

# L'étiquette, le luxe jusque dans les mots et les gestes

Des ateliers d'étiquette et de savoir-vivre se tiennent dans un cinq-étoiles bruxellois pour les personnes qui veulent briller en (haute) société. Ces codes sont-ils encore d'actualité ?

La scène se passe dans l'hôtel Amigo, fameux 5 étoiles à un jet de pavé de la Grand-Place de Bruxelles. Et plus précisément au BoCConi, son restaurant à l'atmosphère feutrée et au service ultra-prévenant. Autour d'une table, quelques journalistes écoutent Philippe Lichtfus discuter à propos de l'étiquette et du savoir-vivre, matières que cet ex-marchand d'art, ex-chargé de stratégie en communication gouvernementale et directeur de la Savemius Academy, enseigne à ses étudiants parisiens en marketing du luxe.

L'objet de ce déjeuner-cours ex cathedra ? Présenter les ateliers d'étiquette et de savoir-vivre que l'établissement bruxellois propose en ce printemps 2015. « Nous souhaitons toucher notamment un public d'afterwork. Collègues, amis, copines ou couple mère-fille, qui voudraient se divertir en fin de journée, apprendre des codes qui ne sont pas nécessairement les leurs lors d'une formation suivie d'un repas au restaurant, occasion gourmande et ludique de mettre cet enseignement en pratique », explique Lydie Caruana, responsable de la communication et du marketing de l'hôtel, à l'initiative du projet. Bref, s'essayer sans enjeux et dans la bonne humeur aux « codes de la haute », dans une atmosphère franchement chic.

Cependant, si la formation englobe dans sa dénomination étiquette et savoir-vivre, pour Laurent Nisen, sociologue et maître de conférences à l'ULg, il faut distinguer les deux. Le savoir-vivre, d'un côté, est nécessaire au vivre-ensemble, puisqu'en codifiant les relations sociales, il empêche à nos sociétés de devenir des jungles. Puis l'étiquette, un pas plus loin, est un marqueur de distinction sociale. « Dans ce

cas, c'est le même processus que l'orthographe, illustre le chercheur. Un ensemble de règles qui excluent ceux qui ne savent pas les manier, et une façon de repérer les intrus au sein d'un groupe social défini. »

En effet, toutes les classes sociales, des plus simples aux plus hautes, se distinguent entre elles par une série de codes régissant la manière de se tenir à table, de tenir ses couverts, de faire la conversation. Ces codes sont souvent intégrés aux manières, difficiles à percevoir comme de réelles règles. C'est le cas, par exemple, quand on met la main devant sa bouche quand on bâille. Mais dans certains milieux privilégiés, ces règles sont poussées à l'extrême. C'est là qu'elles deviennent marqueur social.

**« L'étiquette est un ensemble de règles qui excluent ceux qui ne savent pas les manier »**

LAURENT NISEN, SOCIOLOGUE, ULG

Ne pas couper sa salade avec un couteau, toujours déplier sa serviette sur les genoux dès le début du repas mais ne pas la reposer pliée sur la table à la fin, ne jamais séparer, dans le plan de table, les couples mariés dans l'année, ne pas souhaiter « bon appétit » sont autant d'exemples de ces règles-là. Et ce sont celles enseignées, entre nombreuses autres, aux ateliers de l'Amigo. Des règles qui paraissent peut-être d'un autre temps, mais que certains doivent connaître, pour des raisons professionnelles ou personnelles.

Laurent Nisen distingue trois catégories de personnes susceptibles d'être intéressées par ce type d'enseignement. « D'une part, les gens qui souhaitent faire (ou font) carrière dans le luxe, comme l'hôtellerie ou la bijouterie. En-

suite les personnes en ascension sociale, méconnaissant les codes du nouveau milieu dans lequel elles évoluent. Enfin, même s'il s'agit là d'un cas de figure plus rare, des hommes et des femmes souhaitant s'élever dans la hiérarchie sociale, s'y fondre. Et à ce dessein, en intégrer les codes. »

Quel que soit l'objectif à atteindre, pour le plaisir ou le boulot, pour briller en walking dinner ou au mariage de cousine Cécile, pour épater son boss ou belle-maman, il ne faut jamais oublier, souligne encore Philippe Lichtfus, la juste dose d'observation, de tact et de souplesse. Car il s'agit avant tout non pas d'apprendre stupidement des codes – dont certains ne sont plus adaptés à notre époque ou nos coutumes – mais bien de les connaître pour mieux en jouer. De ne pas devenir un automate poli – et donc coincé – mais bien pouvoir naviguer avec aisance dans d'autres milieux que le sien. Et, surtout, savoir y vivre. ■

