

A bord des bateaux, la nourriture est sacrée

Par Jean-Paul Frétillet



Quand le temps l'autorise, Yves Gamblin navigue dans la Baie de Saint-Malo à bord de son Antares, une petite embarcation de pêche. Il jette ses lignes et goûte, sans rancune, cette mer à qui il a donné les meilleures années de sa vie.

Ce jour-là, il remonte un bar de trop petite taille pour être vendu (selon la réglementation) et trop amoché pour être renvoyé dans le tourment des vagues. Le marin attrape une marmite, improvise un court-bouillon, et quelques minutes plus tard, casse la croûte de ce poisson à la fraîcheur providentielle. « *Sur un bateau quand le repas n'est pas bon, c'est la journée qui est fichue. Mais quand une bonne odeur remonte des cuisines, cela redonne un coup au moral surtout quand la journée a été de chien, ce qui en mer est presque le lot quotidien* » assure Yves Gamblin qui a soixante deux ans raconte ses souvenirs de vieux loup de mer.

De Saint-Malo à Terre-Neuve, il a roulé plusieurs fois sur les flots de l'Atlantique. « *C'était des campagnes de plusieurs semaines dans des conditions extrêmes. On mangeait plus souvent des nouilles et des patates que du poisson frais. On ne se plaignait pas car en haute mer, le repas c'est toujours le meilleur moment de la journée, avec le coucher bien sûr* ».

A bord, la nourriture est sacrée et tous les marins, au long ou au petit cours, vous le confirmeront : sur les mers ou les océans, on fait gourmandise de tout bois.

Sur un bateau, le cuisinier est maître à bord après le capitaine ! Si curieux que cela puisse paraître, la tâche est confiée au plus novice, au moins gradé, au dernier arrivé. « *Mais il est payé plus cher qu'un matelot, rectifie Yves Gamblin parce qu'il nourrit l'équipage. Il ne touche jamais au poisson comme le gars qui s'occupe de la radio. Souvent, il est aussi le*

mécano, les mains dans le cambouis le matin et dans la popote midi et soir. Pour beaucoup, c'est une corvée ! J'en ai vu faire un hachis parmentier avec du pâté Hénaff »

Tanguy Lagadeuc, patron de l'Indomptable, pêche dans la baie de Saint-Brieuc. Il vend une partie de son poisson sur le marché de Pléneuf Saint André dans les Côte d'Armor et fournit la table de Jean Marie Baudic (le Youpala à Saint-Brieuc) avec qui il partage un amour immodéré pour la cuisine.

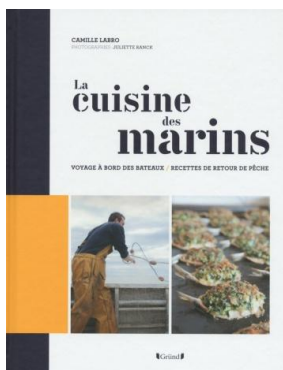
Le marin s'est frotté à la haute mer au début de sa carrière. *« J'ai fini par m'apercevoir que marins et cuisiniers partageaient un métier de fou, avec des horaires de dingue, toujours sur la brèche avec des moments d'intense stress ! »*



Tanguy Lagadeuc a appris à cuisiner (et surtout à aimer cuisiner) en naviguant. *«*

Je n'avais pas le choix. Ou plutôt si, j'avais le choix entre faire la cale, c'est-à-dire stocker le poisson ou faire la cuisine ! Voilà ce qu'on m'a dit quand j'ai embarqué comme jeune mousse. Je ne savais pas cuisinier mais je n'ai pas hésité ».

Sur le bateau, il découvre une réalité : *« Il faut du consistant, de la chaleur et de la quantité. C'est hyper important pour le moral des troupes. Après tu apprends à cuire le poisson. Friture, four ou court-bouillon ! Tu testes, tu expérimentes, tu te rencardes auprès des anciens, surtout les Portugais qui sont de gros mangeurs de poissons. Ils t'apprennent à saler la morue et à sécher la lotte. Tu découvres qu'au large il faut cuisiner par tous les temps et je mets au défi tous les chefs de venir à bord pour partager ce qu'on endure. Je ne suis pas certain que beaucoup tiendraient la barre ! »*



Pour son ouvrage passionnant *« La cuisine des marins »*¹ Camille Labro a vécu quelques expériences en mer. Elle raconte comment Xabi Martiarena, un pêcheur de Saint-Jean-de-Luz apprit à tirer partie des mouvements du bateau pour cuire le poisson selon la technique du « pil pil » : il s'agit de provoquer des *« mouvements circulaires de la poêle hors du feu, ce qui permet de cuire le poisson*

¹ La Cuisine des marins, voyage à bord des bateaux/recettes de retour de pêche – Photographies de Juliette Ranck – Editions Gründ.

très doucement, pendant que la sauce s'épaissit naturellement »². Le marin aujourd'hui à la retraite ajoute : « Sur le bateau, il suffit de se tenir debout avec le plat et le roulis fait le boulot ».

Mais de ses rencontres avec les marins de pêche côtière, Camille Labro retient que l'on cuisine peu à bord des petits chalutiers : « *Ils partent pour la journée et à bord ils ont très peu de temps pour cuisiner. C'est bien souvent la baguette et la charcuterie, l'encas que l'on dévore entre deux manœuvres. Parfois, c'est un petit sashimi de maquereau* ».

