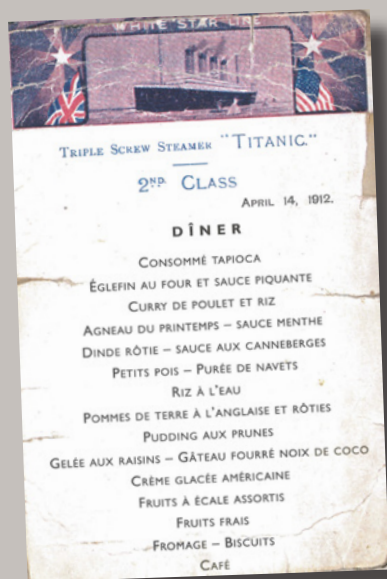


LA GASTRONOMIE À BORD DU TITANIC

Opulence et saveurs



© Collection Association Française du Titanic

Pour en savoir plus

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

Les passagers de 2^e classe bénéficient d'un large choix de plats.

Les mets sont moins sophistiqués qu'en 1^{re} classe mais leur qualité est la même, d'autant qu'ils sont préparés dans la même cuisine :

- Pour le déjeuner : soupe aux pois, spaghetti au gratin, corned-beef, boulettes de légumes, gigot de mouton rôti, pommes de terre, viandes froides et garnitures.
- Pour le dîner : aiglefin au four, poulet au curry et riz, agneau et dinde rôtis, accompagnés de légumes et de pommes de terre.

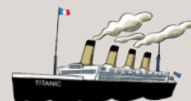
La petite anglaise Eva HART, 7 ans, qui a embarqué avec ses parents à Southampton raconte :

C'est de la grande cuisine, comme on pouvait s'y attendre sur un paquebot de luxe. Il y avait, entre autres, du poulet Maryland, du saumon, de la langue de bœuf et un grand choix de fromages. [...]

Le dernier repas pris avec mon père et ma mère réunis a été, comme le déjeuner, exceptionnel dans sa diversité... Parmi les 5 plats principaux, il y avait du poulet au curry, de l'agneau ou de la dinde rôtie...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les cuisiniers des 1^{re} et 2^e classe préparent également les repas des officiers, des ingénieurs, des domestiques, des opérateurs Marconi et des postiers qui se restaurent dans des lieux spécifiques.



LA GASTRONOMIE À BORD DU *TITANIC*

Opulence et saveurs

La cuisine est révélatrice du monde dans lequel les passagers du *Titanic* évoluent : extension de l'empire colonial anglais, migration de populations, échanges commerciaux...

Alors qu'en 1877, la reine Victoria est proclamée impératrice des Indes, des ingrédients provenant de ces nouvelles colonies apparaissent dans les assiettes anglaises comme le curry, un mélange d'épices utilisé, par exemple, dans le curry de poulet proposé au dîner du 14 avril 1912.

Dans ce même menu, les passagers peuvent également déguster une dinde rôtie, sauce aux canneberges : un plat traditionnel américain servi à l'occasion de Thanksgiving (Action de grâce), un fête célébrée chaque 4^e jeudi de novembre.

Par ailleurs, certains plats proposés en 2^e classe, comme l'agneau sauce à la menthe, figurent également dans les menus de 1^{re} classe.



© Library of Congress

Pour le dessert, les cuisiniers ont concocté un pudding aux prunes ou plum-pudding.

Au 15^e siècle, en Angleterre, le plum-pudding était une sorte de ragoût à base de veau, mouton ou volaille agrémenté de pains d'airelles et de prunes.

Au fur et à mesure, la viande a disparu au profit d'ingrédients sucrés.

Il existe de nombreuses recettes de plum-pudding. Ainsi, le grand cuisinier français de l'époque Auguste ESCOFFIER propose un gâteau constitué de mie de pain fraîche, de farine, de sucre, de fruits secs et confits, de raisins de Smyrne et de Corinthe. Le plum-pudding est ensuite flambé au cognac ou nappé de sauce brandy.