

## À BORD DES PAQUEBOTS DE LA TRANSAT

# La gastronomie, l'innovation qui régale

**C'est un argument qui sert à attirer la clientèle. Une tradition, mais aussi une renommée qui circulera sur toutes les mers du globe. Suite et fin de notre série consacrée aux cent cinquante ans de la Transat, un anniversaire actuellement célébré au Havre.**

Dès son origine, la qualité de la cuisine à bord des paquebots est un argument important pour la Transat. Il en va de même pour la décoration des aménagements intérieurs. « Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte. Plus on avance dans le temps, plus les voyages sont courts. Pour traverser l'Atlantique, on passe de treize jours de mer en 1864 avec le paquebot Washington, à cinq jours avec les navires du 20<sup>e</sup> siècle. C'est une donnée importante en terme de conservation des aliments. Au 19<sup>e</sup>, on emmène des animaux à bord. Le problème de l'approvisionnement et la conservation des aliments ne se posent plus au fil du temps », explique Aymeric Perroy. Au début du 20<sup>e</sup> siècle, la concurrence fait rage, notamment entre les compagnies

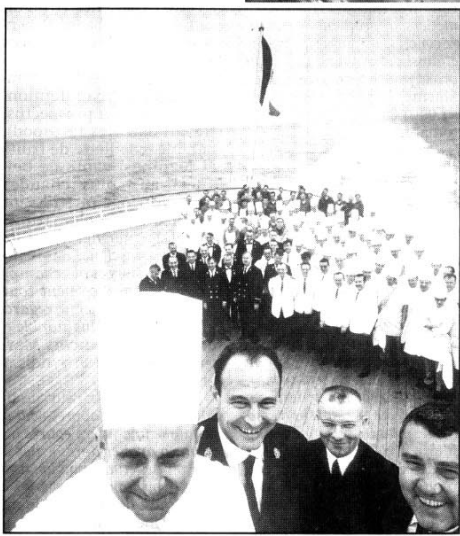
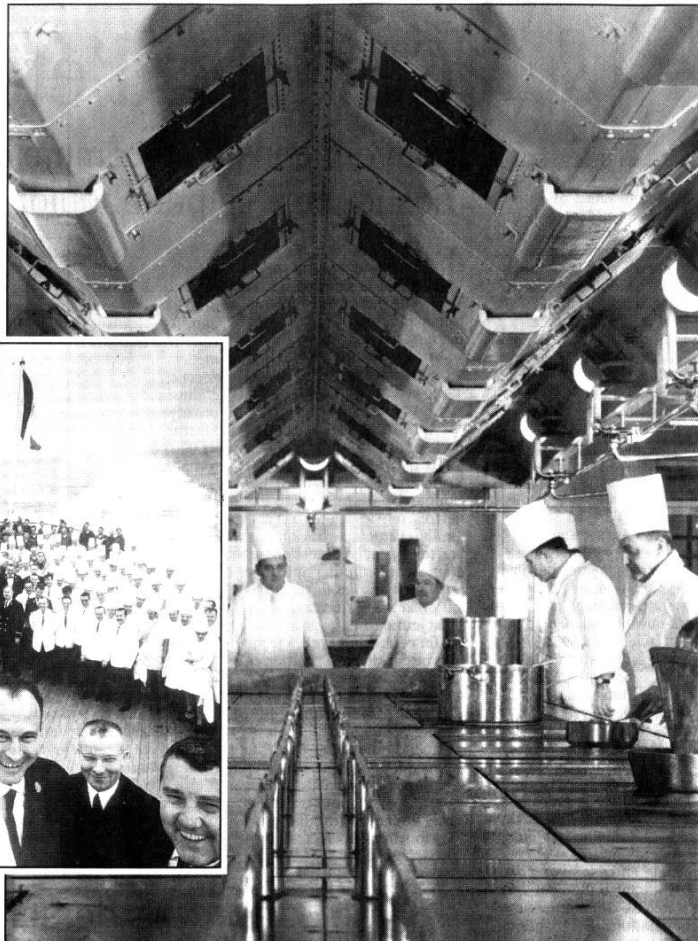
allemandes et britanniques, qui construisent des bateaux de plus en plus grands et de plus en plus rapides. Pour se démarquer, la Transat, qui ne dispose pas de navires aussi puissants à l'époque, décide de miser sur la qualité des services à bord, dont la gastronomie. C'est une idée de Jules Charles-Roux, le président de la compagnie au début des années 1900 ».

### La meilleure table du monde

Au fil des ans, on voit les choses de plus en plus grand. L'Ille de France, par exemple, peut accueillir près de 700 convives dans sa salle à manger. Sur le Liberté, le personnel est composé de 187 cuisiniers, 15 pâtisseries, 10 boulangers, 9 bouchers et 6 sommeliers. Sur le France dans les années 60-70, plus d'une centaine de personnes travaillent en cuisine. « Le travail est dur et très discipliné. Sur le France par exemple, il faut être prêt à servir deux mille passagers presque en même temps ». Dans les années 1970, en plus des repas servis en salle, les buffets foisonnent. On en installe même sur les ponts promenade. La cuisine, elle, évolue avec son temps, mais les grands classiques y sont également respectés, tradition oblige. En 1962, on dit que le France concourt aussi bien pour le ruban bleu, symbole des navires les plus rapides, qu'au titre de cor-

don bleu. Le pari sera gagné lorsque le journal américain *The New York Times* écrira dans ses colonnes à propos du France, que le paquebot est la meilleure table du monde. La Transat organisera même des croisières gastronomiques. A bord, tout est prévu pour satisfaire la clientèle la plus exigeante. On y trouve même un menu pour les fidèles toutous. Concernant le personnel des hôteliers et des cuisiniers, le passage sur un grand paquebot de la Transat constituera une belle carte de visite et parfois le gage d'une bonne place dans un hôtel ou un restaurant de grande classe.

François HAUGUEL



Au premier plan, le chef des cuisines du « France », Henri Le Huédé, le maître d'hôtel Louis Pellegrin et les commissaires Hervé et Delaunay

Le journal américain « The New York Times » écrira dans ses colonnes à propos du « France », que le paquebot est la meilleure table du monde

## Repas de Noël en mer

En 1933, pour sa croisière de Noël, le paquebot *De Grasse* embarque entre autres 16 kg de caviar, 22 boîtes de foie gras, 3.600 marennes, 50 kg de boudin de porc, 15 boîtes de truffes, 10 kg de champignons frais, 8 caisses d'œufs, 4 caisses de pamplemousses, 60 poulets, 200 perdreaux, 300 artichauts, 6 caisses d'endives, 504 bouteilles de vin blanc première classe, 200 bouteilles de Pouilly, 200 bouteilles de Champagne. Les aliments sont destinés à 300 passagers de première classe et une trentaine de passagers en classe touristique.