

# Dans le sillage de TARA



## PORTRAIT DU CUISINIER MARIN

**Nom et Prénom :** Carole Pire

**Age :** 29 ans

**Nationalité :** Française

### Quel est ton rôle à bord de Tara ?

« Je suis cuisinière-équipière. Partout où nous allons, je prépare tous les jours les repas, en navigation comme à terre. Lorsque nous sommes à quai, il y a souvent des événements avec des invités et des bénévoles à nourrir en plus, ça peut faire une belle tablée ! Il faut s'occuper de l'avitaillement du bateau en nourriture, nous pouvons parfois partir plusieurs semaines sans toucher terre ! De plus, sur ce poste, il faut gérer l'intendance du bord, c'est-à-dire qu'il faut veiller à avoir suffisamment de linge de lit, de serviettes, de produits d'hygiène et d'entretien, de moustiquaires, d'huiles essentielles ... Il faut penser à tout pour partir dans les meilleures conditions et ne manquer de rien. Et enfin, j'assiste sur le pont dès que l'on fait une manœuvre de port, que l'on va hisser les voiles, les affaler, empanner, etc. Souvent, il y a un quart de veille à réaliser, pour accompagner le chef de quart. C'est un rôle polyvalent ! »

### Ce que tu aimes dans ton métier

« J'aime la mer, le voyage, la voile et les gens que je rencontre. A bord, il y a une belle palette : marins, scientifiques, artistes, journalistes, etc. On apprend en permanence, que ce soit en navigation, cuisine, culture, science, sur soi-même et sur les autres grâce à la vie en communauté, c'est très enrichissant ! »

### **Les difficultés de ton métier**

« De ne pas pouvoir descendre à terre en escale ! Depuis la crise sanitaire, c'est très compliqué d'obtenir l'autorisation du pays pour débarquer et faire un tour. C'est ce qui me manque le plus.

Autrement, comme les gens mangent trois fois par jour, c'est du non-stop, il faut apprendre à gérer sa fatigue pour donner le meilleur de sa cuisine. Quand il y a du mauvais temps, ça devient plus difficile de cuisiner parce que tout est instable, ça peut devenir dangereux, il faut faire attention à ne pas se brûler ou se couper, donc c'est un peu plus fatiguant. »

### **D'où te vient cette passion pour la mer et la gastronomie ?**

« À quinze ans, je suis allée dans une école hôtelière, j'ai passé un BEP, suivi d'un brevet professionnel en alternance et je suis allée travailler dans plusieurs restaurants à l'étranger. C'était d'abord la passion de la cuisine et du voyage. C'est un métier qui te permet de voyager où tu veux, quand tu veux.

Et comme j'adore la mer, à 26 ans j'ai décidé d'allier les deux métiers en passant un brevet de matelot de la marine marchande, c'était une bonne combinaison.

Les différents corps de métier que l'on rencontre à bord offrent une belle fenêtre sur le monde. »

### **Ton message pour les jeunes**

« Concernant l'écologie, il ne faut pas être trop moraliste car il y a beaucoup de choses que l'on ne maîtrise pas à sa propre petite échelle individuelle. Il faut faire bouger les choses ensemble, localement, dans son école, dans son quartier, dans sa mairie, dans sa région et puis l'Etat a aussi ses responsabilités, il faut le bousculer. C'est pourquoi, je pense, qu'il est important de s'informer sur ce qui se passe autour de soi, sur les projets qui naissent, ceux qui nous paraissent bons, comme ceux qui nous paraissent mauvais.

A bord, mon geste à moi, c'est de lutter contre le gaspillage de la nourriture, contre le suremballage et de trouver des produits qui ne nuisent pas à l'environnement, ou un peu moins ! C'est très difficile de trouver le juste milieu, mais s'il y avait des lois pour réduire les emballages et mieux gérer les produits nocifs mis sur le marché, ce serait plus facile pour les citoyens que nous sommes de moins polluer ! »