

Le journal de bord de la Belle Poule

Jeudi 21 juin 2012

« Pit stop à Horta : Changement de voile »

Source : Marine nationale

Nous sommes arrivés en vue de l'île de Faial pourtant alors distante de près de 100 km dans l'après-midi d'hier. Et c'est ce matin que nous avons accosté au célèbre port de Horta pour rejoindre l'Etoile arrivée la veille.

Port mythique pour les marins en partance pour une transatlantique, où chaque navire laisse traditionnellement sa marque sur le quai, Horta laisse l'équipage sur sa faim car l'appareillage est imminent. Cette escale technique est expresse, à peine arrivé tout le monde se met à la tâche. Remettre un peu d'ordre dans le bateau et sur le pont, faire le plein de gazole et changer notre hunier usé sont les priorités de l'escale.



A 13h tout est fini et les permissionnaires peuvent courir au célèbre Peter's Bar prendre un café avant de rentrer à bord pour l'appareillage, heureux tout de même d'avoir pu mettre les pieds sur ce petit bout de Portugal au milieu de l'Atlantique.

C'est au tour de Patrice, alias Patoche, alias Patou, alias Pat de nous faire part de ses impressions sur cette mission transatlantique, et surtout d'évoquer son métier à bord : cuisinier et maître d'hôtel du carré commandant.



Patou, je te cherche depuis un quart d'heure, mais où donc étais-tu ?

J'arrive, j'arrive ! Le matin je suis un peu partout, surtout vers 6h. Je m'occupe de la mise en place du petit déjeuner dans tout le bord. Ce matin comme Gaylord a préparé des viennoiseries, je les répartis équitablement dans chaque carré. La nuit, pendant mes quarts je fais aussi du pain pour la journée. Cinq par jour en ce moment.

Peux-tu nous en dire un peu plus sur ton parcours professionnel et maritime ?

J'ai terminé mes études avec un bac pro hôtellerie-restauration et je faisais des saisons pendant mes études (en stations balnéaires). Pour ce qui est de la Marine, comme je faisais partie du dernier wagon des personnes dont le service militaire était obligatoire, j'ai fait une préparation militaire marine pour être sûr de faire mon service dans le corps d'armée de mon choix. C'était le coup de foudre ! J'avais envie de partir, de sortir de ma région et de voir du pays tout en étant utile. Du coup j'ai signé un contrat. Après mes classes à Querqueville, j'ai fait l'école des fourriers à Rochefort. Puis ont suivi les différentes affectations : la Meuse, le Jean de Vienne, le Siroco, et une affectation à terre : le centre du commissariat de la marine, service vivre à Toulon. Cuisinier est donc ma spécialité d'origine même si ici je suis maître d'hôtel.

Maître d'hôtel au carré commandant c'est un peu comme si t'étais barman dans un bar branché non ? Tu dois voir du beau monde ?

C'est un peu ça, il faut dire qu'ici les invités sont triés sur le volet. On ne fait pas de si grandes réceptions que sur les grands bâtiments de combat mais des étoiles ont en voit régulièrement. La représentation c'est une des fonctions principales de notre goélette et nous mettre sur notre 31 est une habitude. Elle aussi !

Ce n'est pas trop dur de servir tous ces plats quand la mer bouge ? As-tu une anecdote à nous raconter à ce sujet ?

Seulement de belles glissades ou de grosses frayeurs pour l'instant, pas encore de casse. Je touche du bois ! Il faut dire qu'avant de servir ici il faudrait faire un stage de patinage artistique...

As-tu une recette préférée ?

Non, je n'ai pas de préférence particulière J'aime l'idée de me diversifier et d'avoir plus d'un tour dans ma casserole. A la maison, en revanche, je fais souvent de la cuisine asiatique.

Tu es plutôt service en argent ou pique nique à la bonne franquette ?

Pique nique à la bonne franquette ! Le service en argent je le laisse pour le travail.

Le mot de la fin ?

Enclume ? Non, je plaisante !!! Content de rentrer pour retrouver ma femme et ma fille que j'embrasse bien fort !

