

SCRIPT

SECTEUR : GASTRONOMIE EN GRECE

SUJET: DRESSER UNE TABLE : APPRENEZ A DRESSER UNE TABLE EN GRECE ET CONNAITRE LES MOTS CLES



Lorsque les clients arrivent, vous devez demander s'ils ont réservé une table.

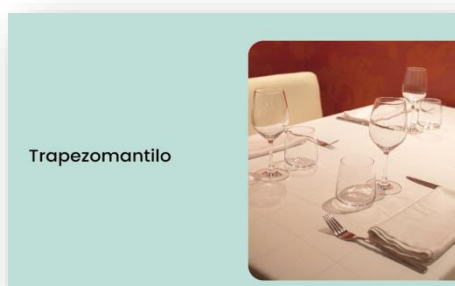
Exete kanei kratisi?

S'ils l'ont pas fait, vous pouvez demander le nombre de personnes que compterait la table.

Posa atoma eiste?

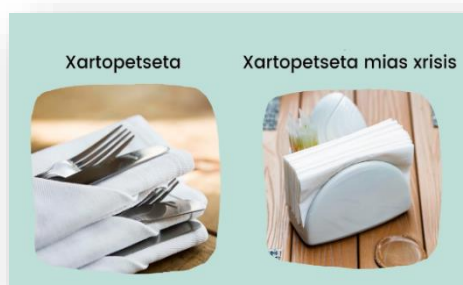
Ensuite, vous leur indiquez ou les guidez vers la table déjà dressée.

Apo edw parakalw.

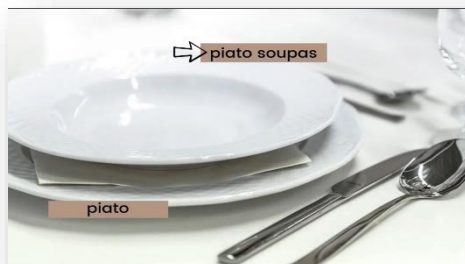


Selon le restaurant, la principale différence que vous pouvez trouver est le type de nappe utilisée - **trapezomantilo** dans les restaurants haut de gamme, les plateaux de table sont généralement d'abord protégés par une couverture et ensuite par la nappe - **trapezomantilo** va par-dessus ou simplement une nappe.

Dans les restaurants plus informels, il y a généralement une nappe jetable à usage unique. - **mias xrisi** ou le dessus de la table est simplement recouvert d'une nappe posée en diagonale.



Il en va de même pour les serviettes de table utilisées. Ce sera soit une serviette en tissu assortie au motif de la nappe - **xartopetseta** soit une serviette en papier jetable - **xartopetseta mias xrisi** pour un restaurant peu formel.



En général, le jeu d'assiettes suivant doit être mis sur la table : une assiette plate - **piato**, une assiette creuse - **piato soupas**, suivie d'une assiette à salade, selon le menu et le restaurant



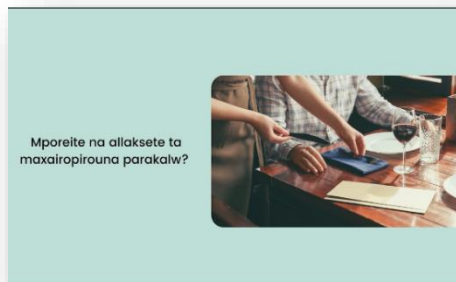
À gauche de l'assiette, vous mettez une fourchette - **pirouni**. Sur le côté droit, il y a un couteau **maxairi**. Parfois il y a aussi une cuillère- **koutali** sur le côté droit. La serviette de table est placée sur l'assiette de dessous. Si la table est dressée pour un dîner à plusieurs plats, il y aura plus de couverts posés.



Les verres sont placés directement au-dessus du couteau. Il y a généralement un verre à eau **potiri nerou** et un verre à vin - **potiri krasiou**. Parfois, vous pouvez voir un verre de vin rouge - **kokkino krasi** - et un verre de vin blanc - **aspro krasi**. Vous pouvez demander ce que les invités vont boire **Ti tha pieite?** et retirer un verre supplémentaire.



Dans les restaurants plus informels, la table peut être vide lorsque les convives arrivent et les couverts - **maxairopirouna** seront apportés à la table lorsque les invités auront commandé. Les plats sont placés sur l'assiette directement dans la cuisine.

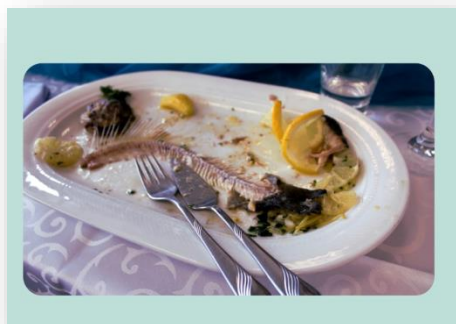


Et les couverts :

En Grèce, dans la plupart des restaurants courants, un seul ensemble composé d'une fourchette et d'un couteau est posé, et il n'est pas changé entre les plats mais conservé par les convives pendant tout le repas. Si quelqu'un veut le changer :

[Mporeite na allaksete ta maxaiopirouna parakalw ?](#)

Dans les restaurants haut de gamme, il existe alors des couteaux différents pour chaque plat.



Si les couverts sont sur l'assiette en position parallèle, le client a terminé et vous pouvez les emporter.



Il est habituel de terminer le repas par un dessert - [epidorpio](#) et/ou une tasse de café - [kafes](#). Dans la plupart des cas, il s'agit d'un café chypriote - [kipriakos kafes](#) qui est un café noir ou un espresso. La table est débarrassée et le café est servi dans une tasse - [flitzani](#). Souvent, il y aurait également un biscuit - [mpiskoto](#) servi sur la soucoupe.

VOCABULAIRE

SECTEUR : GASTRONOMIE EN GRECE

SUJET: DRESSER UNE TABLE : APPRENEZ A DRESSER UNE TABLE EN GRECE ET CONNAITRE LES MOTS CLES

<i>grec</i>	<i>français</i>
<i>Exete kanei kratisi?</i>	Avez-vous réservé ?
<i>Posa atoma eiste?</i>	demande le nombre de personnes que compterait la table.
<i>Apo edw parakalw.</i>	Si vous voulez bien me suivre
<i>trapezomantilo</i>	nappe
<i>mias xrisis</i>	en papier
<i>xartopetseta</i>	Nappe
<i>xartopetseta mias xrisis</i>	Nappe en papier
<i>piato</i>	Assiette
<i>piato soupas</i>	Assiette creuse
<i>pirouni</i>	Fourchette
<i>maxairi</i>	Couteau
<i>koutali</i>	cuillère
<i>potiri nerou</i>	Verre à eau
<i>potiri krasiou</i>	Verre à vin
<i>kokkino kras</i>	Verre à vin rouge
<i>asprou kras</i>	Verre à vin blanc
<i>Ti tha pieite?</i>	Que souhaiteriez-vous boire ?
<i>maxairopirouna</i>	couverts
<i>Mporeite na allaksete ta maxairopiroun parakalw?</i>	Pourriez vous changer les couverts s'il vous plait ?
<i>epidorpio</i>	dessert
<i>kafes</i>	café
<i>kipriakos kafes</i>	Café chypriote
<i>flitzani</i>	tasse
<i>mpiskoto</i>	biscuit