

- i) pour mémoire (si on a accepté l'invitation faite par téléphone);
- ii) Regrets seulement (inutile de répondre si on accepte);
- iii) R.S.V.P. (Répondez s'il vous plaît.).

S'il y a lieu, on indique l'occasion de la réception ou du repas. C'est la coutume dans certains pays d'envoyer la liste des invités avec la carte «pour mémoire».

### C) MENUS ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Les habitudes alimentaires varient avec chaque pays et il serait bon de les connaître avant de recevoir chez-soi. Certains mets sont tabous. Par exemple, on ne sert pas de la viande de porc aux juifs et aux musulmans, du boeuf aux hindous et des coquillages et des fruits de mer aux juifs. Par ailleurs, on aura probablement au même moment des invités qui ont différentes habitudes alimentaires. Dans le cas d'un dîner-buffet, cela ne pose pas de problèmes, étant donné la variété des plats, mais dans le cas d'un repas de type plus officiel, la situation est plus délicate. Pour parer à toute éventualité, il faut toujours être prêt à faire preuve d'une certaine souplesse et pouvoir substituer un plat à un autre au cas où un des convives ne puisse manger ce qui aura été prévu (que ce soit remplacé par du steak, de la salade, des oeufs, le tout est de réagir vite!). Dans certaines régions où la cuisine diffère beaucoup de la nôtre, il serait bon d'inclure un plat local au menu. Il faut aussi tenir compte du fait que les menus dépendront beaucoup des aliments disponibles dans le pays où on est accrédité.

Une bonne règle générale à propos des réceptions à l'étranger est d'éviter les menus compliqués et onéreux (à moins d'avoir les fonds et le personnel nécessaires). Il faut aussi considérer si on peut engager de l'aide supplémentaire, la taille du four et du réfrigérateur et aussi ses propres dons culinaires, si l'on fait soi-même la cuisine. Une bonne règle à suivre, si on est dans le doute quant au menu, est de s'informer auprès de ses invités afin de savoir si, pour des raisons religieuses, médicales ou autres, ils ne consomment pas certains aliments.

### D) PLANIFICATION

Pour s'assurer du plein succès d'un dîner ou d'une réception, il vaut mieux préparer cet événement de la façon la plus minutieuse. Cela se fait avant même l'envoi des cartes d'invitation. Cela peut éviter à l'hôte la panique de dernière minute et l'énervement qui font qu'on ne peut profiter agréablement d'une occasion parce qu'on est trop fatigué<sup>7</sup>.

### E) TENUE VESTIMENTAIRE

La tenue vestimentaire varie selon les pays. Elle dépend aussi du degré de cérémonie qu'on veut donner à la réception ou au dîner qu'on organise. Il appartient donc à l'hôte de déterminer la tenue vestimentaire des invités. Si la carte d'invitation ne le précise pas, on s'en tient alors à la tenue de ville. Mais, pour éviter toute confusion, il est préférable de toujours indiquer la tenue vestimentaire désirée.

En général, il vaut mieux s'habiller sobrement et éviter les couleurs criardes et les cravates trop voyantes. A son arrivée dans un nouvel endroit, il serait bon d'observer les gens du pays et de s'enquérir auprès de ses collègues sur les coutumes vestimentaires locales. Les

<sup>7</sup> Pour plus de détails, on peut consulter en annexe LES CONSEILS UTILES POUR DES RÉCEPTIONS CHEZ-SOI PENDANT L'AFFECTATION.