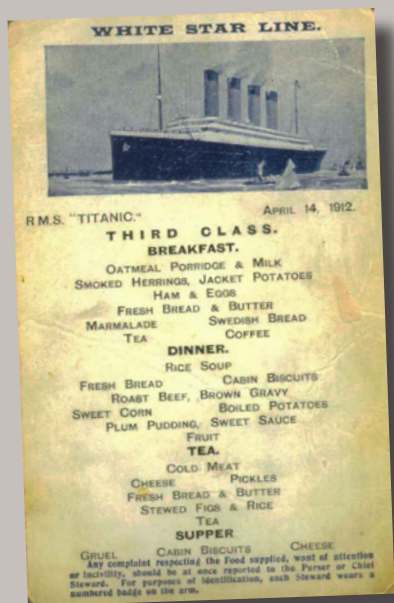


LA GASTRONOMIE À BORD DU TITANIC

Abondance et qualité



© 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.

Le *Titanic* fait partie des premiers paquebots à offrir, aux passagers de 3^e classe, un confort inégalé, notamment au niveau de la restauration : ils n'ont ainsi plus besoin d'apporter leurs repas et leur vaisselle.

À la différence de la 1^{re} et de la 2^e classe, les menus de 3^e classe indiquent l'ensemble des plats pour tous les repas de la journée. Le service et l'attention portée aux voyageurs de 3^e classe sont jugés excellents à bord du *Titanic*.

La nourriture y est abondante et de bonne qualité. Les conserves et les fruits frais (pommes et oranges) servis au petit-déjeuner et au dîner sont tous de grande qualité.

Pas étonnant alors que le prix d'un billet de 3^e classe sur le *Titanic* soit égal, voire supérieur, au prix d'un billet de 2^e classe sur un navire concurrent.

Quatre repas sont servis aux passagers de 3^e classe :

- Petit-déjeuner (2 services : 8h ou 9h) : il reprend le modèle classique du petit-déjeuner à l'anglaise c'est-à-dire porridge d'avoine et lait, thé, café, sucre, pain frais et beurre, hareng, pommes de terre, lingue (poisson proche de la morue) et sauce aux œufs ou ragoût irlandais en fonction du jour de la semaine.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sous le pont du gaillard avant, une cuisine séparée est dévolue à la préparation des repas des pompiers, des marins, des mécaniciens et des chauffeurs...



LA GASTRONOMIE À BORD DU *TITANIC*

Abondance et qualité

- Déjeuner (2 services : 12h ou 13h) : soupe, bœuf, mouton, carottes et navets, pois verts, porc ou lingue et sauce servis avec du pain et des pommes de terre, plum-pudding (gâteau aux prunes ou aux pruneaux), riz au lait, compote de pommes ou de pruneaux selon le jour de la semaine.
- Dîner (2 services : 17h ou 18h) : thé, sucre, lait, pain frais et beurre, confiture ou fromage et pickles (légumes conservés dans du vinaigre et fortement épicés), hachis de bœuf ou bœuf en boîte en fonction du jour de la semaine.
- Du gruau d'avoine est servi à 20 heures.

Des bouillons de poulet et de bœuf sont proposés aux femmes et aux enfants à 11h. Les femmes et les enfants peuvent également demander du thé, du café ou du lait à tout moment de la journée.



© Collection « Titanic The Ship Magnificent »

Des boulangers à bord de l'*Olympic*, sister-ship du *Titanic*

La cuisine de 3^e classe se trouve à tribord, toute proche de l'immense salle à manger des passagers de 3^e classe.

De petite taille, elle est destinée à préparer des plats simples et en grande quantité ce qui la distingue de la cuisine 1^{re} et 2^e classe qui propose une cuisine très élaborée.

Une pièce pour nettoyer les pommes de terre, une boulangerie, une pièce dédiée au stockage du pain et un garde-manger sont attenants à la cuisine. Un 2^e garde-manger est localisé à bâbord. Le cuisinier aux sauces dispose d'une presse à canard, utilisée notamment pour extraire le jus des carcasses pour la préparation des sauces.

La boulangerie est équipée d'appareils très modernes comme les machines rotatives pour pétrir la pâte et les fours *Werner-Wilson* munis de tubes à eau afin de cuire un croustillant pain viennois.