



# LA MEMOIRE DE LA FRENCH LINES

Les archives de French Lines sont riches en écrits, récits, gravures, photos. Elles couvrent 150 ans de la vie des compagnies maritimes françaises. On y parle des échanges commerciaux, des navires, mais aussi des équipages et des passagers. Certaines histoires sont heureuses, d'autres tragiques. L'histoire d'un bateau se termine presque toujours par un incendie, un naufrage, ou la casse. C'est ainsi depuis toujours à de très rares exceptions près.

Un dimanche sur deux, nous vous invitons à voyager dans le temps, dans le sillage de ces grands voyageurs des mers qui fréquentaient régulièrement la Porte océane. Aujourd'hui, mettons nous à table pour une évocation de la gastronomie sur les grands paquebots.

## Après le ruban, le cordon bleu

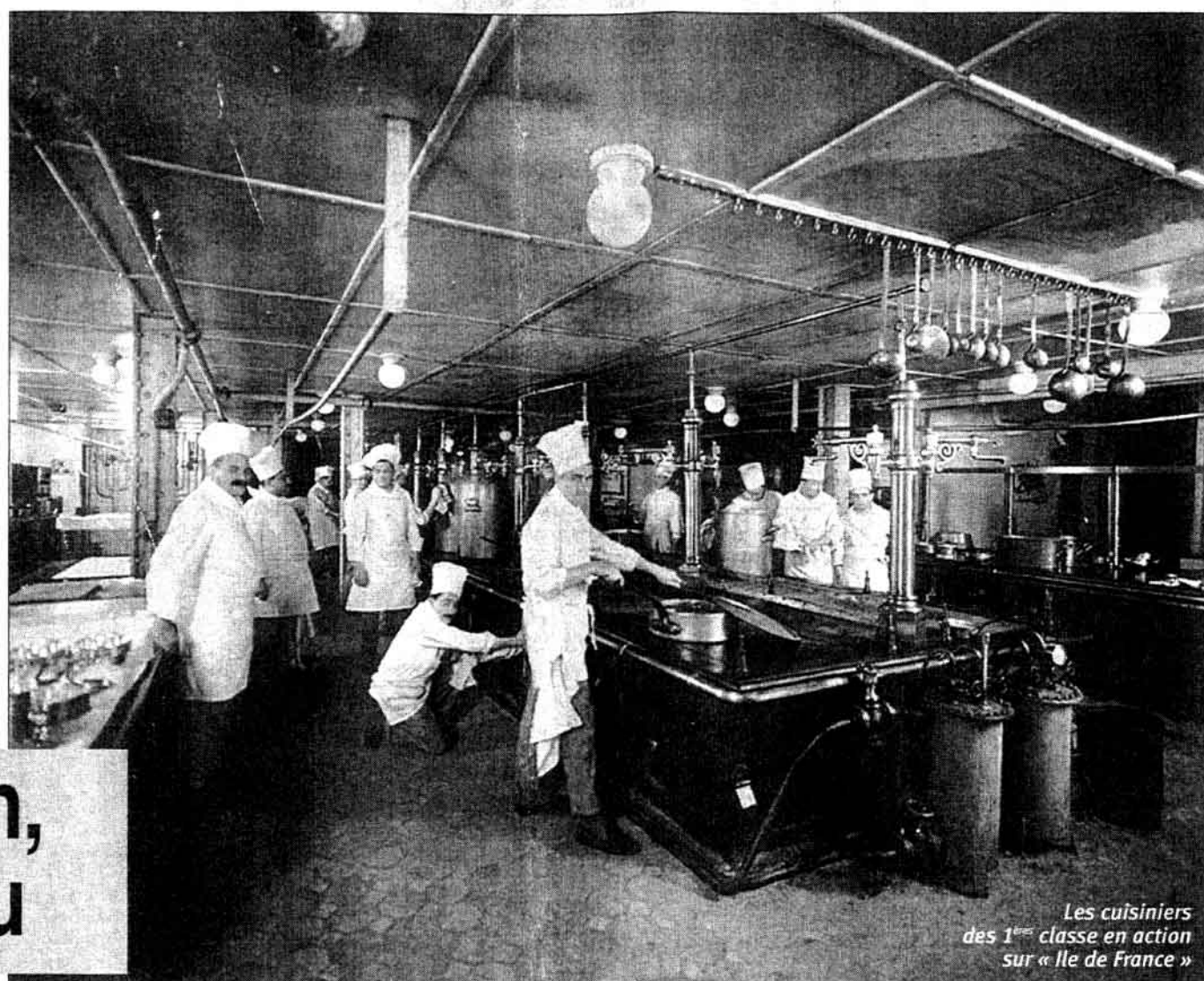
Le luxe et la vitesse étaient sans doute les meilleures armes de séduction des paquebots qui se livraient une concurrence effrénée sur la ligne Le Havre-New York. Mais ce n'était pas les seules. Le prestige de la gastronomie était un atout important. Et « le cordon bleu le disputait au ruban bleu, Bacchus le disputait à Neptune », comme le remarque avec humour Alain Buhl, président directeur général des Caves de la Transat.

