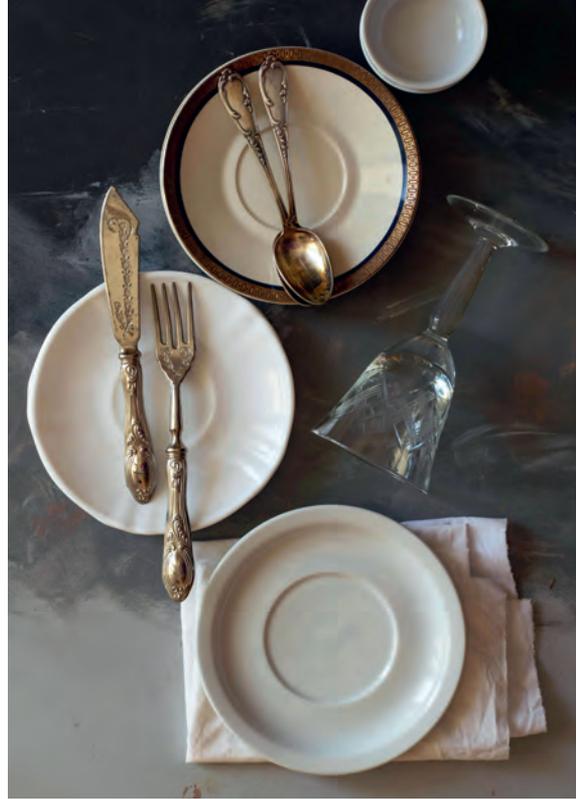
E. R. : Où place-t-on le pain et la serviette ?

F. D. H. : Le pain occupe une place importante à table et est traditionnellement disposé à gauche, au-dessus de la fourchette. Lors des repas très formels, il peut être servi sur une petite assiette à pain. Quant à la serviette, elle se place soit à gauche des fourchettes, soit directement sur l'assiette. Elle fait partie intégrante du dressage de la table et contribue à l'élégance de la présentation.

E. R. : Quelles sont les règles de l'étiquette pour placer ses invités ?

F. D. H. : Le placement des invités suit certaines règles de bienséance, qui ont pour but de créer une atmosphère harmonieuse et respectueuse. Traditionnellement, l'étiquette veut que les invités d'honneur soient placés à la droite et à la gauche des hôtes, en alternant entre hommes et femmes dans la mesure du possible.

L'invité d'honneur numéro un est placé à la droite de l'hôtesse, ou de l'hôte s'il n'y a qu'un seul hôte. À gauche se trouve l'invité d'honneur numéro deux. Cette règle permet aux hôtes d'accorder une attention particulière à ces invités privilégiés. Par exemple, si vous recevez avec votre conjoint, l'hôtesse de maison aura un homme à sa droite et un autre à sa gauche, tandis que l'hôte aura deux femmes de chaque côté. Le statut ou l'importance de vos invités joue également un rôle dans leur placement. Les personnes âgées, les personnalités importantes ou celles venant pour la première fois doivent être placées à des places d'honneur.



Il est aussi courant de ne pas séparer les jeunes couples mariés ou fiancés pendant la première année de leur union.

E. R. : Pourquoi un petit retard est-il souvent toléré en France ?

F. D. H. : En effet, on parle souvent du « quart d'heure de politesse », une petite marge de temps accordée aux invités avant le début d'un dîner. Cela permet à l'hôte de finaliser les derniers préparatifs sans se sentir trop pressé. Recevoir chez soi demande une attention minutieuse à de nombreux détails, et c'est parfois un véritable défi d'être à l'heure. Que ce soit pour allumer les bougies, ajuster la musique, ou vérifier une dernière fois la table, il y a toujours un petit détail à régler au dernier moment. C'est pourquoi accorder ce quart d'heure de politesse, qui fait partie de la culture latine, permet de donner un peu de flexibilité à l'hôte sans le stresser. Ce laps de temps supplémentaire permet de peaufiner l'ambiance.

E. R. : Est-il traditionnel d'apporter un cadeau ?

F. D. H. : C'est une pratique qui s'est répandue avec le temps, mais cela n'a pas toujours été le

cas. À l'époque de nos parents ou grands-parents, il n'était pas forcément d'usage d'arriver avec quelque chose. La politesse consistait plutôt à rendre l'invitation à une autre occasion. Si l'on ne pouvait pas rendre l'invitation, apporter un cadeau était alors une manière de montrer sa gratitude. Aujourd'hui, il est effectivement de plus en plus fréquent et apprécié d'apporter un petit cadeau lorsqu'on est invité, même si ce n'est pas une obligation stricte. Cela dépend aussi de la proximité avec vos hôtes. Si la relation est nouvelle, ou si c'est un événement plus formel, il est d'usage d'apporter un cadeau en signe de remerciement. En termes de cadeaux, il n'est pas nécessaire d'opter pour quelque chose de coûteux. Les petites douceurs sont des choix simples et toujours appréciés. Les fleurs peuvent également être une belle attention, mais il est préférable de choisir des fleurs prêtes à poser. Il faut veiller à ce que le cadeau soit léger et non encombrant, afin de ne pas compliquer la tâche de la maîtresse de maison.

