

A TABLE A LA CITE DU TRAIN

LA GASTRONOMIE ET LES VOYAGES EN TRAIN

En février 2019, le dictateur de Corée du Nord, Kim Jong-un, qui rencontrait le président américain Donald Trump au Vietnam, avait choisi de s'y rendre en train, à bord de son train privé composé de douze wagons et deux locomotives. Un parcours de quatre mille cinq cent kilomètres effectués en soixante-cinq heures. Le choix du train ne doit rien au hasard mais, au contraire, s'ancrer dans la tradition familiale car c'est ce moyen de transport qui avait déjà été privilégié par son père et avant lui son grand-père, le fondateur de la dynastie.

Le général russe Konstantin Pulikovski a raconté dans un livre intitulé *L'Orient express. A travers la Russie avec Kim Jong-il* non traduit en français son périple à bord du train présidentiel du 26 juillet au 18 août 2001. Il raconte ainsi avoir partagé les repas du gourmet Kim Jong-il préparé par « d'excellents cuisiniers ayant étudié en France » et capables de mitonner des plats russes, chinois, coréens, japonais et français, le tout servi avec des grands crus français puisés dans la riche cave de son hôte. Ainsi a-t-il pu déguster du bortsch rehaussé de sauce piquante -une hérésie pour le général- mais également des homards spécialement livrés jusqu'au train depuis la Sibérie.

On est loin du sandwich insipide mangé dans le train ! La gastronomie et les voyages en train n'ont donc pas disparu et ne sont pas seulement des pièces de musées comme nous le montre la Cité du train avec ses wagons restaurants, son wagon impérial et son service en argent de chez Christofle sans oublier la douce poésie qui émane des menus...



L'histoire des buffets de gare

Il est d'ailleurs instructif de se pencher sur **l'histoire des buffets de gare**, ce que proposait un article récent d'*Historail* intitulé « Deux siècles de buffets, les gares de la malbouffe ».

Le mot « buffet » est défini par le *Grand dictionnaire Larousse* qui paraît sous le second Empire comme « une table dressée et servie, à la disposition des voyageurs, particulièrement dans les gares des chemins de fer ». A cette époque, une quarantaine de stations seulement disposait d'un buffet. On doit l'invention

de la cuisine ambulante dans les omnibus au vicomte de Botterel, ancien secrétaire d'ambassade, vers 1839. L'avènement des wagons restaurants, lui, date de 1906.

Cette cuisine mobile inquiète, dès le début, les médecins et hygiénistes qui interpellent leurs concitoyens, leur conseillant de manger léger et des aliments facilement digérables. Ainsi le docteur Prosper de Pietra Santa (1820-1898) écrit-il la chose suivante dans son ouvrage *Chemins de fer santé publique* publié en 1861 : « pas d'excès de table ; tempérance dans la boisson, alimentation modérée. C'est surtout dans les repas pris aux gares qu'il faut avoir beaucoup de modération. »

Très vite cette cuisine est présentée comme « un crime de lèse-civilisation car attentatoire (sic) au développement du bien-être ». Pourtant, certains buffets offraient des cartes dignes d'un restaurant, tel le menu du 19 juin 1894 d'Angoulême (voir ci-dessous). Les tarifs restent modiques comme nous le montre le tarif ci-dessous. On est loin du jambon-beurre et pourtant, les critiques fusent et assaillent ces buffets décrits comme les antres de la malbouffe.

Dans ces critiques sourd un mépris de classe. Il n'est que de lire le texte suivant de Pierre-Charles Laurent de Villedeuil dont l'ancêtre avait été le dernier secrétaire du roi Louis XVI, publié dans la *Bibliographie des chemins de fer*, article Buffets de gare en 1906 :

En bonne justice, ce serait aux voyageurs de troisième, moins soucieux de leurs aises et habitués au besoin à se contenter, tout au moins dans le Midi, à se contenter, disons-nous, d'un morceau de pain frotté d'ail, que l'on devrait offrir ces repas indécents que Carême n'aurait pas voulu contresigner, et que Brillat-Savarin n'aurait certainement pas mangés.

