

Rôle d'équipage

Poste : GARCON CUISINE
Employeur : Delmas-Vieljeux

Hiérarchie : Sous les ordres du cuisinier.

Missions : Aide à la préparation des repas, entretien de la cuisine, vaisselle.

Lieu de travail : cuisine

Organisation et conditions de travail : quatre services par jour : 11h, 12h, 18h et 19h.

Cabine : Pont C. Partage sa cabine avec un autre « garçon ».

Salle à manger : réfectoire des matelots.



ALORS, RACONTE !

Les textes ci-dessous ont été écrits d'après les témoignages collectés dans le cadre du projet culturel du Musée Maritime « Alors Raconte » sur la mémoire des gens de mer.

Quand les aliments voulaient bien rester ...

« A la cuisine, cela n'était guère plus brillant qu'ailleurs car les gamelles passaient par-dessus les barres de retenue. Nous mangions nos repas dans des bols quand les aliments voulaient bien rester dedans. Le mieux était de prendre le bol en mains et essayer de suivre les mouvements désordonnés du navire. Les tables antiroulis à pinoches devenaient vraiment superflues. »

Extrait du témoignage du Commandant Baudard à propos de la tempête subie au point K en 1959 et publié dans le livre de Jean Monfort : Navires Météorologiques stationnaires : France I, France II.

Le thon, c'est bon !

« Mes meilleurs souvenirs, c'est la pêche au thon, aux mois de juillet-août. A la saison, c'était un plaisir d'aller à l'arrière. Il y avait 6 tangons sur les côtés, avec une ligne au bout. Et chacun, on attendait de voir sautiller les thons au bout de nos lignes, de tirer et de les récupérer. Ce n'était pas des bêtes énormes mais des petites bonites de 3-4 kilos. Et chacun avait son boulot, l'un de nous étripait, l'autre tirait. On s'organisait. Les thons étaient suspendus une fois saignés et ils étaient mis en chambre froide. Il y a eu jusqu'à 1500 thons dans les chambres froides. Après on se les partageait. On les cuisinait, marinés, ou d'une autre façon, toutes les recettes de thon étaient possibles. On en a fait des cures ! »

Pêches miraculeuses

« Le soir, lorsque la mer était calme, surtout l'été, on pêchait les aiguillettes et les calamars. C'était de la pêche au fanal, ces animaux sont attirés par la lumière. On utilisait des épousettes pour attraper les aiguillettes. Les pêches étaient parfois miraculeuses ! »