Tanguy Laguadeuc confirme que pendant les sorties en mer il n'a pas beaucoup de temps pour cuisiner. Mais il en consacre un minimum pour préparer le repas de son équipage. La cuisine à bord est lilliputienne et n'autorise aucune préparation compliquée. « *Je cuisine des choses simples et solides avec des bons produits. On essaie de se régaler. Et c'est un moment important où l'on se pose entre nous* ».

Camille Labro raconte aussi ces instants de camaraderie : « *C'est cocasse de les voir manger le plus naturellement du monde quand le bateau tangue, attrapant au vol, toutes les trente secondes le plat ou leur assiette* ».

En mer où la faim, le froid et la fatigue se liguent contre l'homme, le repas avalé dans un lieu confiné et timidement chauffé prend tout son sens réparateur. Fut-il dans un étrange mélange de parfums ! Les marins ne s'en aperçoivent plus. Mais les sens du mangeur invité à bord sont soumis à la rude épreuve du roulis et des odeurs d'essence et de poissons putréfiés. Ce qui, au passage, permet de constater que l'eau ne monte pas à la bouche de la même façon sur terre ou en mer !

Quand la durée des marées s'allonge, quand les marins partent en mer plusieurs jours, la cuisine à bord devient une affaire plus sérieuse. Mais les hommes ne mangent pas du poisson tous les jours. « *C'est comme si on mangeait notre paie* », explique Yves Gamblin. Les poissons qui passent à la casserole sont les plus cabossés, ceux qui ne pourront pas être vendus. « *Tu n'as qu'à me blesser en douce un poisson si tu veux que je te le prépare me disait souvent le cuisinier quand je lui réclamais un petit extra* » raconte encore Yves Gamblin.

Sur la route du retour trop longue, quand tous les vivres ont été épuisés, les recettes s'enrichissent de poissons. Ce sont quelques-unes de celles-ci que Camille Labro a consigné dans son ouvrage : « *Elles sont marquées du sceau de la simplicité. C'est souvent de la cuisine mitonnée comme le marmitako, une recette de Didier Martinez, un pêcheur de*

² Ce principe de cuisson permet d'utiliser la gélatine de la peau du poisson pour lier la cuisson du poisson.

Saint-Jean-de-Luz ». Le principe est de faire mijoter une sorte de court-bouillon épais avec tomates, aromates, vin blanc et pommes de terre. Vingt minutes avant de manger, on porte la sauce à ébullition, on éteint et on ajoute les morceaux de poisson du jour. Ils cuisent lentement et restent moelleux.

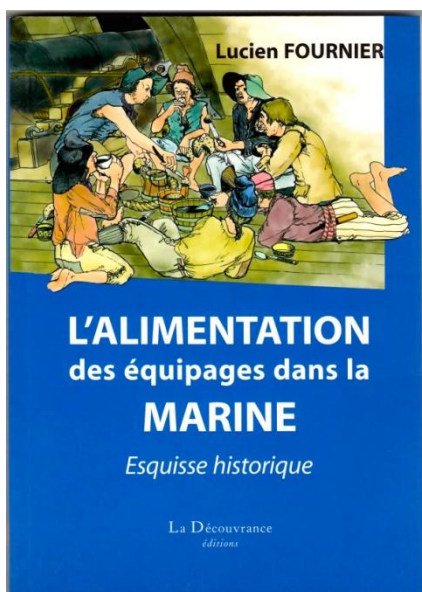
De cette cuisine des « restes » à bord ou à la débarque sont nés quelques fameuses recettes de soupe de pêcheur comme la bouillabaisse ou la bourride sur les bords de la Méditerranée ou la cotriade en Bretagne.

Sur les plus gros navires, les cargos qui prennent la mer pendant plusieurs semaines et parcourent les routes du monde, le chef navigue dans une cuisine centrale comme il en existe dans toutes les entreprises.

Jean-Pierre Hayot, directeur de [l'école nationale de la marine marchande](#) nous confirme que la question ne fait l'objet d'aucun enseignement autre que celui des normes d'hygiène et de sécurité. Celles-ci sont reprises dans le certificat obligatoire qualifiant tous les cuisiniers de navire battant pavillon français (objet d'une révision récente par un décret du 11 mai 2015) : « *Depuis longtemps, les bateaux sont des concentrés de la mondialisation. Les équipages sont multinationaux. Le commandant de bord est parfois le seul français à bord. Il s'adapte aux cuisines d'ailleurs* » précise Jean-Pierre Hayot.

Les navigants ne sont plus condamnés au surgelé et à la conserve. Si les bateaux appareillent les placards remplis, les réfrigérateurs sont alimentés en produits frais au gré des escales, une toutes les 24 ou 48 heures sur un parcours de six semaines entre la France et la Nouvelle Zélande, par exemple.

En complément de l'article :



Lucien Fournier, ancien commissaire de la marine, aborde la question cruciale de la nourriture à bord des navires de la marine marchande française du XVIIe au XXe siècle. Partant de l'organisation administrative de l'alimentation des équipages, ce livre examine les différentes denrées et boissons servies aux marins, le problème de leur conservation à bord, la distribution, la préparation et la distribution des repas. A la fin du XIXe siècle, les progrès techniques ont finalement résolu un problème qui a tourmenté des générations de marins sur toutes les mers du globe.