Buffet d'Angoulême P. O.

P. Braille

Menu

du Déjeuner du 19 Juin 1894

HORS-D'ŒUVRES

Crevettes, Langue, Olives, Arles, Beurre

Traites de la Touvre au Bleu

SAUCE GENEVOISE

Côtelettes d'Agneau à la Jardinière

Poulets de grains Châtelaine

FILET DE BŒUF A LA CHARBONNIÈRE

Foie gras de Ruffec glacé

Salade de Romaines

Petits Pois à la Française

Reine Blanche à la Vanille

DESSERT

VINS

Médoc 1890 en carafes, Graves, Sauternes

Saint-Emilion, Bourgogne, Moët et Chandon

CAFÉ & LIQUEURS

Vieille Eau-de-Vie 1835

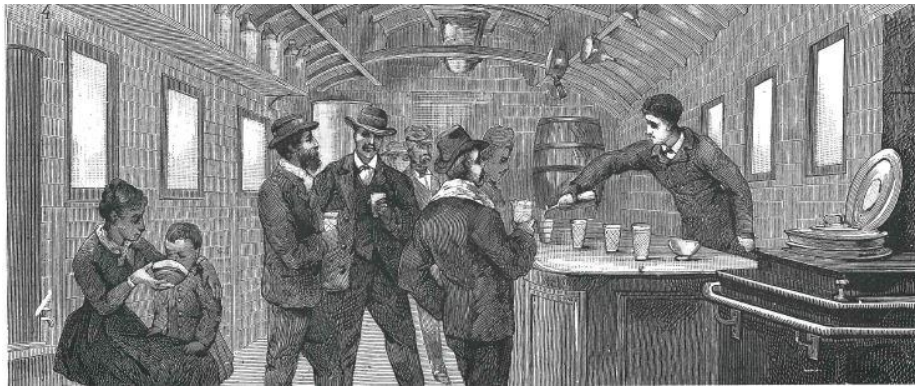
TARIF DES BUFFETS

PAIN		F. C.	RAFRAICHISSEMENTS		F. C.
Petit pain.	" 15		Sirois assortis (le verre)	" 30	
POTAGES			Id. (le carafon)	" 50	
Potage au riz.	" 50		Eau sucrée (le verre)	" 30	
Id. au vermicelle.	" 50		Limonade gazeuse (la bouteille)	" 75	
Id. consommé.	" 50		Id. (la 1/2 bouteille)	" 40	
ROTS			Eau de Seltz (la bouteille)	" 20	
Veau (la tranche)	" 50		Bière (la bouteille)	" 50	
Roastbeef nature.	" 50		Id. (la choppe)	" 25	
Id. filet aux pommes.	" 75		VINS ROUGES		
Volaille grasse.	" 50		Vin de pays (la bouteille)	" 75	
Id. (la moitié)	" 75		Id. Médoc (la bouteille)	" 50	
Id. (la cuisse)	" 75		Id. Bordeaux, Médoc (la bout.)	" 1 10	
Poulet de grain	" 50		Id. id. (le carafon)	" 40	
Id. (la moitié)	" 75		Id. Saint-Estèphe (la bouteille)	" 2	
Côtelette de veau.	" 50		Id. Saint-Julien (id) 2 50 à 3	" 3	
Id. de mouton.	" 40		Id. id. (le verre)	" 50	
Gigot (la tranche)	" 50		Id. Bourgogne (la bouteille)	" 3	
CHARCUTERIE			Id. Chât.-Margaux.) A des prix		
Saucisson.	" 50		Id. Léoville.	" modérés,	
Pâté.	" 75		Id. Larose.	" selon	
Galantine de volaille.	" 75		Id. Château-Lafite.) l'âge et l'année.		
Langue de bœuf.	" 50		VINS BLANCS		
Jambon.	" 60		Haut-Sauterne-Lur-Salu. s.	" 4 à 8	"
PÂTISSERIE			Château-Carbonnieux et St-Bris. 2 à 3	" 3	"
Brioche.	" 15		Chablis.	" 3	"
Gâteaux divers. 10 c. à	" 5		Pouilly.	" 2	"
FROMAGES			Champagne.	" 5	"
Gruyère.	" 45		VINS DE LIQUEURS		
Roquefort et Brie.	" 25		Madère vieux (le verre)	" 50	
FRUITS			Malaga (id.)	" 50	
Selon la saison.	"		Xérès (id.)	" 75	
CAFÉ & THÉ			Frontignan (id.)	" 50	
Café au lait et pain.	" 60		Malvoisie (id.)	" 75	
Id. id. et beurre.	" 75		LIQUEURS		
Id. (demi-tasse)	" 35		Cognac vieux (le petit verre)	" 15	
Thé, pain et beurre.	" 1		Liqueurs diverses.	" 30	
Chocolat.	" 75		Dantzick, Marasquin	" 50	

