ADRIEN CHABOISSON

Cuisinier, Restaurant « À la carte », 23 ans

Pour en savoir plus

Hommage rendu à Auguste Louis Coutin et ses compagnons du restaurant « À la Carte » / Franck Gavard-Perret
In : Latitude 41.- Association française du Titanic – N° 37/38 : (Automne/Hiver 2008).

Adrien Firmin CHABOISSON est né le 25 septembre 1886 à Preuilly-sur-Claise (Indre-et-Loire). Il a 2 frères, Raoul et Paul, dont il semble très proche. Il effectue son service militaire au 114e Régiment d'Infanterie de Saint-Maixent l'École (Deux-Sèvres) d'où il ressort, en 1909, avec un certificat de bonne conduite.

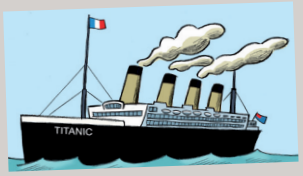
Avant de postuler sur le *Titanic*, il travaille avec Pierre VILLVARLANGE, un jeune homme de 19 ans, dans des restaurants et des hôtels de Tours (Indre-et Loire) et de Londres (Grande-Bretagne), les luxueux hôtels Capitol et Savoy.

Les 2 amis sont engagés par le chef français, Pierre ROUSSEAU, pour le compte de Signor Luigi GATTI, qui a fait ses classes au Ritz de Londres et qui gère le prestigieux restaurant du *Titanic* « À la carte »

Adrien CHABOISSON embarque sur le *Titanic* le 10 avril 1912 en tant que cuisinier aux viandes rôties.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Quelques jours après la disparition en mer d'Adrien CHABOISSON, sa famille a reçu une malle en bois qu'il avait confié à son dernier employeur, le gérant d'un hôtel de luxe.



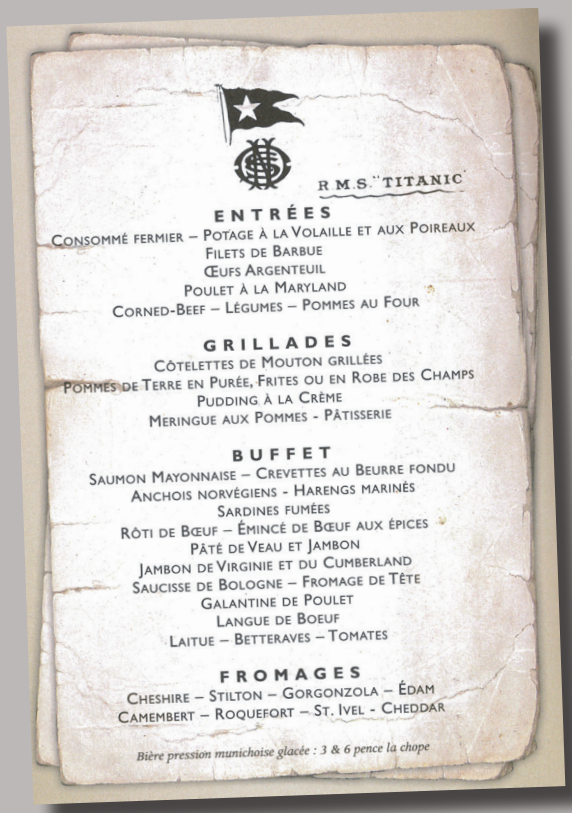
Reproduction interdite - © La Cité de la Mer - 2012

ADRIEN CHABOISSON

Cuisinier, Restaurant « À la carte », 23 ans

Pour l'ensemble des 3 cuisines du *Titanic* dont celle du restaurant « À la carte », de nombreuses vivres ont été embarquées.

En ce qui concerne les viandes, on compte notamment 33 975 kg de viande fraîche, 3 397 kg de bacon et jambon, 11 325 kg de volailles et gibiers, 1 132 kg de saucisses et 1 tonne d'abats.



R.M.S. "TITANIC"

ENTRÉES

Consommé fermier – Potage à la Volaille et aux Poireaux
Filets de Barbue
Œufs Argenteuil
Poulet à la Maryland
Corned-Beef – Légumes – Pommes au Four

GRILLADES

Côtelettes de Mouton grillées
Pommes de Terre en Purée, Frites ou en Robe des Champs
Pudding à la Crème
Meringue aux Pommes - Pâtisserie

BUFFET

Saumon Mayonnaise – Crevettes au Beurre fondu
Anchois norvégiens - Harengs marinés
Sardines fumées
Rôti de Bœuf – Émincé de Bœuf aux épices
Pâté de Veau et Jambon
Jambon de Virginie et du Cumberland
Saucisse de Bologne – Fromage de Tête
Galantine de Poulet
Langue de Boeuf
Laitue – Betteraves – Tomates

FROMAGES

Cheshire – Stilton – Gorgonzola – Édam
Camembert – Roquefort – St. Ivel - Cheddar

Bière pression munichoise glacée : 3 & 6 pence la chope

©John Blake / Titanic : le guide du passager

Menu de 1re classe du 14 avril 1912.
On y découvre quelques plats de viandes rôties

L'équipement des cuisines du *Titanic* est des plus modernes. En 1912, déguster des viandes rôties en mer est un véritable luxe. Cela a été rendu possible grâce à l'invention de l'entreprise de Liverpool, Henry Wilson & Co qui a breveté une rôtisserie à charbon.

En tant que cuisinier aux viandes rôties du restaurant « À la carte », Adrien CHABOISSON dispose ainsi d'ustensiles innovants. En effet, un grill d'1 mètre 80 lui permet de cuire la viande en grosse quantité et de la maintenir au chaud dans un compartiment prévu à cet effet.

Adrien CHABOISSON est assisté d'un autre français, Marcel CORNAIRE.

Comme la majorité du personnel du restaurant « À la carte », Adrien CHABOISSON a disparu dans le naufrage. Son corps n'a jamais été retrouvé.

Reproduction interdite - © La Cité de la Mer - 2012