



CHECKLIST - RECEVOIR DES INVITÉS SANS RIEN OUBLIER

Document à destination de nos lecteurs fidèles





CHECKLIST - RECEVOIR DES INVITÉS SANS RIEN OUBLIER

<https://www.sel-gros.fr>

CHECKLIST PRATIQUE

Avant l'arrivée

- La table est dressée simplement, avec de l'espace pour chaque convive
- Les assiettes correspondent au repas prévu, pas plus
- Les verres sont sortis selon ce qui sera servi, eau et vin suffisent
- L'eau est en carafe, déjà prête, pas en bouteille plastique sur la table
- Le pain est choisi avec soin, entamé en deux ou trois morceaux, prêt à circuler
- Les serviettes sont en tissu si possible, propres et bien placées
- Les chaises sont confortables et bien disposées
- Le menu est arrêté dans ta tête, sans improvisation de dernière minute

Boissons

- Le vin est choisi à l'avance, en accord avec le repas
- Les bouteilles sont à la bonne température avant l'arrivée des invités
- Le tire bouchon est prêt et accessible
- Les bouteilles peuvent être ouvertes à table, sans cérémonie inutile
- Les verres supplémentaires sont disponibles dans une autre pièce ou sur un buffet

Cuisine et organisation

- Le plat principal peut attendre sans surveillance constante
- Le dessert est prêt ou clairement identifié
- Le café est prévu, même s'il n'est pas servi
- La cuisine ne doit pas devenir un lieu de passage permanent
- Le rythme de la soirée est anticipé, sans chercher à impressionner

Fin de soirée

- Les manteaux sont rangés dans une pièce à part, visibles et faciles à retrouver
- La table reste propre et lisible jusqu'au départ des invités
- Les derniers verres peuvent être reposés sans gêner
- Le rangement complet attend le départ du dernier convive

<https://www.sel-gros.fr>



CHECKLIST - RECEVOIR DES INVITÉS SANS RIEN OUBLIER

<https://www.sel-gros.fr>

CHECKLIST RELATIONNELLE

Accueil

- On accueille calmement, sans empreusement
- On propose naturellement où poser les manteaux
- On ne demande pas de retirer les chaussures
- On ne fait pas visiter la maison sauf si on le demande
- On propose rapidement un premier verre

Pendant le repas

- On annonce ce qui est prévu, simplement
- On sert sans poser de question ouverte
- On respecte immédiatement un refus
- On ne justifie ni le menu ni les choix
- On veille discrètement à l'eau et au pain
- On propose une reprise une seule fois, sans insister
- On ne débarrasse pas trop vite

Rôle de l'hôte

- L'hôte reste présent à table
- Il ne disparaît pas longtemps en cuisine
- Il observe le rythme plus qu'il ne parle
- Il ajuste les détails sans attirer l'attention
- Il tient la soirée du début à la fin

Fin de réception

- Café, digestif ou rien, mais c'est clair
- On accompagne les derniers échanges sans presser
- On facilite le départ sans créer de rupture
- La soirée se termine avec la même tenue qu'elle a commencé

<https://www.sel-gros.fr>



CHECKLIST - RECEVOIR DES INVITÉS SANS RIEN OUBLIER

<https://www.sel-gros.fr>

Gros Sel raconte la France comme on la vit autour d'une table : sans folklore, sans chichis, avec du feu, du vin et des produits qui ont quelque chose à dire. Ici, on parle viande qui chante, saisons qui imposent leur tempo et bouteilles choisies pour accompagner un moment plutôt qu'impressionner la galerie. On s'adresse à ceux qui aiment cuisiner droit, recevoir sans rougir et boire juste. À ceux qui savent qu'un dîner bien mené vaut mieux qu'une théorie mal servie.

Ce guide est une porte d'entrée. Une manière de remettre de la tenue dans la cuisine, de la simplicité dans le geste, et un peu de bon sens dans le verre. Rien de prétentieux, rien de compliqué : seulement l'envie de transmettre un art de vivre qui se perd quand on cesse de le pratiquer.

Si l'idée vous parle, la suite est déjà prête. Gros Sel continue son chemin, semaine après semaine, pour remettre du sérieux, de la chaleur et du terroir dans le quotidien. Une table à la fois.

Alexis JONDOT