TABLE D'HÔTE

Diner. 3 fr. — Déjeuner. 2 50

S'adresser au Chef de Gare pour les réclamations.



Intérieur du wagon buffet de la Compagnie Générale Transatlantique
Gravures publiées dans le *Grand dossier de l'Illustration*

Avec ces critiques viennent aussi les conseils de savoir-vivre : comment manger avec élégance dans le train. C'est l'objectif du code mondain des bonnes manières dans le train datant de la fin du dix-neuvième siècle.

Au final, il en ressort qu'il vaut mieux manger froid et rapidement. L'art de la table dans les trains ne semble donc réservé qu'à une élite et aux voyages longue distance tels l'Orient-Express ou le Transsibérien.

Longtemps décriés pour la mauvaise qualité des repas servis, de la malbouffe avant l'heure, les buffets de gare seraient-ils en train de redevenir les temples de nouvelle cuisine qu'ils ont été à l'origine ? Pour preuves, plusieurs chefs étoilés ont été sollicités par Gares & connexions, une branche de la SNCF, tels Eric Frechon et **Le Lazare** à la gare



Le code mondain des bonnes manières dans le train, fin XIX^e :
sandwichs, viandes froides et œufs durs avalés proprement et en catimini...

À la Belle Époque, dans son best-seller des bonnes manières bourgeoises et mondaines*, Liselotte consacre plusieurs lignes au « savoir-vivre » lors d'un voyage en chemin de fer. Par le choix d'horaires appropriés, elle recommande surtout d'éviter d'avoir à manger en route, mais si l'on n'a pas le choix, si le repas s'impose donc dans un compartiment souvent partagé, il faudra retenir ses recommandations : « Il faut prendre son repas très proprement, sans étalage de papier gras, d'os, de noyaux, etc. Des sandwichs préparés à l'avance, des œufs durs, de la viande froide, une pêche, un gâteau et toutes les choses nettes et sans relief doivent être emportées de préférence. Il faut une serviette, et si possible, assiette, fourchette, petit verre. Après le repas, vivement conduit, se passer discrètement sur les doigts le coin d'une serviette imbibée d'un peu d'eau de Cologne ou d'eau de rose, on fait disparaître les menus objets du service et on reprend sa première attitude. »

*La Vie chez soi et dans le Monde, Le Petit Écho de la Mode, 5^e édition, p. 279

Saint-Lazare, Thierry Marx et **L'Etoile du Nord** gare du Nord ou Michel Rostang et Le Train Bleu gare de Lyon sans parler de Michel Roth aux commandes de **Terroirs de Lorraine** à la gare de Metz.

