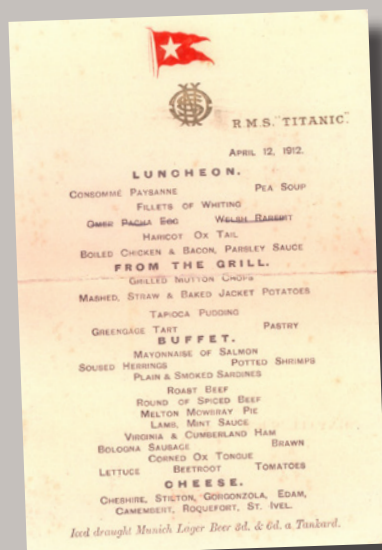


LA GASTRONOMIE À BORD DU TITANIC

Élégance et raffinement



© Collection Claude Roulet

Pour en savoir plus
La table du Titanic : 40 recettes avant l'iceberg / Xavier Manente. - Paris : Alma, 2012. - 201 p.

Menu du 12 avril appartenant à Elise LURETTE, domestique voyageant en 1^{re} classe



La salle à manger de 1^{re} classe

Pour le petit-déjeuner, les passagers peuvent déguster des fruits frais, des œufs, du jambon ou des saucisses grillés mais aussi du saumon fumé, un steak d'ailoyau ou des côtelettes de mouton.

Le soir du 14 avril 1912, dans la salle à manger de 1^{re} classe, le dîner est décliné en 11 services comprenant chacun plusieurs plats au choix : hors-d'œuvre, consommés, poissons, entrées, relevés, punches ou sorbets, rôts, salades, viandes froides, fromages anglais et français, entremets et desserts.

Ainsi, lors de ce dîner, les convives peuvent tout aussi bien déguster des huîtres, un consommé Olga, du saumon poché et sa sauce mousseline ou encore des courgettes farcies, du gigot d'agneau et sa sauce menthe, du pigeonneau rôti, une salade d'asperges et du foie gras.

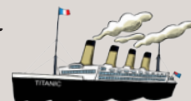
Au choix également, les desserts et les pâtisseries : meringue à la pomme, gâteau de l'hôtel Waldorf, éclairs au chocolat...

Ces mets raffinés s'accompagnent de vins fins. En effet, 1 500 bouteilles de vin ont été embarquées à bord du *Titanic*.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Imaginez des fraises en avril, et au beau milieu de l'océan de surcroit. C'est proprement extravagant ! Vraiment, vous vous seriez cru au Ritz.

Lady DUFF GORDON, passagère de 1^{re} classe



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

LA GASTRONOMIE À BORD DU *TITANIC*

Élégance et raffinement

Les plats des 1^{re} et 2^e classes sont préparés dans la même cuisine. Celle-ci est divisée en sections, chacune étant spécialisée dans la préparation d'un plat spécifique.

Il y a donc des cuisiniers en charge des entrées, des soupes, des volailles, des poissons, des rôtis, des sauces, de la pâtisserie... et tout cela dans des quantités prodigieuses !

Soixante-deux personnes sont affectées aux cuisines de 1^{re}, 2^e et 3^e classe. Un cuisinier s'occupe spécifiquement de la préparation de la nourriture Kasher pour les passagers de confession juive.



© La Cité de la Mer / The Daily Graphic 20 avril 1912

Quelques membres du personnel des cuisines du *Titanic*

Située sur le pont D, entre les salles à manger de 1^{re} et 2^e classe, la cuisine jouxte la boucherie, la boulangerie, les arrière-cuisines... et s'étend sur toute la largeur du navire (environ 30 m) et sur une longueur d'environ 50 m.

Fournis par la société *Henry Wilson* de Liverpool, ses équipements sont des plus modernes : 2 fourneaux équipés de 19 fours chacun, grills, rôtissoires, bains-marie, machines à éplucher les pommes de terre ou à piler la glace...

La cuisine est directement connectée aux offices : les assiettes y sont dressées et gardées au chaud en attendant d'être servies.

Les offices disposent également d'équipements dernier cri : des armoires chauffantes, des machines à café, des bouilloires automatiques pour les œufs, des stérilisateurs à lait et des chauffe-plats électriques...

L'agencement des offices permet à une centaine de serveurs d'y circuler en même temps.

LA GASTRONOMIE À BORD DU TITANIC

Élégance et raffinement



© Collection « Titanic The Ship Magnificent »

Pour en savoir plus

Last dinner on the Titanic / Rick Archbold ; Dana McCauley. - Toronto : Madison Press Book, 1997. - 144 p.

Le restaurant *À la carte*

Peu de choses sont connues sur les plats spécifiquement servis au restaurant *À la carte*. Cependant, d'après le témoignage de Mme Mahala DOUGLAS, passagère de 1^{re} classe, de nombreux mets délicats ont été proposés le soir du 14 avril 1912 :

La dernière soirée, nous avons dîné au restaurant... La nourriture était superbe : caviar, homard, caille d'Égypte, œufs de pluvier, des raisins et des pêches fraîches.

Le personnel du restaurant *À la carte* est composé de 69 membres dont 15 français et de nombreux italiens. Les cuisines françaises et italiennes sont donc à l'honneur.

Le restaurant est géré par Luigi GATTI qui a fait ses classes au Ritz de Londres. L'ensemble du personnel est sous ses ordres.

Ils ont tous été embauchés à Southampton grâce au chef français du restaurant *À la carte*, Pierre ROUSSEAU, qui s'est constitué une équipe d'hommes de confiance ayant travaillé dans de grands restaurants parisiens et londoniens.

Ainsi, **Adrien CHABOISSON**, cuisinier aux viandes rôties, et Pierre VILLVARLANGE, cuisinier aux sauces, ont travaillé à l'Hôtel Savoy de Londres.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans le hall d'entrée du restaurant *À la carte*, 3 musiciens, le violoniste Georges KRINS et les violoncellistes **Roger BRICOUX** et Percy TAYLOR sont chargés d'animer les journées et les soirées des passagers.



LA GASTRONOMIE À BORD DU TITANIC

Élégance et raffinement

Bien qu'elle ne soit pas aussi grande et sophistiquée que la cuisine de 1^{re} et 2^e classe, le restaurant À la carte dispose de sa propre cuisine aménagée selon les normes les plus modernes élaborées par Auguste ESCOFFIER, « le roi des cuisines, le cuisinier des rois ».



Extrait du catalogue de matériel culinaire Dehillerin, Paris aux alentours de 1910.

La cuisine dispose d'une grande cuisinière et de rôtisseries. On y trouve également le bureau de Luigi GATTI et deux pièces réservées au chef Pierre ROUSSEAU (dont son bureau) ainsi que :

- un garde-manger ;
- un local pour la viande ;
- un local à poissons ;
- une pièce pour les pâtisseries ;
- une cave à vin contenant des étagères et 3 casiers à vins ;
- un local à fruits et à fleurs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 14 avril, M. et Mme WIDENER, propriétaires d'une compagnie de tramways à Philadelphie, organisent un dîner en l'honneur du **Commandant SMITH**. Celui-ci se retire vers 20h30 pour rejoindre la passerelle.

