



pasageri de la clasa I fuseseră invitați la petrecerea găzduită de elegantul restaurant „à la carte”, care abia intrase în cunoscutul lanț Ritz. Restaurantul teribil de luxos era manageriat de Luigi Gatti (cel care se ocupa și de cele două restaurante Ritz din Londra). El își adusese pe vas propriii angajați, respectiv bucătari-șefi, ospătari, somelieri, toți aleși pe sprânceană. Conform mărturiilor supraviețuitorilor, preluate de presa vremii, nu numai că restaurantul destinat celor bogați avea un design deosebit - lambriurile din lemn de nuc fiind piesa de rezistență, la fel ca

și tapetul din mătase fină - dar și servirea era ireproșabilă, ajutoarele lui Gatti fiind italieni și francezi. Dintre toți, numai Paul Achille Maurice Germain Mauge, maître d'hotel, avea să supraviețuiască tragediei.

Belșug de delicatose

«Era teribil de elegant la Ritz-ul de pe Titanic», își amintește și Mahala Douglas, care n-a uitat nici la cei 89 de ani ai săi atmosfera și meniul acelei seri: «Mesele erau împodobite cu margarete și trandafiri roz, mâncarea era superbă- caviar, crab, prepelițe din Egipt, struguri mari și piersici