Certains de ces restaurants ont une longue histoire comme **Le Train bleu**. Ce restaurant, conçu par l'architecte Marius Toudoire et inauguré par le président Emile Loubet, pour l'Exposition universelle de 1900, a été classé monument historique en 1972 avant d'être restauré en 2014. Célèbre pour son décor Belle-Epoque, il se distingue par ses lustres monumentaux en bronze, ses dorures et stucs, son parquet en point de Hongrie. Il avait été voulu par la Compagnie de Paris à Lyon et à la Méditerranée (le PLM) comme le symbole des voyages, des innovations technologiques et du luxe. Conçu comme un musée, accessible depuis un escalier à double révolution, le restaurant s'organise autour de deux immenses salles : au centre, la salle Réjane en l'honneur de la célèbre comédienne de la Belle-Epoque, remarquable par ses dimensions : 28m de long et 8m de hauteur sous plafond et la Salle dorée de 18,5m et 12 m de hauteur, agrémentées des salons algérien et tunisien. Le tout est décoré par une quarantaine de toiles peintes confiées à des artistes de l'époque dont des premiers prix de Rome et à la gloire de la Compagnie. Le restaurant devint le lieu de rendez-vous de l'aristocratie européenne en partance pour la Côte d'Azur et une vitrine pour la Compagnie.

(Source : A. JEANTET-LECLERC, *Historial* N°51.)



Source : <https://www.le-train-bleu.com/fr/galerie-photo-et-visite-virtuelle.html#gallery-20>

A TABLE DANS LES TRAINS : QUELQUES SUJETS DE REFLEXION

1. Wagons-restaurants
2. Wagons-bars
3. Menus anciens
4. Pique-nique à la gare ou dans le train
5. Les chefs étoilés dans les trains (encore aujourd'hui) : l'« écriture » du menu
6. Le conditionnement des aliments dans le train (quelle logistique ?)
7. Gare de Rungis
8. Les odeurs dans les trains : le vivre ensemble dans un espace réduit
9. Manger en mouvement, manger assis ou debout
10. Manger avec un paysage qui défile devant la fenêtre

11. A la gare, manger lentement car on a le temps. Ou à l'inverse, manger vite car le train approche => de quelle manière ?, le temps avant de monter dans le train conditionne-t-il le repas ?
12. Arts décoratifs et trains (Christofle, Lalique...)

QUELQUES REFERENCES HISTORIQUES SUR LES ŒUVRES PRESENTEES A LA CITE DU TRAIN

Salon N°6 P.O. Train impérial

Voiture qui fait partie du train impérial de la Compagnie d'Orléans construit sous la direction de l'ingénieur en chef Camille Polonceau et de l'architecte Viollet-le-Duc en plus de nombreux artistes célèbres. Le train achevé au début de 1856 fut inauguré en juin 1856 lors d'un voyage officiel dans le Sud -Ouest en direction de Bayonne.

Le train impérial était composé au total de 6 véhicules à intercirculations : wagon de bagage en tête, wagon servant de salle à manger et de salon des aides de camps, wagon dit plateforme servant de promenade, wagon d'honneur contenant une grande pièce et un petit salon, un wagon contenant une pièce pour les dames d'honneur et une chambre à coucher pour leurs majestés, deux cabinets de toilette, une garde de robe et un wagon de bagages en queue. Riches décorations intérieures, armes de l'empereur et chiffres. A la suite des événements de 1870, les véhicules furent désaffectés et certains utilisés comme voitures salons.

Source Mulhouse. *Musées de Temps modernes*. J.-M. COMBE, 2009.

Wagon Salon présidentiel PR1 commandée par l'ensemble des Grands Réseaux français à la Compagnie Générale de Constructions, à Saint-Denis le 15 décembre 1913. Elle ne sera achevée, à cause de la PGM, qu'après 1918 dans les ateliers de Villeneuve-voitures en 1925. Destinée aux présidents de la République, elle effectua sa première sortie officielle en 1925. Par la suite, elle fut surtout utilisée par Gaston Doumergue, puis les présidents de la IVème République. D'une présentation luxueuse et entièrement traitée Art Déco, elle comporte des verres gravés de Lalique (portes de communication et lanterneaux), des plafonds en marqueterie et lavabo en argent massif. Aménagement intérieur comporte un salon, un bureau, une chambre présidentielle et deux cabines et enfin un office.

Source Mulhouse. *Musées de Temps modernes*. J.-M. COMBE, 2009.





