

Embarquement pour le rêve

L'association French Lines propose de découvrir au Havre la gastronomie à bord des paquebots et les tables qui ont fait le mythe de la croisière française.

L'association French Lines organise au Havre jusqu'au dimanche 28 avril une exposition sur la gastronomie à bord des paquebots. L'occasion d'un embarquement pour le rêve.

Pour le dîner de gala de la croisière impériale organisée en avril 1969, à l'occasion du bicentenaire de la naissance de Napoléon, le chef des cuisines de France se souvient : « Après l'escale d'Ajaccio, le caviar fut servi sur des socles de glace représentant l'aigle impérial, tandis que le foie gras était offert en coussin décoré

d'une grande croix de la Légion d'honneur entièrement faite en julienne de truffes ; et les parfaits glacés, servis dans des ruches de sucre filé décorées d'abeilles, en sucre également... »

Tout le mythe de la transat à la française est là : plus que le ruban bleu, la Compagnie générale transatlantique offrait son âme à Bacchus, aux sens, aux couleurs, au cordon bleu.

A la vitesse des années folles se substituait l'idée qu'une croisière était un lieu de plaisir, de



L'association French Lines a restauré des maquettes d'époque qui servaient à la promotion des croisières gastronomiques

performance culinaire et artistique. C'est cette histoire que l'association French Lines évoque.

Par rapport aux premières traversées, au début du XIX^e siècle, où les passagers de la Cunard, selon Dickens « buvaient un mauvais brandy » pour faire passer le mal de mer, les lignes françaises ont su im-

poser la renommée de la cuisine continentale, de son service somptueux, de ses salles à manger richement décorées (on n'égalait jamais le Normandie dans une magnifique veine art déco des années 30), de ces menus sans cesse renouvelés et illustrés par les plus grands artistes.

Le caviar — servi en portions de trente grammes — régala notamment Tino Rossi. Il descendait un peu avant l'heure du service pour profiter de la portion de sa femme, malgré qu'il fût malade du foie.

Parfois, comme pour conforter un vague mythe d'Icare s'appro-

chant d'une table d'un roi Soleil trop illuminé, l'appétit est synonyme de danger, comme l'explique Henri Dupain, ancien maître d'hôtel : « C'était sur le Colombie. Un représentant de la Grande-Bretagne, sûrement un ambassadeur, me dit qu'il adore la langouste mayonnaise. J'arrive alors avec une belle langouste mayonnaise et, après l'avoir mangée, il me dit qu'il en mangerait bien une deuxième. Au moment où il mange la deuxième, il étouffe et il meurt. Ça nous a fait un drôle de coup... » L'exposition aussi.

BENOÎT MARIN-CURTOUD



Argenterie, faïences délicates, verreries cristallines : rien n'était trop beau à bord du Normandie

Jusqu'au 28 avril

L'exposition « La gastronomie à bord des paquebots » est présentée à l'espace maritime et portuaire des docks Vauban, quai Frissard, au Havre.

La production, conception et réalisation de l'exposition est l'œu-

vre de l'association French Lines. Entrée : 3,80 € (avec accès au musée).

Ouverture les mardi, mercredi, samedi et dimanche, de 14 h 30 à 18 h, jusqu'au 28 avril. Renseignements au 02.35.51.24.00.