

**LE HAVRE**

Conserver les aliments au frais, préparer les mets les plus fins...  
La cuisine sur les paquebots relevait souvent de la haute voltige !

## A la table du « France »

**L**es paquebots... Un chapitre de l'histoire la haute société durant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Des traversés prestigieuses de l'Atlantique, depuis Le Havre jusqu'à New York, voire des tours du monde. Des noms qui évoquent un décor de luxe et un monde de privilégiés : le *Normandie*, le *France*...

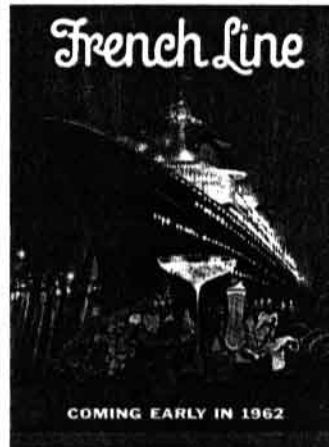
Un univers, malgré tout, où le temps paraît parfois un peu long. Et où les repas constituent une des activités principales de la journée. Rien d'étonnant, dans ces conditions, que le *France* ait pu être désigné comme le meilleur restaurant du monde.

Or, pour tenir de telles réputations, offrir les meilleurs mets à leurs clients, pouvoir répondre à toutes leurs exigences culinaires, et ce pendant parfois plusieurs semaines, le personnel de bord devait accomplir de réelles prouesses d'inventivité, de stockage, etc.

L'exposition organisée au Havre nous explique ainsi comment, pour conserver la viande fraîche durant toute la traversée, on préférait parfois embarquer directement les bêtes à bord et les abattre au fur et à mesure. Et le vin ? Comment transporter

des crus de très grande qualité dans des sommeleries mouvantes ? On renonçait le plus souvent à embarquer des millésimes trop anciens, qui n'auraient pas résisté. Tandis que les verres à dégustation étaient pourvus d'un pied très bas pour assurer leur stabilité... Il existait en outre sur certains paquebots un service kasher, qui disposait de locaux spéciaux.

Pour un voyage aller-retour



Coll. Association French Lines

Le Havre-New York (soit une dizaine de jours pour près de deux mille passagers, sans compter l'équipage), 130 tonnes de vivres devaient être embarquées ! Soit 18 000 volailles, 12 000 salades, 2 tonnes de café, 2 tonnes de fromage, etc.

Ce sont également les splendides salles à manger qui sont mises en scène. Le *France*, dans les années 1910, avait pu être qualifié de « *Versailles de l'Atlantique* » : la salle à manger de première classe disposait d'une hauteur sous plafond de 9 mètres, et la coupole éclairante s'inspirait de l'antichambre de Louis XIV.

Les hommes et les femmes aussi qui participent à tout ce ballet : le personnel de bord, les clients. Et leurs caprices...

Une exposition qui offre l'occasion de découvrir les activités de l'association French Lines qui depuis 1995 se charge de mettre en valeur le patrimoine des compagnies maritimes françaises.

**Jusqu'au 28 avril à l'Espace maritime et portuaire des docks Vauban, quai Frissard, 76600 Le Havre.**