

# Table des matières

Remerciements.....	6
Préface par Jacques Attali.....	7
Introduction par Zeev Gourarier.....	8
À propos d'une exposition par David Allan.....	13
La volonté d'embellir par David Allan.....	15
Service de table par Urbain Dubois, 1888.....	25
La table dressée au XIX <sup>e</sup> siècle par Émile Dumont, 1873.....	29
La fabrication des couverts au XIX <sup>e</sup> siècle par A. Bitard, circa 1880.....	30
Abréviations & glossaire.....	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<sup>e</sup> siècle</i> .....	320