

MARION LAUTERS



© S.Bollet / Fonds Tara

Cuisinière à bord – Août 2010

Pourquoi as-tu choisi ce travail ?

Le métier de marin-cuisinière me permet de voyager et de rencontrer des personnes d'horizons très différents. J'aime aussi beaucoup cuisiner et faire plaisir aux autres en préparant des bons petits plats.

En quoi consiste ton travail ?

Quand on est cuisinier sur un bateau on est en charge de l'intendance du bateau. On doit s'occuper de l'avitaillement du navire en vivres, de la gestion des stocks, de la préparation des repas et de l'entretien de la cuisine. Mais on fait aussi parti de l'équipage donc on doit répondre aux demandes du capitaine, selon les besoins, pour les manœuvres.

Quels sont les avantages et inconvénients de ce métier et à bord de Tara?

En étant cuisinière sur Tara (et sur les bateaux en général), on apprend à faire avec ce qu'on a, car on ne peut pas aller à l'épicerie du coin faire deux courses. C'est intéressant de s'adapter et de trouver des solutions. Par moment cela peut être un peu frustrant, on ne peut pas toujours assouvir ses envies culinaires. Un bel avantage sur Tara, c'est que tout le monde participe aux tâches ménagères.

La cuisinière n'est pas en charge, de toute la vaisselle, du service, de l'entretien des parties communes. Il faut juste vérifier si le travail est fait correctement ou pas.

Qu'aimes-tu dans ton métier ?

Ce que j'aime avant tout en étant cuisinière sur Tara, c'est de pouvoir voyager tout en travaillant. Mais aussi de pouvoir mêler plusieurs activités : la cuisine, la science et la mer. Et puis c'est une expédition avec des grands scientifiques, donc c'est très enrichissant au quotidien de pouvoir échanger avec eux. Et enfin, j'aime tout simplement faire à manger : des gâteaux, des plats en sauces, des tartes... Et puis que ça plaise !



EXPEDITIONS
www.taraexpeditions.org