

Le journal de bord de la Belle Poule

Samedi 16 juin 2012

« Quand l'appétit va, tout va »

Source : Marine nationale

Nous sommes en 40°06'N – 42°59'W, en route à l'Est, portés par notre moteur à une vitesse de 6 noeuds. Les grains de cette nuit se dissolvent au loin dans le ciel azuré. Seuls quelques nuages au loin derrière nous témoignent des événements de cette nuit.

Pour l'heure, l'équipage s'apprête à exécuter une manœuvre de la plus haute importance pour tout marin qui se respecte : le déjeuner sur le pont pour tout l'équipage. Au menu quelques amuse-gueule pour commencer : saucisson, chips mexicaines et cacahuètes qu'accompagne un guacamole maison réalisé par notre cuisinier Gaylord. Instant de saveur sur le pont ! Ensuite, viennent les plats fins et autres mets délicats en provenance direct de la cuisine la plus élaborée que vous pourrez trouver au beau milieu de l'Atlantique.



Saumon unilatéral et autres salades exotiques... En dessert, des fruits. Ne riez pas, la simplicité est le gage de toutes les bonnes choses. Mais la véritable surprise arrive à l'heure du digestif. Nul cognac, liqueurs ou fruits confis mais un délice que savent apprécier ceux que le voyage suffit à nourrir : le vent ! Enfin ! Le chef de quart ordonne d'ouvrir grand-voile et misaine, d'hisser les voiles d'avant et, ô surprise d'hisser le clin foc, cette petite voile grée le plus à l'avant du beaupré et qui capte l'air au plus haut sur l'avant du mât de misaine. Quand l'appétit va, tout va !

Aujourd'hui, Gaylord, la « cuisse », comprenez le cuisinier, nous parle de son métier et de sa mission de la plus haute importance : nourrir les marins de la Belle Poule.

Gaylord, peux-tu nous parler de ton parcours professionnel et maritime ?

J'ai obtenu un CAP puis un BEP de cuisinier au lycée hôtelier de Dinard, et après j'ai passé un bac techno. Mais je voulais voir du pays – comme tout le monde ici je pense – du coup je suis rentré dans la Marine en 2001 et j'ai un BAT (brevet d'aptitude technique) de cuisinier. Au début, j'ai embarqué sur des gros bateaux : l'Orage, le Primauguet puis quand j'ai voulu être sur des plus

petites structures je me suis retrouvé sur l'Etoile et la Belle Poule. C'est donc un heureux hasard qui m'a mis sur les goélettes.

Tu m'as parlé de la salade Fouzy que tu nous as préparée au déjeuner, peux-tu nous en donner la recette ?

C'est pas compliqué : fous-y ce que tu veux !

Quelle est – ou plutôt quelles sont – tes recettes préférées ?

Aucune en particulier, mais je dirais que j'aimerais bien faire plus de pâtisserie. Mais à bord c'est compliqué puisqu'il m'est impossible de peser quoique ce soit, il y a trop de mouvements.

Tu travailles donc sans balance ?

Oui, tout est au jugé. De toute façon, la cuisine c'est une histoire de sentiments !

En tant que cuistot tu es hors quart, quels en sont les avantages et les inconvénients ?

Je suis hors quart mais j'ai tout de même des horaires très stricts : de 8h à 13h et de 16h à 21h. Tu sais l'horloge biologique des gros mangeurs que j'ai à bord est parfois plus exigeante que n'importe quelle autre montre ! Et puis ce n'est pas parce que je n'appartiens à aucun tiers que je ne vois personne : au contraire, tout le monde vient me voir à un moment ou un autre de la journée puisque la cuisine est sur le pont.

Pourquoi la Belle Poule n'a-t-elle toujours pas ses étoiles au guide Michelin ?

Parce qu'ils ne sont jamais passés à bord !

On dit que les cordonniers sont les plus mal chaussés, chez toi c'est plutôt Mac Do-pizza ou petit rizotto aux trois champignons ?

Malheureusement c'est plus Mac Do pizza...

As-tu un petit mot à faire passer à tes proches ?

Bien sûr ! J'embrasse bien fort ma fille et mon petit garçon.