E. R. : Y a-t-il des règles de langage à respecter pendant le repas ?

F. D. H. : Aujourd'hui, environ 90 % des Français utilisent l'expression « Bon appétit » pour signifier que les convives peuvent commencer à manger. C'est devenu un code social répandu, bien que cela n'ait pas toujours été le cas dans l'Histoire. Dans les milieux plus attachés aux règles de l'art de recevoir, cette expression est parfois mal vue. Le « bon appétit » fait directement référence au corps, à la digestion, ce qui peut être perçu comme inapproprié dans des contextes plus formels. Souhaiter une bonne digestion, qui sous-entend un bon transit, est une idée qui ne correspond pas toujours aux normes de politesse les plus raffinées. Il est plus traditionnel de commencer à manger quand la maîtresse de maison commence. Historiquement, à Versailles, il n'y avait pas de formule telle que « bon appétit » pour démarrer le repas. Le ton était donné par le roi lui-même. Les invités ne commençaient à manger qu'une fois que le roi avait commencé.

L'expression « bon appétit » viendrait plutôt du personnel de service, qui l'utilisait pour informer que tous les invités étaient servis. Dans les règles strictes de l'étiquette, il est préférable de ne pas utiliser cette expression. Aujourd'hui, chacun doit simplement s'adapter à son milieu : certains continuent à l'éviter, tandis que d'autres la considèrent comme une simple formule de courtoisie.

E. R. : Y a-t-il des règles de savoir-vivre pour bien se tenir à table ?

F. D. H. : Le maintien à table est essentiel pour offrir une bonne image et partager un repas agréable avec les autres convives.

VOICI LES PRINCIPALES RÈGLES À RESPECTER...

La posture : il est important de se tenir droit, sans s'avachir. On doit se rappeler que nous avons une colonne vertébrale, donc on évite de s'affaisser ou de se reposer entièrement sur la chaise. Il ne faut pas s'étaler ou se pencher exagérément vers son assiette pour manger.

Les coudes : la fameuse règle qui dit de ne pas mettre les coudes sur la table est toujours valable, surtout pendant qu'on mange. Entre deux plats, il est toléré de poser un coude sur la table, à condition de ne pas s'y affaler, attention à ne pas perdre son maintien !

Utilisation des couverts : il est important de bien tenir ses couverts et de les utiliser avec distinction. On amène la fourchette à la bouche, et non l'inverse : on ne penche pas la tête vers l'assiette, cela pourrait donner une impression de manque de maintien.

Le respect des autres : ne pas parler la bouche pleine, ne pas mâcher bruyamment, et éviter de faire du bruit avec les couverts. Ces règles sont fondamentales pour respecter les autres convives et rendre le repas agréable pour tous.

En somme, bien se tenir à table permet de faire de ce moment un vrai plaisir partagé. L'art de vivre à la française valorise le temps passé à table, chacun doit veiller à ce que cela reste un moment de convivialité, et non une source de désagrément.

L'art de recevoir par Emmanuelle...



Vous avez un repas en vue, mais vous manquez d'idées pour créer une table qui épate ? Pas de panique, vous êtes au bon endroit ! En effet, la déco et le dressage de la table jouent un rôle clé dans la réussite de votre soirée. Bien sûr, ce que vous servez est important, mais ne négligez pas ce qui se passe autour : **l'ambiance commence dès qu'on franchit le seuil de la porte.** Si vous voulez marquer les esprits, pensez à l'ensemble : la vaisselle, la déco, l'éclairage et la musique sont aussi importants que le plat que vous allez mijoter. Que vous receviez en mode décontracté entre amis ou pour un dîner un peu plus chic, l'essentiel est de vous faire plaisir tout en mettant à l'aise vos

invités. Oui, il y a des règles de déco, mais sachez qu'on peut s'en affranchir et créer une ambiance qui vous ressemble !

La clé, c'est l'équilibre. Pas besoin d'en faire trop, mais personne ne veut non plus d'une table négligée après avoir passé des heures en cuisine. Rappelez-vous : on mange d'abord avec les yeux. Un joli décor met en valeur votre repas et éveille les sens avant même la première bouchée.

La touche qui fait la différence ? Une belle composition florale. Elle peut se décliner selon vos envies : un bouquet qui trône fièrement au centre de la table ou un chemin de table fleuri qui s'étire tout au long. Les feuillages sont aussi une excellente option pour créer une déco naturelle, tout en subtilité.

