

# COMMENT TENIR SON VERRE AVEC ÉLÉGANCE

(ET 3 GRAMMES DANS LE SANG)



**TUTO** Le petit doigt en l'air en sirotant un cocktail, la main sur la poignée de la chopine... A chaque verre ses codes et son histoire.

✂ DORIAN FERRON



## LE VERRE À VIN

Que ce soit en cours d'œnologie ou en dégustant une bonne bouteille entre potes, prenez votre verre par le pied (ça sert à ça) afin que les odeurs qui pollueraient votre main (savon, produit vaisselle, rognons de veau) soient moins perceptibles. Vous éviterez ainsi de chauffer le godet – et son contenu – et de le consteller de grosses traces de doigts-rillettes-de-thon-morve-du-petit. Il est conseillé de pincer le pied entre le pouce et l'index et de laisser vos autres doigts se poser naturellement sur le verre. Si le pied est trop court, vous pouvez glisser le petit doigt sous la base (ajoutez l'annulaire si vous avez un verre de dinette). « Mais attention : vous n'êtes pas chez des amis pour faire une dégustation », prévient Geneviève d'Angestein, directrice du cabinet de conseil Business Etiquette Paris et auteure du livre *Le savoir-vivre est un jeu* (éd. Flammarion). « Dans un dîner, mondain ou non, ça ne se fait pas de respirer le vin ou de jouer les spécialistes : vous êtes chez des amis censés avoir sorti une bonne bouteille. » Son conseil : prenez-le simplement par le corps (qu'on appelle calice ou bulbe), « d'un geste élégant et un peu détaché. L'élégance, ce n'est pas essayer de faire le connaisseur alors que vous êtes invité, c'est grossier à moins que la conversation ne porte justement sur le vin ». Et mes doigts aux rillettes ? « On n'est pas des gougnafiers. Vous les aurez essuyés avant. »



## LA CHOPE

Posez quatre doigts sur la hanse. Refermez la main. Posez le pouce sur le dessus de la hanse. Tadam ! Avec sa poignée et son verre épais, là aussi, on garde la bière au frais. La chope nous vient d'Allemagne où, au XIV<sup>e</sup> siècle, on décida de couvrir les contenants pour lutter contre la peste. Les « pots à bière » furent surmontés d'un couvercle (qui disparut par la suite) et devinrent des chopes (ou masse, de *Maß*, « mesure » en allemand). Chez nous, elle fait forcément un demi-litre, alors qu'une pinte est une unité de mesure britannique instaurée en 1698 et représente en réalité 0,56826125 litre.



## LE VERRE À COGNAC

C'est le moment de vous la péter : prenez le verre par en dessous en glissant deux doigts de chaque côté de la tige, le ballon dans la paume. Là, vous pensez : « Bah oui, mais vous avez dit que ça allait réchauffer le verre, et gnagnagna... » Justement : le cognac, l'armagnac ou encore le brandy méritent de l'être pour mieux libérer leurs arômes ! « Vous êtes aussi dans un moment plus convivial, rappelle Geneviève d'Angestein. Après le dîner, au salon, nous sommes plus détendus [= tout le monde est bourré, ndlr], vous pouvez vous permettre de mettre la boisson à température. »



## LA FLÛTE

Déjà : coupe ou flûte ? La coupe, c'est chic. D'une part car vous pouvez sortir vos connaissances (« Saviez-vous qu'elle aurait été originellement moulée sur le sein de Marie-Antoinette ? »). Ensuite, parce que si vous avez un Oscar sur votre cheminée et un scandale de détournement d'argent aux fesses, vous pouvez vous prendre pour DiCaprio dans *Gatsby le Magnifique*. Avantage : sa large ouverture révèle mieux les arômes. Inconvénient : sa large ouverture laisse les bulles s'échapper plus vite. Second inconvénient : vous en foutez partout. Préférez la flûte. Avantage : son ouverture étroite vous empêche de planter votre gros pif dans le breuvage (et conserve les bulles, mais on vient de vous le dire). Inconvénient : moins d'arômes. Alors si mamie fait péter un grand cru millésimé réserve vieilles vignes (oui, c'est une bouteille très très chère), cassez les codes et dégustez-le dans un grand verre à vin : une ouverture large pour les arômes, mais pas trop pour conserver la pétulance. Rebelle tout en jouant le connaisseur. Gros guedin. Dans tous les cas, le champagne, comme le vin, se tient par le pied pour ne pas le réchauffer. En dîner privé, avec des amis, vous pouvez là aussi prendre le verre par le corps sans risquer de froisser personne.



## LE VERRE À COCKTAIL

On l'appelle verre à martini tout simplement parce que c'est la boisson qu'on y consomme majoritairement, mais ne vous y trompez pas : vous pouvez y savourer de très nombreux cocktails. Avec sa forme en V et son petit volume, le verre à cocktail permet de boire sans renverser la tête en arrière (il se dit qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, les vieilles dames d'un certain âge le privilégiaient afin de ne pas montrer leurs rides du cou). Lors d'un cocktail debout,

pour éviter de fatiguer ou de le renverser à chaque coup d'épaule (même avec du violoncelle en fond sonore, on sait comment ça pogote pour approcher des petits fours), vous pouvez aussi placer votre seconde main sous sa base, tout en gardant l'autre qui pince le pied. ■

NB : Toutes ces règles fonctionnent jusqu'à 22 heures. Au-delà, le verre à moutarde Reine des neiges (ou la position couché sous le cubi) peut très bien faire l'affaire.