ISABELLE PLUMHANS

Ateliers étiquette, une initiation aux règles du savoir-vivre. Les mardis 19 mai (art de la table), 6 juin (bien recevoir et bien être reçu) et 23 juin (langage et art de la conversation), de 18 à 22 h. Cours puis dîner 3 services au BoCConi. 75 €/personne. Réservations : 02/547.4725 ou lcaruana@roccofortehotels.com

**Pour Philippe Lichtfus, animateur d'ateliers d'étiquette, il s'agit de connaître les « codes de la haute » pour mieux en jouer et non les reproduire aveuglément.** © MATHIEU GOLINVAUX

## LES EXEMPLES

### Petit précis express de savoir-vivre

**Quand vous êtes invités.** N'apportez pas de fleurs, elles gênent la maîtresse de maison qui doit trouver un vase et qui, en plus, en a sûrement déjà prévu. L'étiquette ne permet que celles qui viendraient de votre jardin. Si c'est la deuxième fois que vous venez, vous pouvez aussi faire envoyer un bouquet avant votre venue. Autrement, préférez une bouteille de vin ou de bons chocolats. Un must ? Constituer, à l'occasion des fêtes, une réserve de bouteille de champagne, afin d'en avoir toute l'année à apporter chez vos hôtes. Par ailleurs, n'arrivez jamais en avance. Etre pile à l'heure est autorisé, mais c'est toutefois l'arrivée dans le quart d'heure qui prévaut. Puis, ne demandez jamais ce que vous pouvez apporter... sauf si vous ne voulez rien amener. En effet, votre hôte déclamera toujours, par politesse. Dites plutôt : « J'ai découvert un magnifique petit vin en vacances, je vais te le faire goûter. »

**Lorsqu'on vous présente de nouvelles personnes.** Ne dites jamais « enchanté », car la politesse a horreur des raccourcis. Dites plutôt : « Je suis enchanté de faire votre connaissance ». Oui, c'est plus long.

**Quand, lors d'un repas, à table, tout le monde est servi.** Si vous êtes invités, attendez que votre hôte commence à manger. C'est lui qui marque le début du repas. Et quoi qu'il arrive, hôte ou invité, ne dites jamais « bon appétit ». Ça équivaut à peu de chose près à « je vous souhaite beaucoup de courage pour manger ce que vous avez devant vous ». Autre précaution : prenez toujours le pain placé à votre gauche, et coupez-en un morceau dans la petite assiette qui le reçoit, avant de le porter à votre bouche.

**A l'occasion d'un cocktail professionnel.** Pour vous préparer, mangez un peu, buvez de l'eau et une cuillère d'huile de saumon. Elle tapissera votre tube digestif, vous permettant de boire quelques coupes sans que l'alcool ne vous monte à la tête... et vous empêchera de vous jeter sur le buffet, ce qui, au niveau de l'haleine et des résidus de nourriture entre les dents, n'est jamais optimal lorsque vous devez discuter affaires.

**Lorsque vous invitez, Monsieur, une dame au restaurant.** Entrez toujours avant elle dans un établissement. Cette règle vient de l'époque où les endroits publics étaient parfois mal famés, donc dangereux.

**Lors d'un mariage chic.** N'enlevez jamais votre veste, sauf si, en cas de grosse chaleur, l'hôte enlève la sienne, signe que ses invités peuvent faire de même. Vous pouvez par contre conserver votre chapeau sur la tête.

**Quand vous établissez un plan de table.** Alternez homme et femme et séparez les couples, sauf ceux mariés dans l'année et des fiancés.

**Lorsque vous êtes invité chez un ambassadeur.** N'apportez jamais rien.

**Si on vous sert de la salade.** Ne la coupez pas avec votre couteau. C'est une habitude qui remonte à l'époque où les couteaux, en métal, rouillaient au contact de la vinaigrette.

**Dans tous les cas.** Adaptez-vous. Le savoir-vivre ultime est celui qui ne fait pas sentir à celui qui ne respecte pas l'étiquette qu'il s'est trompé.

I.PL.

Pour aller plus loin : « Le goût de la politesse, Petit précis des bonnes manières à l'usage du vaste monde ». Par Bertrand Buffon, Transboréal, 2011



VICTOIRE

Dans le Victoire de ce samedi, on apprend à s'aimer en maillot, et on prend des nouvelles de Lorenzo Gatto, le jeune prodige du Concours Reine Elisabeth, devenu grand.