La gastronomie à bord du Titanic

Temps de lecture : 13 min



À bord du *Titanic*, les passagers bénéficient d'une cuisine élégante et raffinée en 1re classe, savoureuse en 2e classe, abondante et qualitative en 3e classe.

Le grand cuisinier de l'époque, Auguste ESCOFFIER n'est pas présent lors de ce voyage inaugural mais il distille ses recettes, tout au long de cette traversée funeste : consommé Olga, punch à la Romaine...

Gastronomie en 1re classe : élégance et raffinement

L'esprit ESCOFFIER



Auguste Escoffier © Collection Musée Escoffier

Auguste ESCOFFIER (1846-1935) est un cuisinier français. Il a été surnommé ***le roi des cuisines, le cuisinier des rois.***

Il est le grand **réformateur** de l'art culinaire contemporain, imposant dans le travail la **méthode** et la **pondération.**

Il est également novateur dans l'idée d'une **évolution inéluctable** de la cuisine.

Créateur de la **brigade**, il organise de manière **rationnelle et hiérarchique** les différents espaces de la cuisine, avec un **chef** à la tête de chacun de ces espaces, lequel a sous ses ordres un **premier commis.**

Auguste ESCOFFIER a également simplifié le menu moderne et la structure des repas, mettant en place un service « à la russe ».

Ce type de service divise le repas en plusieurs plats, chacun servi séparément dans son assiette. Il remplace l'ancien **service « à la française »**, en vigueur jusqu'au 18e siècle, où les plats étaient proposés en même temps.

Sa rencontre avec l'hôtelier et entrepreneur suisse **César RITZ** en octobre 1884 va poser les bases puis le développement de **l'hôtellerie de luxe à terre** (le *Savoy* à Londres ; le *Ritz* à Paris ; le *Carlton* à Londres et New York...) **mais également en mer.**

Il est en effet contacté, en 1904, par la compagnie de navigation allemande **Hamburg Amerika Lines** qui souhaite aménager sur ses navires un service de restaurant à la carte pour ses passagers de marque, sous l'enseigne **« Ritz Carlton Restaurant ».**

Les premiers paquebots ainsi équipés sont **l'*Amerika*, le *Kaiserin Augusta Victoria* puis l'*Imperator***. Auguste ESCOFFIER participe à chaque **voyage inaugural**, vérifiant le moindre détail des installations et du travail de la brigade.

« Étant chef et directeur des cuisines de la Compagnie, je fus chargé de l'installation de la cuisine et des offices, et du choix du personnel. »

Auguste ESCOFFIER, « Souvenirs inédits », éd. Jeanne Laffitte, 1985

99

L'occasion, également, pour lui de croiser le **gotha international.**

Ses **préceptes novateurs** sont appliqués par la **White Star Line** au sein du ***Titanic.***

Et si Auguste ESCOFFIER n'était pas à bord lors du voyage inaugural, il a très certainement rencontré et peut-être formé le personnel, comme le gérant du restaurant *À la carte*, **Luigi GATTI** qui a fait ses classes au ***Ritz* de Londres.**

Les recettes d'Auguste ESCOFFIER font bien évidemment partie des mets proposés aux passagers de 1re classe comme le **consommé Olga** ou le **punch à la Romaine.**

Les passagers de 2e classe peuvent quant à eux déguster le **consommé Tapioca** ou la **purée de navets.**

Les passagers de 3e classe bénéficient également du **dressage et de l'accompagnement des plats à la façon ESCOFFIER.**

Le **rôti de bœuf** proposé au dîner du 14 avril 1912 est en effet accompagné du **jus de viande** servi dans un plat à part.



Menu du dîner du 19 février 1898 servi à bord du paquebot Armand Béhic © Musée de l'art culinaire Escoffier

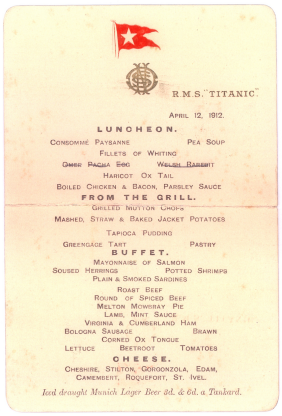
« Un menu bien composé doit être évocateur… ce qui ajoute au désir de savourer un repas savamment préparé et présenté… Ces menus doivent être le reflet des circonstances, une sorte de poème rappelant des heures agréables ! »

Auguste ESCOFFIER, Souvenirs inédits, éd. Jeanne Laffitte, 1985

99

Dégustations dans la salle à manger

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'aloyau** ou des **côtelettes de mouton.**



R.M.S. TITANIC

April 12, 1912.

