



Les lieux de restauration à bord du Titanic

🕒 Temps de lecture : 12 min



Alors que les passagers de 2e et 3e classe disposent de lieux de restauration et de services de table uniques, les passagers de 1re classe bénéficient de 2 restaurants et 2 cafés : la salle à manger de 1re classe, le restaurant *À la carte*, le *Café Parisien* et le *Café Véra Palm Court* avec pour chacun des services de table spécifiques.

Les lieux de restauration en 1re classe : luxe et diversité

L'élégante salle à manger

Située sur le pont D, la salle à manger de 1re classe peut accueillir **554 passagers** en même temps.



La salle à manger de 1re classe
© BEVERIDGE, Collection «
Titanic The Ship Magnificent »

La White Star Line compte **1 serveur** pour 3 passagers.

- Le **petit-déjeuner** est servi entre 8h et 10h
- Le **déjeuner** à partir de 13h jusque dans l'après-midi.
- Le **thé** à 16h.
- Le **dîner** à 19h.

À 23h, la salle à manger ferme ses portes.

Il est possible de dîner après 19h mais dans ce cas, le passager doit prévenir le steward avant 13h30.

Le déjeuner et le dîner de 1re classe sont annoncés par un **steward jouant au clairon des airs militaires**. Le dîner est ainsi généralement annoncé par une **balade patriotique anglaise** : *Le Rôti de bœuf de la vieille Angleterre*

Un **2e appel** (par un steward) puis un **3e appel** (sonore), une demi-heure avant le début du dîner, complètent ce dispositif.

À voir : le film promotionnel de la **White Star Line** tourné dans les années 1920 à bord de l'*Olympic*, « sister-ship » du *Titanic*. Vous y verrez, entre autres, l'**appel au clairon des passagers de 1re classe** !

https://www.mediathequedelamer.com/wp-content/uploads/2025/01/rms-olympic-promotional-film_video-avc1_audmp4a_540x360_624kbps.mp4

Le **service de vaisselle de la salle à manger de 1re classe** est en **porcelaine fine décorée de brun et de turquoise**, pour certaines pièces, avec des motifs en **22 carats**.

Chaque pièce possède au centre le **logo de la White Star Line**.

On ne connaît pas le nom du fabricant de cette porcelaine car elle est marquée, au dos, du **logo du fournisseur : John Stonier & Co**

On peut cependant supposer qu'elle a été fabriquée par **Samson & Bridgwood et Bisto**, des entreprises déjà connues de la *White Star Line*

Les couteaux et les fourchettes sont **en plaqué argent** de haute qualité.

La **verrerie** est tout aussi luxueuse. Réalisée par la marque **Stuart Crystal**, elle est fabriquée à Wordsley, près de Stourbridge dans le comté des Midlands de l'Ouest (Angleterre).

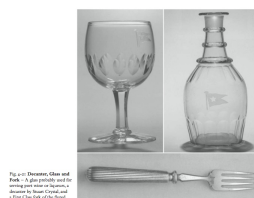
Fondée par **Frederick STUART**, cette fabrique a, entre autres, fourni la verrerie du **SS Great Eastern** (1876).

Entre 1776 et 1930, de nombreuses verreries se sont installées à Wordsley.

Les **verreries anglaises** avaient la particularité de ne pas utiliser du bois mais du **charbon** pour alimenter les **fours** (le bois étant réservé à la construction navale).

Cela explique leur présence dans des régions telles que les Midlands qui possédaient d'importants **gisements de charbon**.

Le **cristal anglais s'est imposé au 18e siècle** pour l'éclairage, l'optique et le service de la table.



Verrerie et couvert de la salle à manger de 1re classe © BEVERIDGE, Collection « Titanic The Ship Magnificent »

Sauf exception (paiement d'un billet plein tarif ou place disponible) **les enfants ne sont pas autorisés à dîner dans la salle à manger de 1re classe**. Ils doivent dîner dans leur cabine.

Le sélect restaurant **À la carte**

Le restaurant **À la carte** a la réputation d'être **luxueux, opulent et moderne**.

En effet, il propose, **de 8h à 23h**, des **vins** et des **mets raffinés**.

L'idée de l'installation d'un restaurant à bord des paquebots vient d'**Albert BALLIN**, Directeur général de la *Hamburg Amerika Lines*, en coopération avec les hôtels-restaurants *Ritz-Carlton*.

Le premier restaurant fut installé en 1905 à bord de l'*Amerika*. La *White Star Line* reprit ce principe à bord de l'*Olympic* et du *Titanic*.