### Le bonheur des sommeliers

Dans cette compétition, la Compagnie générale transatlantique s'est taillée une réputation de 1<sup>er</sup> de la classe, grâce

notamment à sa merveilleuse carte des vins, riche de centaines de grands crus, de champagnes millésimés et d'alcools parmi les plus fruités du terroir. La cave du *Liberté* comprend ainsi 75.000 bouteilles de vin, 8.000 de vins fins, 12.000 bouteilles de champagne, 20.000 bouteilles de whisky et alcools divers. « Sur le *France*, on peut choisir parmi 33 bourgognes rouges, 10 blancs, 35 bordeaux rouges, 13 blancs, 66 vins de Champagne » (1)... Et pourtant Bacchus est bien maltraité les jours de tempête.

Chaque repas doit être une fête. Et toute une mise en scène souligne le savoir des chefs réputés qui signent les plats. Ainsi, les salles à man-



Les cuisiniers des 1<sup>er</sup> classe en action sur « Ile de France »

ger, parfois monumentales avec des hauteurs de plafond de 10 mètres, soit l'équivalent de trois ponts, rivalisent de luxe et de confort. L'ornementation est somptueuse. L'art nouveau, puis l'art déco succèdent à la décoration grand siècle, chaque bateau devenant ainsi le symbole des grands courants artistiques de son temps. La vaisselle et l'argenterie suivent avec des modèles exceptionnels conçus pour chaque navire.

### Cuisine de rêve

Mais c'est en cuisine que sont écrites les notes de la partition gastronomique. Chacun a sa place bien définie au piano. Les bouchers, les volaillers, les poissonniers, les

légumiers découpent, plument, écaillent, épluchent. Puis les sauciers, rôtisseurs, grilladins, poissonniers, potagers, entremetteurs prennent le relais, composant sous l'œil sévère des chefs les grands plats qui participent au prestige du bateau. Sur le *Liberté* « les dizaines de boulangers et pâtisseries confectionnent les milliers de croissants du matin, les tartellettes, les éclairs et gâteaux de toutes sortes qui composent les mignardises des menus, sans oublier les petits pains individuels » (2).

Pendant que les marmittes s'affairaient aux cuisines, en salle, les passagers découvrent les promesses des menus. C'est l'heure où la croisière se pourlèche les babines, chois-

sissant entre le saumon rose du gave d'Oloron farci Gastera, ou le suprême de turbotin lorientais en bellevue « Natacha », à moins que le filet de bœuf primé rôti Marion-Delorme ne l'emporte. Quant au service de table, il doit être impeccable, irréprochable.

La gastronomie et le luxe des grands paquebots approchaient ainsi le rêve et faisaient naître des légendes, tant il est vrai qu'on ne prête qu'aux riches. Serge Primaut qui a terminé sa croisière sur le *France* comme adjoint au chef des cuisines rétablit à ce propos quelques vérités : « Chaque passager avait le droit à 30 grammes de caviar et chaque maître d'hôtel était

