

Le journal de bord de l'Etoile

Samedi 24 mars 2012

« Le CMA, gardien des estomacs pleins »

Source : Marine nationale

Samedi 24 mars, aujourd'hui, la goélette Etoile est dans son quatrième jour de transatlantique vers Puerto Rico. Depuis que nous sommes partis de Las Palmas les conditions météo ont incité le commandement à suivre une route portant davantage Sud, Sud-Ouest que la route initiale afin que nous puissions retrouver les alizés au large du Cap Vert.

Depuis hier, la goélette désormais sous grand voile, misaine, hunier, flèche, étai et voiles d'avant file tranquillement entre 6 et 7 noeuds. Nous sommes ce soir à l'Ouest des côtes Mauritanienne, à 300 miles nautiques au nord du plateau du Cap Vert. Le voyage se poursuit sans soucis. Nous en profitons donc pour mieux vous présenter la goélette et son fonctionnement.

L'Etoile, à l'image de tout bateau militaire est en effet organisée autour de secteurs. Première découverte aujourd'hui, le « CMA », autrement dit le commissariat : l'équipe en charge de notre ravitaillement, trois fois par jour. A bord, ils sont quatre à veiller au contentement de nos 26 estomacs. Le maître David Guéna, le chef du secteur ; le maître Cyrille Del Vitto dit la Cuisse et les deux Motel (les maîtres d'hôtel) le second maître Rodrigue Tison et le quartier maître Nicolas Martin.

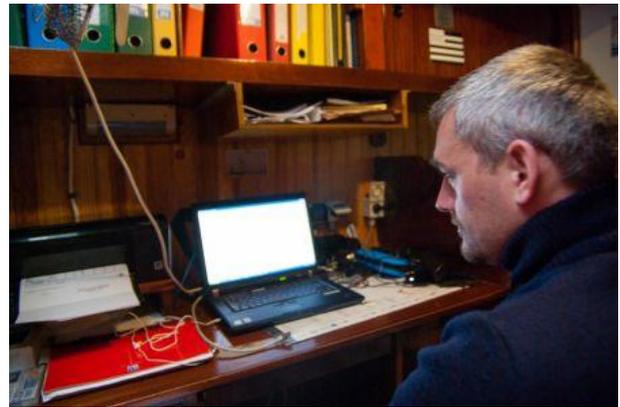


A eux quatre, ils enchaînent un ballet ininterrompu du matin jusqu'au soir. C'est la Cuisse, le cuisinier, qui commence sa journée vers 8 heures. Il décide chaque jour de ce que nous mangerons le midi et le soir. Toute une gymnastique sachant qu'il y a systématiquement quatre services : à 11 heures et à midi, à 19h00 puis à 20h00 afin que chacun selon son horaire de quart puisse s'asseoir à table. *Tant qu'il y a les produits, pour les plats, il n'y a pas de limite*, estime la Cuisse. On a déjà pu le tester en effet. Gaffe cependant à celui qui tient la barre

pendant le gratin dauphinois cuit, si on veut manger, mieux vaut ne pas faire giter la goélette ! *« Il y a tous les moyens de cuisson à bord, sauf la friteuse, la plate-forme bouge trop ».*

Ah si, un seul plat est interdit, pas question de voir un quart de bout de « la bête » à bord, alors oubliez

Les menus décidés, Cyrille les inscrits ainsi que chaque ingrédient, notamment les dates et numéros de lot des denrées périssables. Et oui, à bord aussi il faut assurer le service vétérinaire. *Sauf en Espagne, rôle Cyrille le cuisinier. En Espagne y'a toujours des problèmes.* Rassurez-vous, nous sommes cependant suffisamment pourvus pour ces trois semaines de transatlantique. Le stock, sa gestion, les sorties de chaque paquet de beurre, de céréales ou de pâte, c'est le rôle de David Guéna. *Chaque jour, ça me prend une petite heure mais il faut noter ce qui sort au quotidien sinon on prend trop de retard.* Chaque jour, il entre donc dans son logiciel de gestion, chaque denrée sortie par la Cuisse ou les Motel : ici un paquet de céréale, là 3 kg de viande ou les snacks prévus pour la nuit.



Un décompte possible car à l'escale, le CMA ne connaît pas de repos non plus. *Le cuisinier fait les commandes, je vérifie simplement qu'on reste dans les limites,* détaille David Guéna. *Après, pour chaque commande arrivée je rentre tous les produits dans l'ordinateur. Il faut qu'au moment de l'inventaire, tout corresponde.* Exercice supplémentaire sur la goélette Etoile : les escales sont animées d'arrivées et de départs de passagers, de cocktails officiels et de repas qu'il faut aussi

anticiper. *Je fais ça en plus de mes quarts, c'est la différence avec un bateau gris où il y a en général un commis voire un commissaire aux vivres qui ne fait que ça,* explique David Guéna. Pour la gestion des stocks, David s'appuie sur l'inventaire que lui dresse la Cuisse ou l'un des deux Motel, le second maître Rodrigue Tison et le quartier maître Nicolas Martin, dit Tintin. Seuls eux deux sont habilités avec le cuisinier à aller chercher des produits dans les congélateurs, réfrigérateurs ou cambuses.

« *Mais ici on est avant tout homme de pont, on passe plus de temps à aider les collègues que dans les carrés* », précise le second maître Rodrigue Tison. Habitué à son office, sur de plus grands bateaux, lui aussi a dû s'adapter au fonctionnement particulier du CMA sur la goélette. *Quel que soit le temps par contre, on sert le commandant à l'assiette, c'est parfois un peu compliqué mais on le fait dans la mesure du possible.* La cuisine où sont servis les plats est en effet sur le pont, il faut donc pouvoir descendre les échappées les bras chargés. Les deux maîtres d'hôtel, le quartier maître Nicolas Martin étant plus particulièrement dédié au carré des officiers mariniens organisent aussi les repas officiels en collaboration avec le cuisinier. *Selon les menus, on harmonise les couverts, les vins, l'ordre de service,* détaille Rodrigue Tison. Ainsi, en repas officiel, les femmes et les civils sont servis en premier suivis des militaires et enfin le commandant ou celui qui préside la table du carré.



Seul Cyrille Del Vitto, le cuisinier, n'est pas soumis aux quarts, pour les trois autres ils participent au même titre que l'équipage aux quarts et aux manœuvres. Cependant, lorsque tout le monde remonte sur le pont pour commencer le service, les deux motels sont eux davantage présents au carré du commandant et des officiers marinières afin d'assurer leur service, un choix stratégique : personne ne souhaite un équipage qui a faim, l'ambiance au menu serait trop indigeste...

