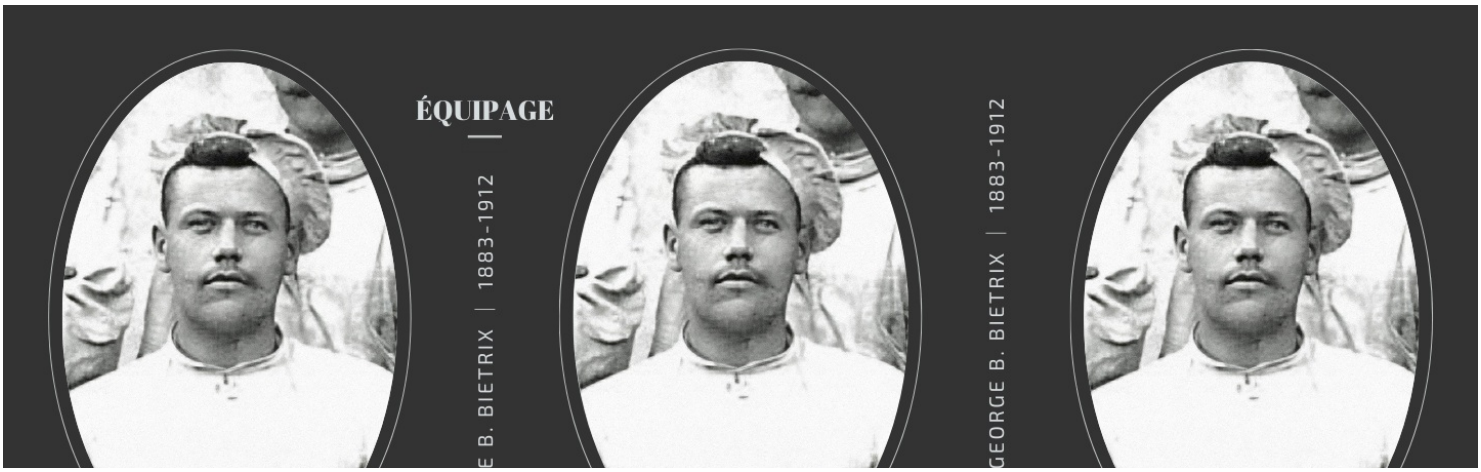
George Baptiste BIETRIX, Cuisinier aux sauces au restaurant À la carte du Titanic

Temps de lecture : 3 min





Français



28 ans



Embarquement à Southampton



Disparu

Jeunesse et famille



© *Recherches XYZebre*

George Baptiste BIETRIX est né le 25 octobre 1883 à Seurre (Côte d'Or) en Bourgogne d'un père boulanger et d'une mère couturière. Nous avons très peu de choses sur ce jeune homme de 28 ans.

Il embarque le 10 avril 1912 à Southampton à bord du *Titanic* pour travailler comme cuisinier aux sauces au Restaurant *À la carte*, réservé aux passagers de 1re classe. Il est assisté de Georges Jules JOUANNAULT, aide-cuisinier aux sauces.

Il s'agit de **son premier voyage sur un paquebot.**

À bord du *Titanic*

Le personnel du restaurant est composé essentiellement de français et d'italiens, considérés ni comme passagers ni comme employés de la *White Star Line*. Le restaurant est géré par Luigi GATTI et l'ensemble de son personnel est sous ses ordres.

Le Restaurant *À la carte* a la réputation d'être luxueux, opulent et moderne. La quantité de vivres à bord du

paquebot est importante.

Pour aider à la préparation des sauces, George Baptiste BIETRIX peut compter sur 1 300 litres de crème fraîche, 2 718 kg de beurre, 6 819 litres de lait frais ou encore 200 barils de farine embarqués sur le *Titanic*.

À cela s'ajoute la modernité des ustensiles. Le cuisinier aux sauces dispose d'une presse à canard, utilisée notamment pour extraire le jus des carcasses pour la préparation des sauces.

On trouve également des réchauds électriques fournis par la compagnie *Goldsmith & Silversmith* de Londres ou encore une lampe portable avec un réservoir à alcool pour maintenir au chaud les sauces.

Selon l'organisation du repas, après le service des entrées, sont présentés des plats riches et tous en sauces. Il s'agit du service des « relevés » c'est-à-dire des plats qui prennent la « relève ».

Les menus du restaurant sont un mélange de gastronomie anglaise et française.

Le soir du 14 avril 1912, le menu du dîner de 1re classe se compose de 11 services comprenant chacun plusieurs plats selon les principes du Restaurant *À la carte*. Les clients peuvent déguster un saumon poché et sa sauce mousseline, un gigot d'agneau et sa sauce à la menthe, ou encore un caneton rôti et sa sauce aux pommes.

Au moment du naufrage, le personnel du Restaurant *À la carte* est encore en service. Selon le témoignage de Paul MAUGÉ, le secrétaire de Luigi GATTI, lors de la commission d'enquête anglaise, **le personnel du restaurant n'était pas autorisé par les stewards à monter sur les ponts supérieurs du paquebot.**

George Baptiste BIETRIX disparaît lors du naufrage du *Titanic* comme la majorité du personnel du restaurant. Son corps n'a jamais été retrouvé.

Le saviez-vous ?

Pour annoncer aux passagers du *Titanic* le début du repas, le clairon du navire, M. FLETCHER, passe de pont en pont en jouant l'air traditionnel de la *White Star Line* : « The Roast Beef of Old England ».