Aux États-Unis, la Pullman Company, fondée par George Pullman, construit et développe (de 1867 au 31 décembre 1968) **les voitures lits** présentes sur la majeure partie du réseau ferroviaire américain. Sur le Vieux Continent, le terme fait, quant à lui, référence aux voitures restaurants exploitées par la Pullman Company ou aux **voitures salons** gérées par la Compagnie des wagons-lits.

Le Pullman Orient-Express est l'un des rares trains qui circulent aujourd'hui comme il y a plus de 100 ans. Conciliant voyage, luxe et art de vivre, il a su garder son authenticité avec des voitures classées « Monument historique ». La gastronomie a retrouvé ses lettres de noblesse : recettes de Lenôtre, brigade en uniforme et service au « torpilleur ». Imaginez René Prou (décorateur), Paul Nelson (architecte), René Lalique (maître verrier et bijoutier) et tant d'autres artistes de renom chargés, dans les années 1920 et 1930, de décorer chacune des voitures pour qu'elles soient uniques ! Un confort équivalent dans les voitures salons à celui des voitures lits... La CIWL (Compagnie internationale des wagons-lits) créa, en 1926, des trains complets « Pullman ». Ces trains étaient constitués de couplages de deux voitures dont l'une était munie d'une cuisine desservant les deux. Pour la création, en 1926, de la liaison Pullman Paris-Londres, la CIWL commanda en Grande-Bretagne : 15 voitures Pullman avec cuisine, construites par The Birmingham Railway Carriage and Wagon Company, à Smethwick (Birmingham) et 15 voitures Pullman-salons. La voiture Pullman-salon 4018, présentée au musée de la Cité du train, est l'une de ces 30 voitures. Elle était équipée du chauffage anglais « Laycock » alimenté par la vapeur du train. L'éclairage est assuré par une dynamo « Stone ». L'aménagement est luxueux : acajou verni au tampon avec marqueteries en essences rares fabriquées en Grande-Bretagne par des décorateurs célèbres (Maple, etc.), fauteuils type « club », lampes de table en bronze avec un abat-jour rose et épaisses moquettes. La CIWL fait construire près de 200 unités de

wagons pullman jusqu'en 1931. Le Golden Arrow, Flèche d'or, est l'un des plus célèbres trains Pullman assurant la liaison entre Paris et Londres ou le train Oiseau bleu assurant lui la liaison Paris -Anvers.



La voiture bar-restaurant 4160 décorée par René Lalique, où se croisaient hommes politiques, écrivains, vedettes du cinéma et de la musique, agents secrets... Crédits : Jérôme Galland



La voiture-restaurant 2869 affiche un design digne des restaurants les plus chics. Crédits : Jérôme Galland.

AUTRES TRAINS INTEGRABLES DANS LE DISPOSITIF CAR EN LIEN AVEC LA THEMATIQUE

Les wagons de marchandises : quand le train transporte des aliments, exemple à la Cité du Train : Wagon Meteor, wagon STEF

Wagon Meteor (1921) ; wagon isotherme pour assurer un transport au frais de la bière en fûts. Construit par la compagnie « De Dietrich et compagnie », il est loué à la brasserie Meteor pour le transport de la fameuse bière (**source : « la cité du train, musée du patrimoine SNCF », Philippe Mirville & Jean-Jacques d'Angelo**) -> présentation à l'intérieur du wagon de bières et publicités.



TEE (Trans-Europ-Express) : voiture mistral 69 et voiture restaurant-bar grand confort (1969) ; voitures créées dans le but d'améliorer le confort des voyageurs. Trains avec voitures bar et restaurant. La voiture grand confort présente notamment ses tables richement fournies avec assiettes en porcelaine, couverts en argent et verre en cristal, ainsi qu'un bar en cuivre de 7m de long.

Source : « la cité du train, musée du patrimoine SNCF », Philippe Mirville & Jean-Jacques d'Angelo



Crédit photo à Nicolas Muguet, Cité du Train – patrimoine SNCF.