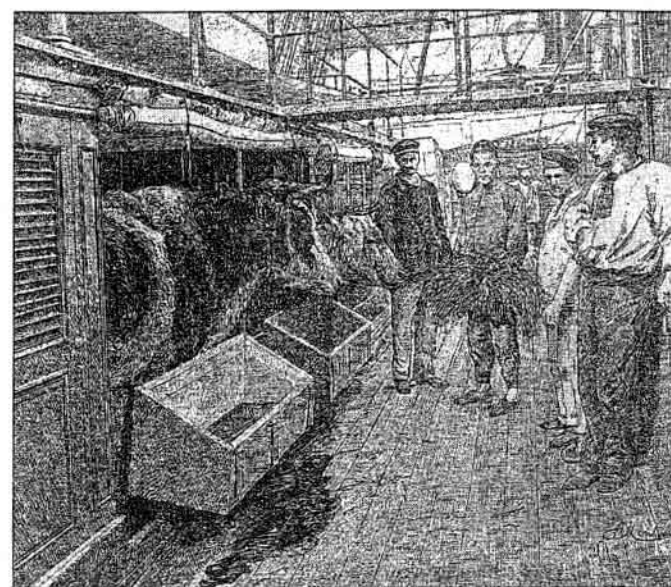
responsable de sa boîte. Si un client n'en prenait pas, il pouvait en donner 60 grammes à un autre. Quand il ramenait sa boîte, elle était pesée et le poids inscrit dessus. On n'a jamais donné de caviar à la louche, tout ça c'est des grosses bêtises. On en a tellement dit, comme la vaisselle qui passe par les hublots. Ce n'est pas possible. D'ailleurs partout où il y avait de la vaisselle, il y avait des barreaux ».

### PATRICK PESLIER

(1) « Les années France » de Daniel Baccara (Editions Marcel-Ducloux)

(2) Paquebots de Frank Jubelin et Christian Mars (Sélection du « Reader's Digest »)

## A l'heure de charger les vivres

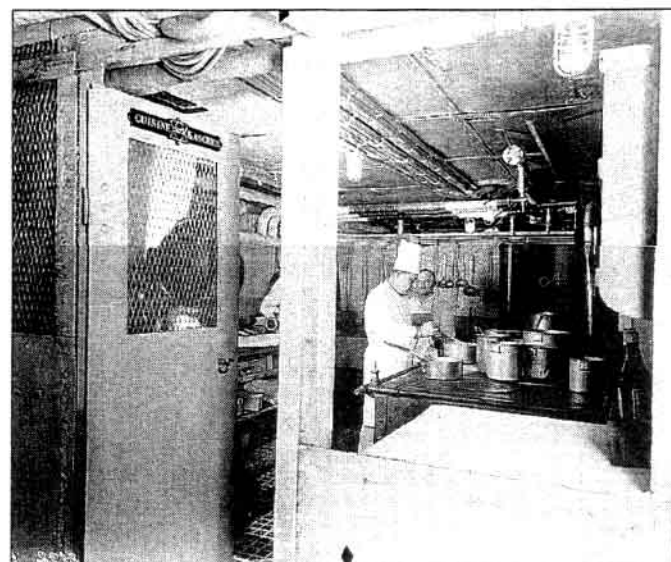


Parcs à bœuf sur le paquebot « Anadyr » (mis en service en 1873) des Messageries Maritimes

Pour assurer une bonne table à leurs passagers, les paquebots de la French Line devaient embarquer et transporter des vivres de qualité et veiller à leur bonne conservation à bord. Un problème qui s'aggravait avec l'arrivée des premières chaleurs. Jusqu'en 1880, on embarque des « provisions vivantes ». Elles ne le restent que les premiers jours de la traversée, car les poules, les cochons, les moutons et les quelques bœufs, que le pont accueille dans des cages, sont vite sacrifiés au profit des passagers et de l'équipage. Vers 1880, l'arrivée de l'électricité permet d'équiper les bateaux de vraies glacières. La restauration s'en trouve nettement

améliorée, même si des problèmes subsistent comme en témoigne le rapport du commissaire du *Michigan* en 1938 : « Il a été consommé 18,5 tonnes de glace, ce qui n'a pas empêché une grosse perte de viande dans la traversée retour... Mais nous avons pu maintenir dans les chambres les températures à -3° pour les viandes et poissons, +4 pour les fruits et légumes ». A bord des navires de la Compagnie générale transatlantique, ce sont les commissaires de bord qui sont chargés de veiller à la qualité et au prix des aliments embarqués. Il leur arrive parfois dans leurs rapports d'épingler leurs fournisseurs, faisant jouer la concurrence et cherchant de nouveaux produits.

