

# JEAN-BAPTISTE PACHÉRA

Aide-cellier, Restaurant « À la carte », 19 ans



© AFT/Collection Olivier MENDEZ

Pour en savoir plus

*Les Français du Titanic* / François Codet ; Olivier Mendez ; Alain Dufief ; Franck Gavard-Perret. - Marines Editions, 2011, 238 p.

*Le béarnais du Titanic* / Jean-Paul Duchon. - Editions Gascogne, 2011, 110 p.

Jean-Baptiste Stanislas PACHÉRA est né le 7 mai 1892 à Morlaàs (Béarn) dans les Pyrénées-Atlantiques. On sait très peu de choses sur ce jeune homme de 19 ans qui part travailler à Londres comme aide-cuisinier.

Le 10 avril 1912, il embarque sur le *Titanic* à Southampton comme aide-cellier. C'est son 1<sup>er</sup> voyage sur un paquebot.

Le béarnais est accompagné de deux autres compagnons de route français, Louis Auguste DORNIER (assistant-cuisinier affecté aux poissons) et Georges Jules JOUANNAULT (assistant-cuisinier affecté aux sauces).

Les 3 hommes travaillent au restaurant « À la carte » géré par Signor Luigi GATTI et réservé aux passagers de 1<sup>re</sup> classe.

Jean-Baptiste PACHÉRA disparaît dans le naufrage comme la majorité de ses collègues du restaurant « À la carte ».

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Deux celliers, une cave à vin, un local à fruits et fleurs et un local à poissons se trouvent à proximité du restaurant « À la carte ».  
Le cellier est une pièce fraîche, servant à conserver les aliments.



# JEAN-BAPTISTE PACHÉRA

*Aide-cellier, Restaurant « À la carte », 19 ans*

## LE RESTAURANT « À LA CARTE »

Surnommé « Ritz » en référence aux luxueux Palaces de Paris, Londres ou New York, le restaurant « À la carte » est décoré dans le style Louis XVI. Lambrissé de panneaux de noyer français sculptés aux moulures dorées, cette vaste salle située sur le pont B peut accueillir 140 convives répartis sur 50 tables.

Offrant un haut niveau de luxe et d'intimité, les couples peuvent s'isoler sur des tables pour deux qui leur sont réservées : c'est une grande nouveauté pour les voyages en paquebots !



© Collection « Titanic The Ship Magnificent »

Le restaurant « À la carte » propose, de 8h à 23h, des vins et des mets raffinés : caviar, homards, cailles d'Egypte, oeufs de vanneau, raisin de serre, pêches fraîches...

Signor Luigi GATTI, qui a fait ses classes au Ritz de Londres et au très chic Oddenino's Imperial Restaurant, s'est entouré d'une équipe de professionnels composée d'une soixantaine de personnes majoritairement français et italiens (chef, cuisiniers, sommeliers, caissières...).

### Pour en savoir plus

<http://titanic.pagesperso-orange.fr/>

Ce site très complet a été créé par Alain DUFIEF de l'Association Française du Titanic, partenaire historique et scientifique de La Cité de la Mer.

<http://www.citedelamer.com>  
<http://cherbourg-titanic.com/>  
<http://mediatheque.citedelamer.com>