TABLE ET TRAINS DANS LES ROMANS, FILMS ET FILMS ANIMES

Quelques références...

- ***Crime de l'Orient Express*, roman d'Agatha Christie, publié en 1934.**

Chapitre 3. Rencontre au Wagon restaurant où Hercule Poirot se voit proposer un contrat de 20.000\$ en échange de ses services.

Chapitre 5. 10h rendez-vous au wagon restaurant...

- Roman de Graham GREENE, 1932, *Orient Express* ou *Stamboul Train* en anglais où il voyage en troisième classe.

Le célèbre train Orient-Express est le prétexte de la rencontre, le temps d'un voyage entre Ostende et Constantinople (Istanbul) de divers protagonistes qui vont se croiser, puis se séparer, au besoin dans des configurations inattendues. Au premier abord, on pourrait penser qu'il s'agit d'un roman « ferroviaire » parmi tant d'autres, à mi-chemin entre le genre policier et le roman sentimental. Une analyse plus approfondie révèle la vraie nature du livre, qui exprime l'angoisse de personnages confrontés à la crise qui pèse sur le monde (nous sommes en 1932), à leurs phantasmes, et à leur propre destin. (Source Wikipedia).

Article paru dans *les Echos*, **Sur les rails de Poirot**, A. GOMBEAUD, 01/12/2017

Le Venice Simplon-Orient-Express est aujourd'hui une recherche du temps perdu. Il n'y a jamais eu de douches ou de toilettes dans les compartiments. En attendant en mars le lancement de « grandes suites », les puristes se muniront d'une robe de chambre élégante ou d'un kimono brodé comme chez Agatha Christie. Au bout du couloir, on peut apercevoir les employés déverser des pelletées de charbon dans un brasero pour faire tourner le chauffage. À l'approche de la frontière autrichienne, les douaniers italiens arborent des chapeaux piémontais. À bord, le thé est servi. Au salon, le pianiste accompagne le roulis des boggies. Cependant, l'orchestrateur de la journée s'appelle Christian Bodiguel, chef capable de servir jusqu'à 265 couverts depuis sa cuisine de 12 mètres carrés. Il ne mitonne plus les bourgeoises blanquettes d'autrefois, mais un menu léger et raffiné à base de produits nobles et frais. Si le discret tangage du train a tendance à vieillir le vin, il proscriit la friture qui présente un danger. Bodiguel ne fit qu'une exception pour le fils de John Travolta qui exigea un burger et des frites !

La locomotive plonge dans la nuit des Alpes. Au dîner, le directeur général Pascal Deyrolle explique que le train ne peut pas devenir un musée figé. Discrètement, le décor évolue. Dans le wagon restaurant, on reconnaît les langoureux panneaux de verre Lalique à motifs de bacchanales. Sidney Lumet en fit quelques gros plans affriolants dans la première adaptation du roman. Le film et le livre considéraient surtout le train comme un théâtre. Poirot explique ainsi sa méthode : « *Attribuer à chacun un rôle dans l'affaire Armstrong, à la manière d'un metteur en scène qui distribue les rôles dans une pièce.* »

Cinq choses que l'on ignore sur l'Orient-Express

La SNCF possède encore la propriété du nom « Orient-Express » et sept voitures, qu'elle a restaurées et qu'elle va exploiter. Le Venice Simplon-Orient-Express et l'Orient-Express devraient donc se croiser un jour. À partir du mois de décembre, le Venice Simplon-Orient-Express hiberne dans les ateliers de Clermont-Ferrand. Les pièces mécaniques et les éléments de décor y sont révisés. Le train ne reprend les rails qu'en mars. C'est dans la voiture 2419 que fut signé l'armistice du 11 novembre 1914... et celui du 22 juin 1940. La voiture sera détruite sur ordre des nazis. Le 13 septembre 1931, le train est attaqué par des terroristes près de Budapest. L'attentat fait plus de 20 morts. Parmi les survivants : Joséphine Baker. Le train a aussi inspiré Apollinaire qui en fait le décor d'une scène pornographique hallucinante des Onze Mille Verges.

