

Tableaux

Un tableau permet de disposer de manière claire les informations d'un document. On peut insérer un tableau de plusieurs manières. La façon la plus simple est probablement l'utilisation de l'icône

Un clic sur l'icône permet ensuite de définir la taille du tableau.

Cette solution a l'avantage d'être rapide et intuitive, mais offre assez peu de contrôle sur les paramètres du tableau (on peut évidemment y retourner ensuite).

Utilisez cette technique pour créer un tableau de 4 colonnes et 2 lignes (une pour le libellé des colonnes, leur titre, et une pour les données).

Vous obtiendrez un tableau semblable à celui-ci :

Complétez les cellules (c'est le nom donné aux cases du tableau) comme dans l'exemple ci-dessous.

Attention : après avoir tapé le contenu d'une cellule, pressez la touche TAB () pour vous déplacer dans la suivante. Faites de même à la fin de la 2^e ligne pour créer la 3^e ... et ainsi de suite.

NOM	PRÉNOM	ADRESSE	TÉLÉPHONE
Berger	Alain	Vy d'Etra 18	032 725.44.52
Elzingre	Paul	Chasselas 27	032 731.18.04
Ramseier	Jean	Crêtes 1a	032 724.22.75

Quand c'est fait, allez dans le menu *Tableau* et choisissez un *Format automatique* qui vous convienne. Par exemple :

NOM	PRÉNOM	ADRESSE	TÉLÉPHONE
Berger	Alain	Vy d'Etra 18	032 725.44.52
Elzingre	Paul	Chasselas 27	032 731.18.04
Ramseier	Jean	Crêtes 1a	032 724.22.75

Il est bien sûr aussi possible d'imposer une mise en forme personnalisée à notre tableau.

Copiez-collez le tableau sans mise en forme (le 2^e), activez la barre d'outils *Tableaux et bordures* (cela peut se faire par un clic-droit dans un espace vide à droite des barres d'outils ou en passant par le menu *Affichage*) et donnez-lui une forme semblable à ceci.

NOM	PRÉNOM	ADRESSE	TÉLÉPHONE
Berger	Alain	Vy d'Etra 18	032 725.44.52
Elzingre	Paul	Chasselas 27	032 731.18.04
Ramseier	Jean	Crêtes 1a	032 724.22.75

Pour l'exercice suivant, nous allons créer un tableau de 6 colonnes et 10 lignes en passant par le menu *Tableau* (puis *Insérer* > *Tableau*).

Complétez-le ensuite en fonction de votre situation et donnez-lui une mise en forme sympathique.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7 h 35					
8 h 25					
9 h 15					
10 h 20					
11 h 10					
14 h 00					
14 h 50					
15 h 45					
16 h 35					

Le tableau peut aussi faire quelques opérations grâce à l'option *Formule* du menu *Tableau*.

Copiez-collez ce tableau (il se trouve dans le document *tableaux.doc*).

Désignation	Numéro	Quantité	Prix unitaire	Total
Moniteur 17"	123.456	3	355.00	
Souris PS2	987.654	2	25.00	
Graveur combo	123.987	5	78.00	
Total				

Nous allons demander à ord d'effectuer les calculs (menu *Tableau/Formule...*).

Dans ce cas, il faudra définir les formules dans les cellules e2 à e5 : dans la cellule e2, la formule sera =PRODUCT(c2 ;d2) ce qui signifie que Word multipliera la quantité (3) par le prix unitaire (355.00).

Trouvez-vous la formule à introduire pour obtenir le total en e5 ?

On peut encore utiliser un tableau pour effectuer une mise en page difficile (c'est souvent bien plus facile à utiliser pour disposer des colonnes que les traditionnelles tabulations).

Dans ce cas, on prendra souvent soin de faire disparaître le quadrillage (les bordures).

Ouvrez le document *fondue.doc*. Sélectionnez l'ensemble du texte (CTRL+A).

Dans le menu *Tableau*, choisissez *Convertir > Texte en tableau*.

Puis, insérez une colonne à gauche, redimensionnez-la et donnez forme à votre recette !

Recette de la Fondue au fromage

Ingrédients

- ☞ du Gruyère ou du Vacherin fribourgeois authentiques ; certains ajoutent de l'Emmental, voire même de l'Appenzell ; le fromage de base reste quand même le Gruyère
- ☞ du pain, du vrai de vrai, avec une bonne croûte qui fait plein de miettes ; ce pain ne devrait pas être trop frais ; idéalement, c'est du pain de la veille
- ☞ et enfin un vin blanc sec (il doit être assez acide)

Vous devez prévoir :

- ☞ 1 verre de vin blanc (environ 1 dl) par personne
- ☞ 150-200g de fromage par personne, Gruyère seulement ou Gruyère et Vacherin, 1/2-1/2, 2/3-1/3, selon les goûts
- ☞ 1 cuillère à café de fécule de maïs délayée dans 1/2 verre de kirsch
- ☞ 1 gousse d'ail
- ☞ poivre du moulin
- ☞ entre 100 et 150 g de pain par personne, suivant les appétits

Ustensiles

- ☞ 1 caquelon, si possible en terre cuite vernissée ou en fonte émaillée
- ☞ 1 cuillère en bois (en bois d'arbre, nous insistons)
- ☞ À table : un réchaud à alcool ou à gaz et des fourchettes à fondue (2 dents et un manche en bois ou en plastique)

Préparation

- ❶ Frotter le caquelon avec l'ail. On peut laisser l'ail dans le caquelon.
- ❷ Mettre dans le caquelon le vin blanc, le Gruyère râpé et le Vacherin, s'il y en a, en petits cubes.
- ❸ Porter gentiment à frémissement tout en remuant en faisant des 8 (c'est fondamental).
- ❹ Lorsque le fromage a fondu, ajouter la fécule délayée. Ajouter du poivre du moulin.
- ❺ Servir sans tarder.
- ❻ Régler la flamme du réchaud pour maintenir un léger frémissement. Chaque convive déguste en piquant un morceau de pain au bout de sa fourchette et en le tournant dans la fondue (c'est important de maintenir un certain remuement). *Celui qui laisse tomber son pain dans la fondue paie une bouteille de vin* (il est clair qu'avec la fondue, on ne boit que du vin blanc ; laissez les boissons froides au frigo ; les enfants ou ceux qui s'abstiennent d'alcool peuvent boire du thé chaud).