LUNCHEON.

Consommé Paysanne — Pea Soup

Fillets of Whiting

Omer Pacha Egg — Welsh Rarebit

Haricot Ox Tail

Boiled Chicken & Bacon, Parsley Sauce

FROM THE GRILL.

Grilled Mutton Chops

Mashed, Straw & Baked Jacket Potatoes

Tapioca Pudding

Greengage Tart — Pastry

BUFFET.

Mayonnaise of Salmon

Soused Herrings — Potted Shrimps

Plain & Smoked Sardines

Roast Beef

Round of Spiced Beef

Melton Mowbray Pie

Lamb, Mint Sauce

Virginia & Cumberland Ham

Bologna Sausage — Brawn

Corned Ox Tongue

Lettuce — Beetroot — Tomatoes

CHEESE.

Cheshire, Stilton, Gorgonzola, Edam, Camembert, Roquefort, St. Ivel.

Iced draught Munich Lager Beer 6d. & 6d. a Tankard.

Menu du 12 avril appartenant à Elise LURETTE, domestique voyageant en 1re classe © Collection Claude ROULET

Le soir du 14 avril 1912, le dîner est décliné en **11 services comprenant chacun plusieurs plats au choix** :

- Hors-d'œuvre,
- Consommé
- Poisson,
- Entrée,
- Relevé,
- Punch ou sorbet,
- Rôts
- Salade,
- Viande froide,
- Entremets
- Dessert.

Ainsi, lors de ce dîner, les convives peuvent tout aussi bien déguster dans l'ordre suivant : des **huîtres**, un **consommé Olga**, du **saumon poché et sa sauce mousseline**, des **filets mignon Lili**, du **gigot d'agneau et sa sauce menthe.**

Un **punch à la romaine** composée de glace pilée, de sucre, de champagne rosé, de vin blanc, de rhum ainsi que de jus d'orange et de citron permet aux passagers de digérer ce début de repas plantureux avant de passer au 7e service.

Ils vont alors savourer du **pigeonneau rôti sur lit de cresson**, une **salade froide d'asperges et sa vinaigrette** et du **pâté de foie gras.**

Suivent les entremets : **gâteau de l'hôtel Waldorf, éclairs au chocolat et à la vanille**... Puis les desserts : **assortiments de fruits frais et fromages.**

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

> *« 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 1re classe du Titanic**

99

Délices au 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 1re 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'Egypte, œufs de pluvier, des raisins et des pêches fraîches. »*
>
> **Mme Mahala DOUGLAS, passagère de 1re classe du Titanic**

99

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.



Cuisiniers à bord de l'Olympic, navire de la White Star Line © BEVERIDGE, Collection « Titanic The Ship Magnificent »

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

Parmi les autres membres du restaurant *À la carte* : le cuisinier aux sauces **George Baptiste BIETRIX**, le serveur **Maurice DEBREUCQ** ou l'aide-cellier **Jean-Baptiste PACHÉRA.**

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.

Une cuisine commune pour les 1re et 2e classes

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



Quelques membres du personnel des cuisines du Titanic © La Cité de la Mer / The Daily Graphic, 20 avril 1912

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 !

62 personnes sont affectées aux cuisines de 1re, 2e et 3e classe. Un cuisinier s'occupe spécifiquement de la préparation de la nourriture **Kasher** pour les passagers de confession juive.

Située sur le pont D, entre les salles à manger de 1re et 2e 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…

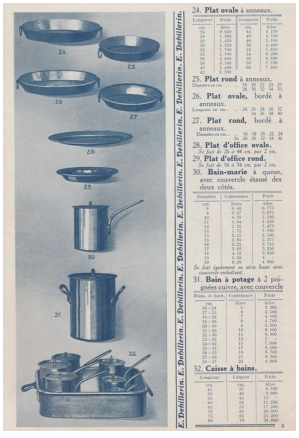
La cuisine est directement connectée aux **offices** : les assiettes y sont dressées et gardées au chaud en attendant d'être servies.

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.