Surnommé **Ritz** en référence aux **luxueux palaces** de Paris, Londres ou New York, le

restaurant *À la carte* est décoré dans le style Louis XVI.



The ship Titanic Restaurant on Olympic class - Olympic class Titanic looking across to restaurant from port, United Kingdom (London)

Le restaurant *À la carte* © BEVERIDGE, Collection « Titanic The Ship Magnificent »

Lambrissé de panneaux de **noyer français** sculptés aux **moulures dorées**, cette vaste salle située sur le **pont B** peut accueillir **140 convives** répartis sur **50 tables de 1 à 6 personnes**

Offrant un **haut niveau de luxe et d'intimité**, les couples peuvent s'isoler sur des **tables pour deux** qui leur sont réservées : c'est une **grande nouveauté** pour les voyages en paquebot ! En effet, parmi les 50 tables, **25 peuvent être réservées pour 2 personnes**.

Les prestations du restaurant *À la carte* ne sont pas incluses dans le prix de la traversée.

Les passagers de 1re classe qui souhaitent y prendre tous leurs repas, ont dû réserver avant le départ.

Dans ce cas, ils bénéficient, en fin de traversée, d'une **remise** (entre 3£ et 5£ suivant le coût de leur billet) ; ceci en reconnaissance du fait qu'ils doivent **payer leurs repas séparément**.

Les passagers qui souhaitent **ponctuellement déjeuner au restaurant *À la carte*** doivent réserver auprès du gérant du restaurant, Luigi GATTI.

Le **service de porcelaine** du restaurant *À la carte* a été fourni par la **Royal Crown Derby Porcelain Company**, basée à Derby, en Angleterre.

Le motif de ces pièces est **nettement différent** de la vaisselle utilisée dans la salle à manger de 1re classe.

Le service est en effet orné d'un **liseré d'or** complété de **couronnes et de guirlandes turquoises dans le style Louis XVI**, avec au **centre et dans la même couleur, le logo de l'Oceanic Steam Navigation Company**.



Assiette creuse du service du restaurant *À la carte* © The Royal Crown Derby Porcelain Company Limited

En 1867, Thomas Henry ISMAY, le père de **Bruce ISMAY**, rachète la *White Star Line* et la rebaptise *Oceanic Steam Navigation Company*. Elle conserve cependant pour son activité commerciale l'appellation *White Star Line*.

Créée en 1750, la *Royal Crown Derby Porcelain Company* est réputée pour la haute qualité de sa porcelaine à la cendre d'os, dite **porcelaine anglaise**.

En 1890, la **reine Victoria** désigna *Crown Derby* comme « **fournisseur officiel de porcelaine de Sa Majesté** » et lui accorda le droit de se nommer « **The Royal Crown Derby Porcelain Company** ».

« Je me rappelle très bien le
dernier repas sur le Titanic. Sur la
table, nous avions un grand vase

table, nous avions un grand vase
de jonquilles qui étaient aussi
fraîches que si elles venaient
d'être cueillies.»

Lady DUFF GORDON, passagère de 1^{re}
classe

99

Le *Café parisien* : un lieu très apprécié

L'innovation qui recueille le plus de suffrages auprès des passagers de 1^{re} classe est sans conteste le *Café Parisien* qui peut accueillir jusqu'à 68 passagers

Situé sur le pont B à côté du restaurant *À la carte*, le *Café Parisien* est aménagé dans un espace tout en longueur donnant l'illusion aux passagers d'être installés à la terrasse d'un bistrot français.



First class café-parisienne on 1st deck

Le *Café Parisien* © Collection «
Titanic The Ship Magnificent »

Les larges fenêtres et le lierre qui monte le long des treillis renforcent cette mise en scène.

Les passagers peuvent s'installer à 2, 4 ou 6 autour de 10 tables rondes et 11 tables carrées pour manger les plats servis au restaurant *À la carte* ou boire un rafraîchissement.

Ouvert de 8h à 23h, le *Café Parisien* est un des lieux les plus appréciés des jeunes passagers

La vaisselle du *Café Parisien* est réalisée en porcelaine de Spode

La fabrique Spode a été créée en 1770 par Josiah SPODE, à Stoke-on-Trent dans le Staffordshire (Angleterre).

Le succès de la fabrique Spode a été, d'une part la réalisation d'une qualité exceptionnelle de porcelaine à base d'un mélange d'argile et d'os d'animaux, et d'autre part la mise au point d'un coloris bleu unique.

« Le *Café Parisien* est très réussi,
il ressemble à un vrai... il
deviendra sans aucun doute
populaire parmi les riches
Américains. »

Henry FORBES JULIAN, passager anglais de 1^{re}
classe

99

Le Café Véranda Palm Court : véritable jardin d'hiver

Le Café Véranda Palm Court accueille les passagers de 1re classe dans un décor de palmiers et de plantes grimpantes.

