

UN PEU DE TOURISME

LES GRANDS CIRQUES

Ce n'est pas une petite affaire que de pourvoir à la nourriture du personnel de certains des grands cirques qui parcourent à peu près le monde entier.

Un de ces cirques dont nous parlons, possède un train spécial divisé en cinq sections dont une est particulièrement affectée à la cuisine et au transport du matériel du restaurant.



Les employés du cirque à table



A l'arrivée dans une ville où s'arrête le cirque, une tente immense servant de restaurant est dressée. A l'intérieur sont alignées des tables et des chaises où viendront prendre place, trois fois par jour, pour les repas, les mille et quelques employés du cirque. Le service est assuré par une quarantaine de garçons.

La cuisine est faite dans une tente séparée. Là règnent seize cuisiniers. La batterie de cuisine est complète et des plus modernes, les poêles sont pliants, l'éclairage est à l'électricité.

Au déjeuner, il n'est pas rare qu'il soit servi quelque chose comme 5,000 crêpes. Il faut, chaque jour, 600 pains et environ 1000 livres de viande. Le reste est à l'avenant.

On comprend aisément que, en raison de la quantité de nourriture requise, il est nécessaire que quelques agents viennent avant l'arrivée du cirque faire l'achat des aliments. Tout marche d'ailleurs d'une façon parfaite, rien n'est omis et les précautions sont prises pour parer à toute éventualité.