N'oublions pas l'éclairage ! Souvent négligé, il est pourtant crucial. Trop fort et vos invités plissent les yeux, trop faible et ils n'y voient rien. Pour éviter ça, privilégiez un éclairage doux et indirect : un lampadaire bien placé, des bougies qui diffusent une lumière chaleureuse, ou quelques petites lampes pour une ambiance tamisée. C'est l'assurance d'une atmosphère agréable et propice à la convivialité.

Les textiles, eux, apportent confort et style à votre table. Nappes, sets de table, chemins de table, tout y passe ! Si vous choisissez une nappe, assurez-vous qu'elle tombe élégamment de la table. Pas envie de nappe ? Aucun souci, les sets de table sont parfaits pour une ambiance plus décontractée et permettent de structurer l'espace de chaque invité tout en ajoutant une touche déco. Il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions.

Et la déco ? Qu'il s'agisse d'un repas festif ou simplement de suivre les couleurs de la saison,

Pour la musique, je vous présente Gilles Luka !

Chez nous, c'est simple : je suis aux fourneaux et à la déco, mais pour l'ambiance sonore, c'est Gilles, mon mari, qui prend le relais. Musicien et expert en la matière, il est celui qui transforme nos réceptions en moments mémorables. Pour la petite anecdote : cela fait 11 ans qu'il s'occupe de la programmation musicale de la cérémonie des Miss France ! Autant vous dire que pour mes soirées, j'ai le même staff que TF1... Rien que ça ! Ce que j'adore, c'est qu'il ne fait jamais les choses au hasard. Il y a une vraie réflexion derrière chaque *playlist* qu'il crée. Les titres ne sont jamais choisis ni enchaînés au pif. Gilles sait que la musique peut transformer l'atmosphère d'une soirée, élever une déco déjà superbe ou au contraire, si mal choisie, gâcher l'expérience la plus raffinée. Bref, je suis ravie de pouvoir partager avec vous ce petit morceau d'expertise maison à travers ces pages, et je suis certaine que, grâce à lui, vos soirées auront une ambiance sonore à la hauteur de votre table !



les objets déco sont vos alliés. Bougeoirs, vases, jolis plats et votre plus belle vaisselle peuvent sublimer l'ensemble. Ne vous privez pas de ces petits détails qui changent tout !

La musique, c'est la cerise sur... tout ! Pour parfaire l'ambiance, pensez à adapter votre playlist à l'atmosphère que vous voulez créer. Un fond musical doux et apaisant est idéal pour un dîner intimiste, tandis que des morceaux plus rythmés mettront l'ambiance pour une soirée entre amis. L'important, c'est qu'elle accompagne le moment sans jamais le voler.

Mon petit secret pour une soirée réussie ?

Préparez la table avant l'arrivée de vos invités ! Pourquoi ? D'abord pour créer l'effet « wahou » quand ils entrent dans la pièce, ensuite pour profiter de leur présence dès les premiers instants, sans courir partout. Après tout, le plus important, c'est de vous amuser et de laisser parler votre créativité.

Alors, prêt à recevoir avec style et sans vous prendre la tête ? L'essentiel est de vous approprier les codes et de les adapter à votre façon. **Votre table, vos règles, votre plaisir !**

Pour les fleurs, laissez-moi vous présenter Laurence !

Mon amie Laurence, c'est la référence en matière de fleurs. Fleuriste de métier et maintenant enseignante en art floral, elle a ce don incroyable de transformer n'importe quelle composition en véritable œuvre d'art. La bonne nouvelle ? Elle est là pour nous guider dans la création de nos bouquets et décors fleuris. Que ce soit un centre de table majestueux ou un chemin de table délicat, avec Laurence, tout devient possible ! Ce que j'adore, c'est sa capacité à choisir les fleurs avec soin, non seulement pour leur beauté, mais aussi pour leur signification. Oui, chaque fleur a son pouvoir, et Laurence saura nous rappeler tout cela pour que nos tables ne soient pas seulement belles, mais aussi pleines de sens et d'émotion. Grâce à ses conseils avisés, on est sûrs que nos tables seront un vrai ravissement pour les yeux (et le cœur) !



Posez les bases de votre décor





1. Définir un thème

Choisissez un thème simple : une couleur, une saison ou un menu. Ici, l'idée est un style estival et décontracté avec des tons pastel, du blanc et du vert sauge.



2. Choisir la nappe

Pour un effet naturel, optez pour une nappe en lin placée en diagonale afin de laisser apparaître la table en bois. Vous pouvez aussi ajouter un chemin de table ou des sets contrastés.

3. Centre de table

Un centre simple : des fleurs et de la sauge accrochées à une ficelle au-dessus de la table. Préférez des bougies non parfumées pour préserver le parfum naturel des plantes.



4. Éclairage

Des bougies blanches dans des vases créent une ambiance cosy.



5. Dressage

Mélangez vaisselle quotidienne et pièces colorées. Assortissez avec des serviettes et utilisez des planches en bois comme sets, pour un contraste naturel. Amusez-vous à bousculer les codes et à poser les verres dans l'assiette !