Installés dans des fauteuils en rotin blanc les voyageurs y dégustent des boissons fraîches.

Situé derrière le fumoir sur le pont promenade (pont A), le Café Véranda Palm Court est composé de 2 pièces séparées par l'escalier de 2e classe.

De chaque côté du paquebot, le café rappelle les belvédères que l'on rencontre dans les campagnes anglaises.

En effet, en passant les baies vitrées, les passagers accèdent à la plage arrière pour y contempler la mer.



First class palm court with open door leading to smoke room

Le Café Véranda Palm Court ©
Collection « Titanic The Ship
Magnificent »

La partie bâbord, accessible depuis le fumoir, est autorisée aux fumeurs ce qui n'est pas le cas de la partie tribord. Selon les témoignages de passagers, le café côté tribord était surtout utilisé par les mères de famille accompagnées de leurs enfants.

La salle à manger de 2e classe : confortable et agréable

La salle à manger de 2e classe est située sur le pont D capable d'accueillir 394 passagers, elle mesure 22 mètres de long et s'étend sur toute la largeur du navire.



Fig. 1-21 Second Class Dining Saloon on Olympic (A) - Olympic Second Class Dining Saloon from the starboard side, looking forward toward the stern and deckheads. The tables are shown here without the chairs that were utilized in the busy rooms when the Saloon had to accommodate extra passengers. (David Klemmer collection)

La salle à manger de 2e classe
© BEVERIDGE, Collection «
Titanic The Ship Magnificent »

Le mobilier se compose de 44 longues tables en chêne et de sièges pivotants dont les assises sont de couleur rouge. Chaque table peut accueillir environ 8 convives.

En cas de forte affluence, des tables et chaises d'appoint sont ajoutées.

Les tables sont placées dans le sens de la longueur dans la partie centrale et dans le sens de la largeur sur les côtés, facilitant ainsi les allées et venues des serveurs vers les cuisines et les offices attenants.

Un gong prévient les passagers lorsque les repas sont servis.

Les passagers de 2e classe disposent de 2 services :

- Au 1er service, le petit-déjeuner débute à 7h30 ; le déjeuner est servi à 12h ; le dîner à 18h.
- Au 2e service, le petit-déjeuner débute à 8h30 ; le déjeuner est servi à 13h ; le dîner à 19h.
- Le thé est servi à 16h.

Les passagers de 2e classe se restaurent dans une vaisselle en faïence de Delft blanche avec des motifs bleus, très en vogue à l'époque.

La White Star Lines s'approvisionnait dans des fabriques telles que Bisto, Foley et Minton.



À bord du *Titanic*, la majorité des articles de **coutellerie, des fourchettes, des ronds de serviette** (soit plus de 21000 pièces) et environ **3000 plats métalliques, soupières et autres** ont été fournis par *Elkington & Co.* de *Birmingham*.



Le logo de la *White Star Line* au centre de l'assiette a été effacé par les années passées sous l'eau © EDF Copyright - Droits réservés

Un **piano Steinway & Sons**, placé contre le mur de la salle à manger de 2e classe, est utilisé pour les services religieux du dimanche



Fig. 4-35 **Second Class Dining Saloon** – The Second Class Dining Saloon on *Olympic* was changed in her later years. The banquet-style tables were removed and replaced with more intimate square tables to give the room more of a restaurant feeling. This image is from a brochure, c.1924. (Daniel Klitster collection)

Salon dinatoire de 2e classe © BEVERIDGE, Collection « *Titanic The Ship Magnificent* »

La salle à manger de 3e classe : fonctionnelle et épurée

La salle à manger de 3e classe est située sur le pont F, au milieu du navire.

Son décor est plus **épuré** qu'en 1re ou 2e 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**.



La salle à manger de 3e classe à bord de l'*Olympic* © BEVERIDGE, Collection « *Titanic The Ship Magnificent* »

Elle est divisée en **deux salles** :

- la 1re accueille les **femmes seules et les familles**.
- la 2e 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 3e classe disposent de 2 services :

Les passagers de 3e classe disposent de **deux services**.

- **Au 1er service, le petit-déjeuner** débute à 8h ; **le déjeuner** est servi à 12h ; **le thé** à 17h.
- **Au 2e 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**.

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 3e 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).



Tasse de la salle à manger de 3e classe, en faïence vernie, portant le logo de la *White Star Line* © 2014 RMS *Titanic* Inc.

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**.

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