Une cuisine spécifique au restaurant *À la carte*

Bien qu'elle ne soit pas aussi grande et sophistiquée que la cuisine de 1re et 2e 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 © Dehillerin

La cuisine dispose d'une **grande cuisinière** et de **rôtisseuses.**

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.**

Ainsi, le **cuisinier aux viandes rôties du restaurant *À la carte*,** Adrien CHABOISSON dispose ainsi d'ustensiles innovants comme un grill de 1m80 lui permettant de cuire la viande en grosse quantité et de la maintenir au chaud dans un compartiment prévu à cet effet.

On trouve également dans la cuisine du restaurant *À la carte*, le bureau de **Luigi GATTI** et deux pièces réservées au **chef Pierre ROUSSEAU** (dont son bureau) ainsi que :

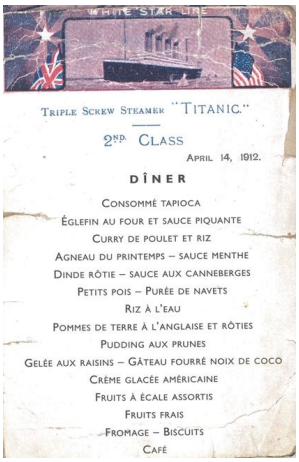
- un **garde-manger** ;
- un local pour la **viande** ;
- un local à **poissons** ;
- une pièce pour les **pâtisseries** ;
- une **cave à vin** contenant des étagères et 3 casiers à vins ;
- un **local à fruits et à fleurs**

Pour **l'ensemble des 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.**

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

Gastronomie en 2e classe : opulence et saveurs

Les passagers de 2e classe bénéficient d'un **large choix de plats**. Les mets sont **moins sophistiqués** qu'en 1re classe mais leur qualité est la même, d'autant qu'ils sont préparés dans la même cuisine :


WHITE STAR LINE

TRIPLE SCREW STEAMER "TITANIC."

2ND CLASS

APRIL 14, 1912.

DÎNER

CONSOMMÉ TAPIOCA
ÉGLEFIN AU FOUR ET SAUCE PIQUANTE
CURRY DE POULET ET RIZ
AGNEAU DU PRINTEMPS – SAUCE MENTHE
DINDE RÔTIE – SAUCE AUX CANNEBERGES
PETITS POIS – PURÉE DE NAVETS
RIZ À L'EAU
POMMES DE TERRE À L'ANGLAISE ET RÔTIES
PUDDING AUX PRUNES
GELÉE AUX RAISINS – GÂTEAU FOURRÉ NOIX DE COCO
CRÈME GLACÉE AMÉRICAINE
FRUITS À ÉCALE ASSORTIS
FRUITS FRAIS
FROMAGE – BISCUITS
CAFÉ

Menu du dîner du 14 avril 1912 pour les passagers de 2e classe © Collection Association Française du Titanic

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,
- **légumes** et **pommes de terre.**

> *« 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. [...] »*
>
> **Eva HART, 7 ans, qui a embarqué avec ses parents à Southampton**

99

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, de **nouveaux ingrédients** provenant de ces 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, une fête célébrée chaque 4e jeudi de novembre.**

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

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

Au 15e 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.**

> *« 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… »

Eva HART, 7 ans, qui a embarqué avec ses parents à Southampton

99

Gastronomie en 3e classe : abondance et qualité

Le *Titanic* fait partie des premiers paquebots à offrir, aux passagers de 3e 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 1re et de la 2e classe, les menus de 3e classe indiquent **l'ensemble des plats pour tous les repas de la journée.**



Fig. 4.17 **Bakers at Work** — Olympic's Bakers at work. Notice the open sidelight in the background with hinge on the side rather than top. The wooden panels in the background are part of a locker. Also seen in the back is a white-enameled cast-iron sink. (*White Star Line promotional film (Beveridge collection)*

Des boulangers à bord de l'Olympic, sister-ship du Titanic © BEVERIDGE, Collection « Titanic The Ship Magnificent »

Le **service et l'attention** portée aux voyageurs de 3e 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 3e classe sur le *Titanic* soit égal, voire supérieur, au prix d'un billet de 2e classe sur un navire concurrent.**

Quatre repas sont servis aux passagers de 3e 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.
- **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.

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

De petite taille, elle est destinée à **préparer des plats simples et en grande quantité** ce qui la distingue de la cuisine 1re et 2e 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 2e 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.

« Jiris était fasciné par les tapis moelleux et le grand escalier, mais plus que tout, il était fasciné par la nourriture. »

Georges YOUSSEF TOUMA, 8 ans, qui a embarqué avec sa mère et sa sœur à Cherbourg

99