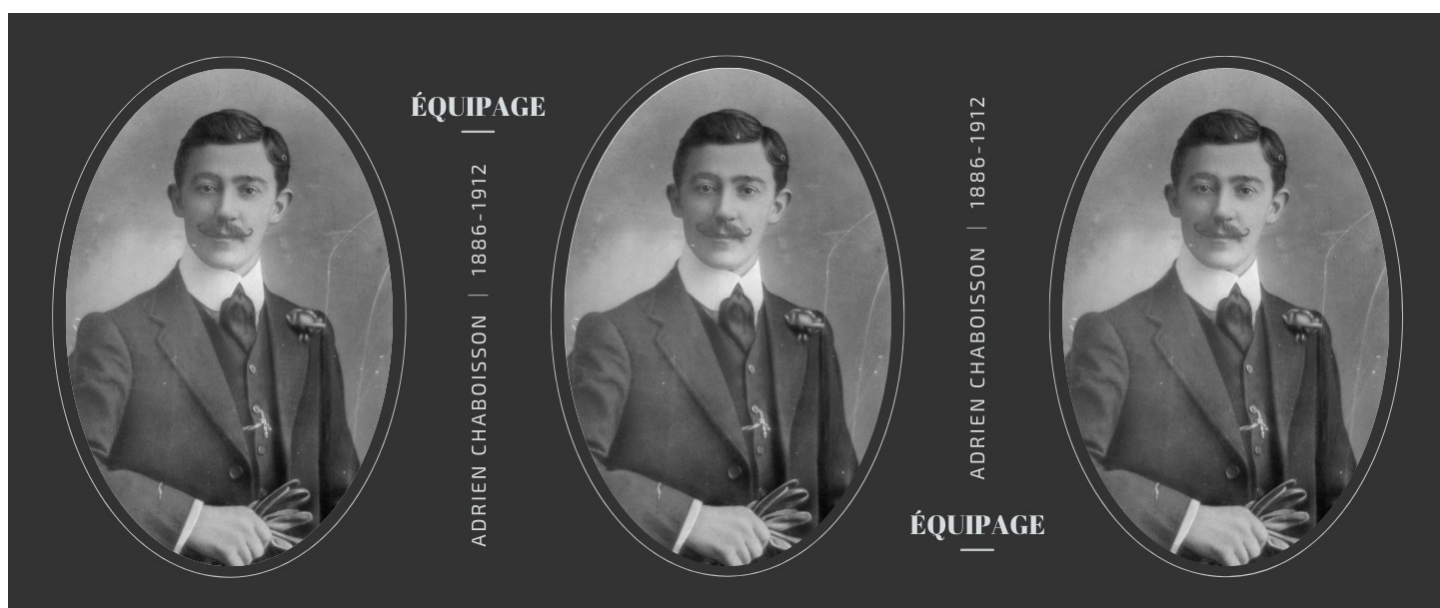


Accueil > Titanic & Transatlantiques > Titanic > L'équipage du Titanic > Adrien CHABOISSON, Cuisinier aux sauces au restaurant À la carte du Titanic



# Adrien CHABOISSON, Cuisinier aux sauces au restaurant À la carte du Titanic

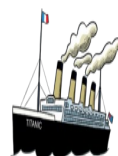
🕒 Temps de lecture : 2 min



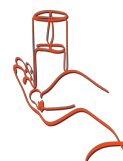
Français



23 ans

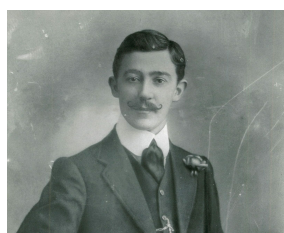


Embarquement à  
Southampton



Disparu

## Jeunesse et famille



Adrien Firmin CHABOISSON est né le 25 septembre 1886 à Preuilly-sur-Claise (Indre-et-Loire). Il a 2 frères, Raoul et Paul, dont il semble très proche. Il effectue son service militaire au 114<sup>e</sup> Régiment d'Infanterie de Saint-Maixent l'École (Deux-Sèvres) d'où il ressort, en 1909, avec un certificat de bonne conduite.



Avant de postuler sur le *Titanic*, il travaille avec Pierre VILLVARLANGE, un jeune homme de 19 ans, dans des restaurants et des hôtels de Tours (Indre-et-Loire) et de Londres (Grande-Bretagne), les luxueux hôtels *Capitol* et *Savoy*.

© AFT, Olivier Mendez

## À bord du *Titanic*

Les 2 amis sont engagés par le chef français, Pierre ROUSSEAU, pour le compte de Signor Luigi GATTI, qui a fait ses classes au *Ritz* de Londres et qui gère le prestigieux restaurant *À la carte* du *Titanic*.

**Adrien CHABOISSON embarque sur le *Titanic* le 10 avril 1912 en tant que cuisinier aux viandes rôties.**

Pour l'ensemble des 3 cuisines du *Titanic*, dont celle du restaurant *À la carte*, de nombreuses vivres ont été embarquées.

En ce qui concerne les viandes, on compte notamment 33 975 kg de viande fraîche, 3 397 kg de bacon et jambon, 11 325 kg de volailles et gibiers, 1 132 kg de saucisses et 1 tonne d'abats.

L'équipement des cuisines du *Titanic* est des plus modernes. En 1912, déguster des viandes rôties en mer est un véritable luxe. Cela a été rendu possible grâce à l'invention de l'entreprise de Liverpool, *Henry Wilson & Co* qui a breveté une rôtisserie à charbon.

En tant que cuisinier aux viandes rôties du restaurant *À la carte*, Adrien CHABOISSON dispose ainsi d'ustensiles innovants. En effet, un grill d'1 mètre 80 lui permet de cuire la viande en grosse quantité et de la maintenir au chaud dans un compartiment prévu à cet effet.

Adrien CHABOISSON est assisté d'un autre français, Marcel CORNAIRE.

Comme la majorité du personnel du restaurant *À la carte*, **Adrien CHABOISSON a disparu dans le naufrage. Son corps n'a jamais été retrouvé.**

### Le saviez-vous ?

Quelques jours après la disparition en mer d'Adrien CHABOISSON, sa famille a reçu une malle en bois qu'il avait confié à son dernier employeur, le gérant d'un hôtel de luxe.