

Table des matières

<i>Remerciements</i>	6
<i>Préface</i> par Jacques Attali.....	7
<i>Introduction</i> par Zeev Gourarier.....	8
<i>À propos d'une exposition</i> par David Allan.....	13
<i>La volonté d'embellir</i> par David Allan.....	15
<i>Service de table</i> par Urbain Dubois, 1888.....	25
<i>La table dressée au XIX^e siècle</i> par Émile Dumont, 1873.....	29
<i>La fabrication des couverts au XIX^e siècle</i> par A. Bitard, circa 1880.....	30
<i>Abréviations & glossaire</i>	31

PARTIE I PIÈCES INDIVIDUELLES

Couverts de table.....	33
Couverts à dessert / entremets.....	43
Couteaux de table / entremets / dessert / fruits.....	51
Porte-couteaux.....	75
Couverts et couteaux à poisson.....	76
Ménagère à dessert.....	81
Fourchettes à huîtres.....	83
Fourchettes à crustacés (pique-homards).....	95
Fourchettes à escargots (et pinces).....	98
Fourchettes à gâteaux / fruits.....	99
Fourchettes à mangots.....	101
Fourchettes à coquillages.....	102
Fourchettes à melon.....	103
Cuillers à bouillie.....	109
Cuillers à glace.....	110
Cuillers / pelles à huîtres.....	113
Cuillers à œuf.....	114
Cuillers à fruits.....	117
Cuillers à thé, à café et à moka.....	118
Cuillers à absinthe.....	140
Manches à côtelette.....	141
Pinces à asperges individuelles.....	146
Pinces à escargots.....	148
Service à pamplemousse.....	149
Couteaux pour peler les oranges.....	150

PARTIE II PIÈCES DE SERVICE

Couteaux à beurre	152
Couteaux à pain	155
Couteaux à fromage	157
Couteau à caviar	158
Pelle à foie gras	158
Services à découper / à gibier	159
Manches à gigot	162
Couverts, cuillers, fourchettes à servir	166
Services à poisson	168
Cuillers à ragoût	171
Cuillers à sauce	174
Louches	176
Louches à punch / cuillers à fruits	181
Pinces et pelles à asperges	184
Cuillers à confiturier	199
Cuillers à sucre	200
Pinces à sucre	205
Pinces à glace	209
Cuillers à crème anglaise	210
Cuillers à fraises	211
Services, pelles, serpettes à glace	234
Pelles à petits fours	243
Pelles à tarte / pâtisserie	244
Services à bonbons	251
Services à hors-d'œuvre	263
Services / cuillers à salade	268
Cuillers à moutarde / sel	273
Cuillers à verre d'eau	274
Ciseaux à champagne	278
Ciseaux à raisins	279
Feuilles à thé	280
Passe-thé	281
Pince-noix	282
Casse-pattes homard	282
Ramasse-miettes	283
Fourchettes Gorham 'Peau de lion'	288
Service à baptême	289
<i>Biographies des orfèvres</i>	291
<i>Bibliographies</i>	318
<i>Index des orfèvres</i>	319
<i>Les Planches des catalogues des orfèvres du XIX^e siècle</i>	320