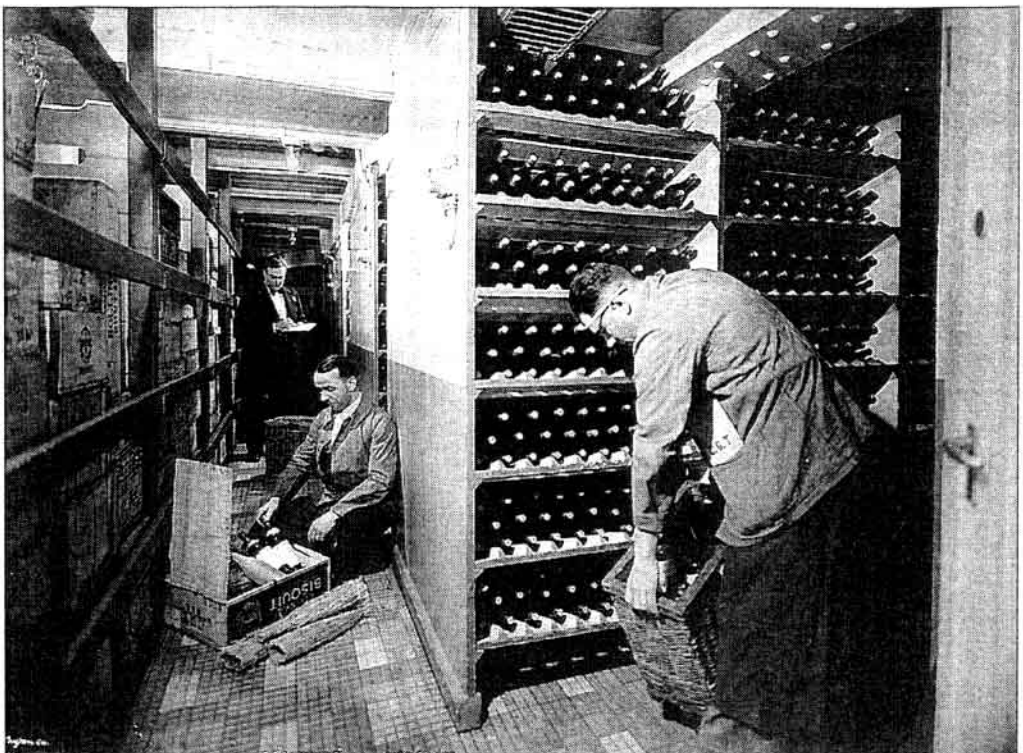
## Service kasher à bord



Cuisine kasher du « Normandie »

L'origine du service kasher à bord des paquebots de la Transat remonte à 1933. Tant sur le *Normandie* que le *Paris* ou l'*Ile de France*, des cuisines sont équipées pour répondre aux prescriptions religieuses suivies par les passagers israéliens. Les vivres proviennent de maisons recommandées par un rabbin. La vaisselle et l'argenterie portent l'estampille

kasher en hébreu. Enfin, des menus kasher sont proposés aux passagers qui le demandent. En 1937, plus de 1.300 passagers du *Normandie*, pour la plupart américains, utilisent le service kasher, soit une moyenne de 36 personnes par voyage. Il était fréquent que des groupes importants d'israélites traversent l'Atlantique ou participent à des croisières.



La descente des escaliers en présentant les plats sur « Ile de France »



Le choix des vins dans la cave du « Normandie »

## Serge Primaut, ancien chef sur le « France »

Aujourd'hui âgé de 77 ans, Serge Primaut a achevé sa carrière maritime comme adjoint au chef de cuisine du *France*, posant ensuite sac à terre pour devenir chef de cuisine chez Fauchon. Alors la gastronomie, il connaît et particulièrement celle qui faisait la réputation des paquebots sur lesquels il a navigué. Il a répondu à nos questions de sa maison d'Étretat où il vit aujourd'hui.

Comment avez-vous débuté ? « J'ai fait mon apprentissage dans un restaurant d'Épémay de 1943 à 1946. Après mon CAP, j'ai travaillé à Reims, Lille, Paris, Deauville. Après mon service militaire, la Compagnie générale transatlantique m'a pris sur le *Liberté* comme second commis. Je travaillais dans la partie des sauces. Il ne s'agissait pas de faire de la fantaisie. On avait toujours un chef sur le dos qui goûtait et regardait si on était dans les temps. On entendait souvent le chef exiger « fais plus corsé, écrème, beurre un peu plus, réduits... » On était pistés. »

Pouviez-vous parfois proposer de modifier légèrement un plat ? « Certainement pas. On cuisinait façon classique,



Serge Primaut donne un cours de cuisine sur la préparation du coq au vin

selon les principes de grands maîtres comme Auguste Escoffier, Prosper Montagné. Les plus grands. Maintenant les jeunes veulent parfois apporter leur touche, et c'est parfois pas plus mal. Mais à l'époque le chef nous disait : « Me casse pas la tête avec tout ça et fais ce qu'on te dit sans trainer. »

### Comment s'organisaient vos journées ?

« Les passagers avaient quatre rendez-vous quotidiens avec notre cuisine : le petit-déjeuner, le déjeuner, le dîner, le souper. Bien sûr,

nos horaires étaient différents selon nos spécialités. Et tant que saucier, je travaillais de 7 h à 15 h, ensuite je déjeunais et faisais une courte sieste, puis je reprenais à 17 h pour terminer entre 22 h et 23 h. »

### Vous aviez des contacts avec les passagers ?

« Nous les rencontrons surtout lorsqu'il y avait des buffets sur le pont promenade. Nous les servions à tour de rôle. Certains d'entre eux venaient faire un tour en cuisine, pour voir comment on travaillait, discuter avec nous.

