

tempis à manger, de préférence en début de soirée, pour faire de grands repas en famille ou entre amis. Les us de table pourront vous surprendre...

In vino, verre et tasse

Couverts pour une personne :
Tasse, cuillère, bol et coupelle,
baguette et serviette humide.



Table avec son plateau tournant central pour poser les plats et remplir les verres.

Forme de la table

Dans les restaurants comme dans les maisons, les tables pour le repas sont rondes permettant d'accueillir une dizaine de convives. Un plateau tournant est très souvent posé au milieu de la table. Le service est rendu plus facile et tous les plats sont donc posés au centre. Il suffit de faire tourner ce plateau pour se servir dans chaque plat.

À la différence des Occidentaux, les Taiwanais utilisent les bols à la place des assiettes. Il ne faut pas hésiter à prendre à pleines mains son bol et l'approcher près de sa bouche pour pousser la nourriture et même l'aspirer en faisant du bruit. Certes, ce n'est pas très distingué, mais beaucoup de Taiwanais le font. Deux raisons prévalent : refroidir la nourriture avant de l'absorber et aérer la bouche lorsque la nourriture est épicee. Côté boisson, est pour la bière ou le vin, et une tasse pour le thé sont disposés autour du plateau ou sur celui-ci, pour servir tout le monde à la fois.

Des Taiwanais sortent même à table leur cure-dent en forme de petite scie avec un fil dentaire intégré, et ils se nettoient les dents comme ils l'entendent en mettant, par délicatesse, la main devant la bouche.