- ***Le Tour du monde en quatre-vingts jours*** de Jules Verne publié en 1872.

Résumé de l'histoire : Londres, 2 octobre 1872. Comme tous les jours, Phileas Fogg se rend au *Reform Club*. En feuilletant le journal, il apprend qu'il est possible d'accomplir le tour du monde en 80 jours. En effet, un article de journal affirme qu'avec l'ouverture d'une nouvelle section de chemin de fer en Inde, il est désormais possible de faire le tour de la Terre en 80 jours, en suivant l'itinéraire suivant :

Étapes / Transport/ Durée :

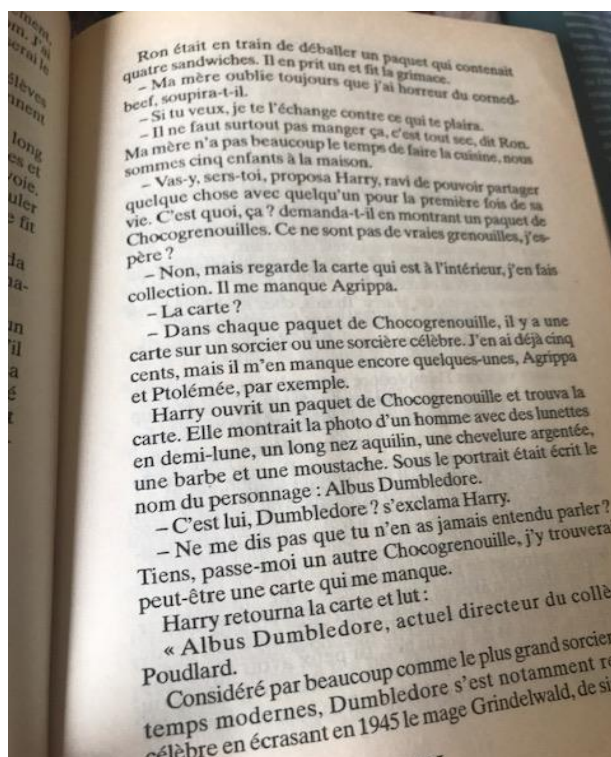
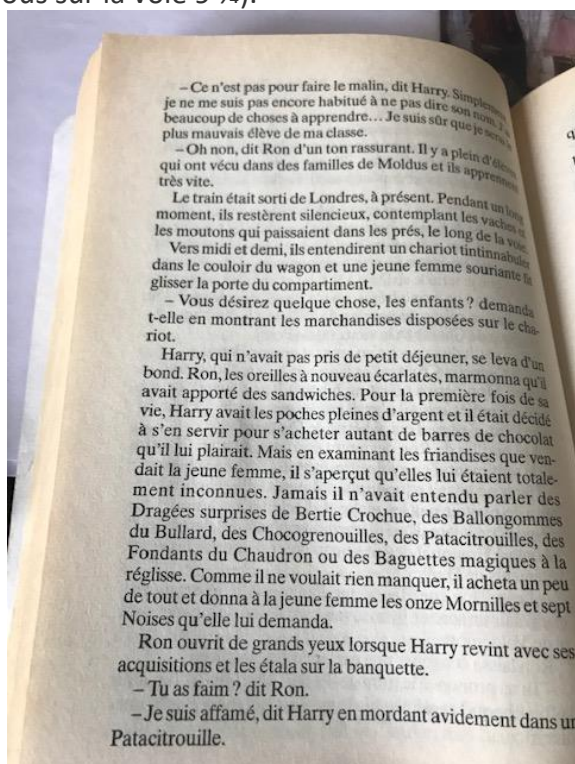
- Londres – Suez Chemin de fer et paquebot 7 jours
- Suez – Bombay Paquebot 13 jours
- Bombay – Calcutta Chemin de fer 3 jours
- Calcutta – Singapour - Hong Kong paquebot 13 jours
- Hong Kong – Yokohama paquebot Ragoon 6 jours
- Yokohama – San Francisco paquebot 22 jours
- San Francisco – New York chemin de fer 7 jours
- New York – Londres paquebot, chemin de fer 9 jours