Je me souviens de Luis Mariano très souvent présent, mais aussi de Fernandel, Jean Gabin. »

### Vous composez souvent des menus spéciaux ?

« Les passagers de 1<sup>er</sup> pouvaient nous demander tout ce qu'ils voulaient. Il y avait aussi les repas à la table du commandant, des dîners de gala. Pour les saveurs, nous avions tous les ingrédients possibles : ciboulette, estragon, cerfeuil, romarin... Quant aux plats de luxe le « homard France » faisait un général un gros effet sur les passagers comme le « bœuf farci des gourmets ». »

### Vous pouvez nous donner la recette ?

« Il faut un beau filet de bœuf, le farcir de foie gras et de petits dés de truffes, le fermer en le ficelant à ses extrémités, le mettre 10 minutes à four très chaud, 280 °C. Puis le sortir et le laisser refroidir. Une fois froid, on l'habille avec une pâte feuilletée et on le remet au four 20 minutes à 250 °C. Le tout est servi avec des fonds d'artichauts, des pointes d'asperges et des pommes noisettes, accompagné d'une sauce Périgueux liée au foie gras. »

PROPOS RECUEILLIS PAR P.P.

SALLE A MANGER ENFANTS : PREMIERE CLASSE PAQUEBOT « LIBERTÉ »

**DEJEUNER**

Hors-d'œuvre Variés  
Potage Parisien  
Café Pât Biscuits  
Soufflé de Rochefort Grillé Beurre-Beurre  
Cervelle d'Agneau au Beurre Noisette  
Légume Bourguignon  
Choux de Bruxelles Rissolés aux Fines Herbes  
Cassatelli Ménagère  
Doré d'Alouette au Laiton au Maître-d'Hôtel  
Pommes Purées à la Crème  
Salade de Laiton Mayonnaise  
Glace Menta à la Française  
Sorbet à l'Orange  
Pudding Saucé aux Amandes  
Pâtisserie Assortie  
Coulis de Fruits

**DINER**

Hors-d'œuvre Variés  
Pampelousse Rafraîchi  
Vendée de Volaille Saucée  
Céufs Farci Beurre  
Délice de Sole d'Osier Français  
Le Gigot d'Agneau de Colombie à la Règle de Périgord  
Salsis Frits en Beurre au Cèdre de Tomate  
Haricots-Saisons Frits aux Fines Herbes  
Nouvelles Légumes  
Candorosa de Langouste Roi Farci aux Moutons  
Pommes Purées Moutarde  
Salade Terrine  
Couscous Glacé Eugénie  
Crème Royale au Caramel  
Assiette de Pâtisseries  
Coulis de Fruits

**MENU**

du 28 Octobre 1959

POUR LES TOUT-PETITS : Prière de demander la liste « Baby Food » au Gâteau de Salle à Manger ou à la Femme de Chambre.

POUR VOS JEUNES ENFANTS : Lait frais, Farine, Cèdre à la Crème, Légumes à l'Eau, Pâtis, Purée, Compotes, Yaourt, etc. à la demande.

« Demandez les Bourgognes J. Mommessin »

Mariette - Pacha

**DEJEUNER**

1<sup>er</sup> CLASSE

29 Mai 1939

**KASHER**

**Menu**

Magret de l'Halle  
Cassatelli Cingé au Sel  
Légume à la Coque  
Bettes au Cèdre  
Riz au Cèdre  
Gros de Bœuf au Paprika  
Cèdre de Mouton Grillé  
Pommes Purées  
Fruit

THE CAFE RESTAURANT  
COURTINEAU Havre  
LA marque mondiale

Les illustrations de cette page, ainsi que celles de la Une sont issues de la collection French Lines, avenue Lucien-Corbeaux (près des quais de la Transat), au Havre. 02.35.24.19.13. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h. (<http://frenchlines.com>)