

Une fabuleuse auberge dans le Lot (vidéo) : le dessert est servi au guéridon, “à la russe”

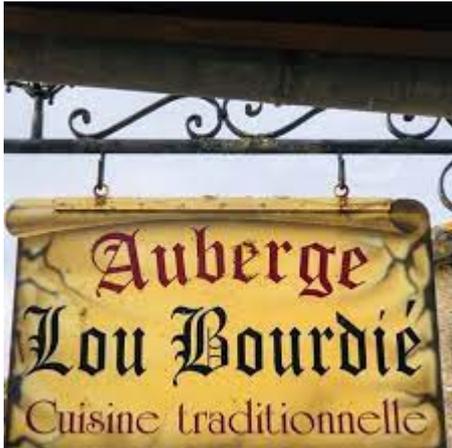
écrit par Jules Ferry | 13 juin 2023



L'auberge Lou Bourdié (46)

...mais au fait, qu'est-ce que le “service à la

russe" ?



Dans ce reportage [Emmanuelle Jary, \(connue pour ses fabuleux reportages et recettes de l'émission C'est meilleur quand c'est bon ?\)](#) nous emmène dans le Lot, visiter une auberge de campagne (*Lou Bourdié à Bach*).

Les années 1970 ont vu disparaître le savoir-faire des serveurs de beaucoup de restaurants, explique-t-elle. Quel dommage !

Mais divine surprise, au moment du dessert, le chef vient préparer des crêpes directement à la table des convives (photo) : Emmanuelle évoque alors le "service à la russe", "au guéridon".



“Service au guéridon” !

Le reportage complet, un pur moment de poésie culinaire !









Histoire

Entre 1804 et 1812, le prince Alexandre Kourakine, ambassadeur de Russie en France, introduit le **service au guéridon dit «à la russe»**.

Les hôtes assis autour d'une table sont servis à la portion, les maîtres d'hôtel officiant sous le regard des convives qui peuvent enfin déguster leur plat chaud.

Dans le service à la française, pratiqué au XIII^e siècle, notamment en France, les plats étaient tous présentés en même temps, du plus consistant au plus léger, car c'était la vue qui comptait ; les convives, debout, se servaient comme bon leur semblait. Le service à la russe a été introduit par le prince Alexandre Kourakine, ambassadeur de Russie en France entre 1808 et 1812, et a remplacé le service à la

française en France et dans toute la partie occidentale de l'Europe ; c'est le goût qui a prévalu.

Cette succession des plats et la place prédominante du rôti (ou rôt), et **surtout le service à la place, imposeront les normes suivantes du service dit « à la russe »** :

- un maître d'hôtel, des serveurs et un majordome (théoriquement un par convive),
- des assiettes individuelles et un [service de table](#) :
 - la sous-assiette,
 - l'assiette avec la serviette dessus en décoration,
 - le couteau (lame à l'intérieur) et la cuillère, à droite,
 - la fourchette à gauche,
- les mets sont servis à gauche, desservis à la droite,
- le vin est servi à droite, dans des verres différenciés et multiples.



Les majordomes doivent maîtriser au moins trois techniques de service, enseignées dans les écoles hôtelières :

- le « [service à l'assiette](#) », qui débarrasse l'assiette vide, prépare et replace le plat suivant, et ressert l'assiette du convive depuis le plat à l'aide d'une pince,
- le « [service au guéridon](#) », le plat étant d'abord présenté aux yeux du convive, puis placé sur un [guéridon](#), pour la préparation et la découpe,
- le « [service à la pince](#) »

Par [synecdoque](#), **le terme entier de « service à la russe » désigne ce dernier service au guéridon et, dans l'esprit populaire, le seul acte de la présentation sur table roulante et la préparation finale d'un plat comme la découpe du rôti.**