➔ Total 80 jours

Une vive discussion s'engage à propos de cet article. Phileas Fogg parie 20 000 livres, la moitié de sa fortune, avec ses collègues du Reform Club qu'il réussira à faire ce tour du monde en 80 jours. Il part immédiatement, emmenant avec lui Jean Passepartout, son nouveau valet de chambre. Il quitte Londres à 20 h 45 le 2 octobre, et doit donc être de retour à son club au plus tard à la même heure, 80 jours après, soit le 21 décembre 1872 à 20 h 45 heure locale.

(Source : Isabelle ROLIN, CPEM/Art et culture Septembre 2015)

- **Saga Harry Potter, *L'école des sorciers***, édition Folio Junior, 2000 p. 104-105 (Chapitre 6. Rendez-vous sur la voie 9 $\frac{3}{4}$).



Source : d'après le site Internet Encyclopédie HP

Le Poudlard Express est le train qui fait la liaison entre la gare de King's Cross, Londres, et la gare de Pré-au-Lard, à deux pas de Poudlard. Il fait ce voyage au moins quatre fois par an, et probablement plus souvent que ça, selon les besoins. Il part le 1^{er} septembre à 11 heures précises du Quai 9 $\frac{3}{4}$ de King's Cross et arrive à Pré-au-Lard en début de soirée. La plupart des étudiants reviennent à King's Cross avec ce train pour rentrer chez eux pour les vacances de Noël et de Pâques. Le train repart également en direction de Londres à la fin de l'année scolaire, en juin. Les wagons sont tirés par une locomotive à vapeur rouge.

Restauration

Le Poudlard Express n'a pas de service de restauration, mais une sorcière pousse un chariot tout le long du train pendant le voyage, et vend une grande variété de friandises et du jus de citrouilles glacé. On retrouve cette sorcière dans *Harry Potter et l'Enfant Maudit*. Elle explique qu'elle a été engagée par Ottaline Gambol en personne il y a cent quatre-vingt-dix ans. De plus, elle a la capacité de transformer ses mains en pointes acérées. C'est grâce à cela que, d'après elle, jamais personne n'a réussi à sortir du train avant sa destination: même les tentatives de Sirius Black et de Fred et George Weasley ont échouées. Malgré cela, Albus Potter et Scorpius Malefoy réussissent à sortir du train en marche. Elle raconte également qu'au long de ses deux siècles de travail, elle a fabriqué plus de six millions de Patacitrouilles.



Le chariot du Poudlard Express dans ES/f © 2001 Warner Bros.

Chariot du Poudlard Express

- Dragées surprises de Bertie Crochue (ES6)
- Ballongommes du Bullard (ES6)
- Fondants du Chaudron (ES6, PA5, CF11)
- Chocogrenouilles (ES6)
- Patacitrouilles (ES6)
- Jus de citrouille (glacé)
- Baguettes magiques à la réglisse (ES6)

Un assortiment varié coûte 11 Mornilles d'Argent et 7 Noises de Bronze.

Petite précision de la Cité du train, dans les TGV Lyria d'aujourd'hui, en plus de la voiture bar, un employé passe également dans le train avec un chariot, comme dans les avions !

REFERENCES CINEMATOGRAPHIQUES (en plus des adaptations des livres précédemment cités)

- ***Bons baisers de Russie*** (1963) : James Bond à bord de l'Orient Express
- ***La mort aux trousses (North by Northwest)***, 1959) : Cary Grant échappe aux policiers en prenant le train-couchette de New York direction Chicago. Il commande au wagon-restaurant une truite saumonée, en bonne compagnie...

- ***A bord du Darjeeling express*** ou ***The Darjeeling Limited***, film de Wes Anderson, sorti en 2007. Parcours de trois frères dans les trains indiens à la recherche de leur mère partie dans un ashram en Inde.