

TITANIC : LES LIEUX DE RESTAURATION

La salle à manger de 3^e classe



© Collection « Titanic The Ship Magnificent »

Pour en savoir plus

Interior design & fitting out / Bruce Beveridge. - Stroud: The History Press, 2009. - 505 p. - (Titanic: The ship magnificent; 2).

La salle à manger de 3^e classe est située sur le pont F, au milieu du navire. Son décor est plus épuré qu'en 1^{re} ou 2^e classe mais elle est confortable : on est bien loin des entreponts où auparavant les émigrants s'entassaient.

La salle à manger peut accueillir environ 472 passagers. Elle est divisée en deux salles : la 1^{re} accueille les femmes seules et les familles tandis que la 2^e est réservée aux hommes célibataires.

Un cellier localisé à l'arrière permet de desservir ces 2 salles.

Chaque salle dispose de longues tables pouvant accueillir jusqu'à 14 personnes. Chaque passager a une place notifiée.

Les passagers de 3^e classe disposent de 2 services :

- Au 1^{er} service, le petit-déjeuner débute à 8h ; le déjeuner est servi à 12h ; le thé à 17h.
- Au 2^e service, le petit-déjeuner débute à 9h ; le déjeuner est servi à 13h ; le thé à 18h.

Du gruau d'avoine est servi à 20h.

À 11h du bouillon de poulet ou de bœuf est servi aux femmes et aux enfants. Du thé, café et lait leur sont servis à toute heure.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nouveauté à bord du *Titanic* : les passagers de 3^e classe n'ont plus besoin d'apporter leur nourriture et leur vaisselle.



TITANIC : LES LIEUX DE RESTAURATION

La salle à manger de 3^e classe

Les menus, avec l'entête de la *White Star Line*, sont disposés sur les tables. Ils sont imprimés à bord. Le *Titanic* dispose en effet d'une imprimerie située sur le pont D.

Les menus sont également disponibles sous format carte postale : un souvenir tout autant qu'une publicité qui peut être envoyé, par la poste, aux familles et aux amis restés au pays...



Les tables sont recouvertes de nappes blanches et chaque voyageur dispose d'un couteau, d'une fourchette et d'une cuillère.

Le pain, le sel, le poivre et la moutarde sont placés au centre de la table sur toute sa longueur. La soupe et la viande sont servies à table par le steward en charge de la table. Chaque table dispose, en effet, d'un steward qui assure le service.

Les légumes, les conserves, les marinades et le sucre sont placés à chaque extrémité de la table dans de grands plats en libre-service.

La vaisselle de 3^e classe est en faïence émaillée, simple, solide et sans fioritures. De couleur blanche, elle porte uniquement le logo rouge de la compagnie *White Star Line*. La vaisselle est fabriquée par des potiers anglais tels que *John Maddock & Sons Ltd* basée depuis 1830 dans la ville de Burslem (comté de Staffordshire). Les couverts sont en plaqué nickel.

La *White Star Line* a confié l'ensemble des achats liés à la vie à bord (vaisselle, literie, objets de toilette etc.) à la société *John Stonier & Co.* de Liverpool qui est chargée de négocier directement avec les fournisseurs afin d'obtenir le meilleur rapport qualité/prix.