

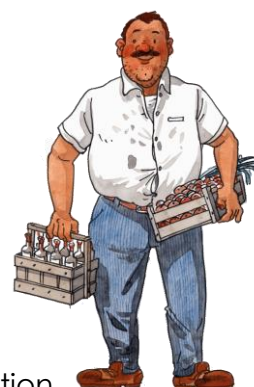


Rôle d'équipage

Poste : INTENDANT

Employeur : Delmas-Vieljeux

Hiérarchie : Maître. L'intendant est sous les ordres du commandant. Il donne ses instructions à la cuisine, aux garçons météos et officiers ainsi qu'au maître d'hôtel.



Mission : responsable du service général, il assure l'avitaillement, la gestion des repas et du linge. Il réalise les menus en accord avec le cuisinier. Il contrôle le service des salles à manger et des cabines. Son rôle était très important car les repas jouaient un grand rôle pour l'ambiance du bord. A tel point que c'était la météorologie nationale qui décidait de son affectation. Le Commandant, le chef-mécanicien et l'intendant étaient les seuls emplois « réservés ». Remplace le cuisinier pendant 8 jours à l'inter point.

Lieu de travail : Cambuse et cuisine

Organisation et conditions de travail : Travaille de jour. Reste à bord les 15 jours de l'inter point. L'intendant est fréquemment amené à se rendre à la cambuse, située tout à l'avant du bateau, zone la plus exposée au roulis du bateau, rendant son accès parfois difficile.

Cabine : Pont C. Cabine individuelle.

Carré : Réfectoire des maîtres avec le charpentier, le graisseur extérieur, le bosco et l'électricien. Il pouvait lui arriver de prendre ses repas à la cuisine.

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.

Contents en qualité et en quantité

« Lorsqu'un intendant arrivait sur le France 1, il commençait par faire l'inventaire et reprendre toute la comptabilité. Ensuite il faisait l'avitaillement. Nous étions chargés de composer les menus. Il fallait faire en sorte que tout le monde soit content des repas en quantité et en qualité. On contrôlait aussi les salles à manger pour voir si les garçons, les maîtres d'hôtel faisaient bien leur travail. Si un officier se plaignait du mauvais entretien de sa cabine, on allait contrôler. »

Le service continu à l'inter point !

« Au port, à l'arrivée, il fallait faire l'avitaillement pour l'inter point car une vingtaine de personnes restaient à bord, plus des femmes, des enfants et des invités, cela représentait au moins une quarantaine de personnes. Ensuite il fallait refaire le point pour la nouvelle station. Il fallait en plus faire nettoyer le linge, les parquets et voir si des nappes ne manquaient pas. »

Tables à roulis

« Quand il y avait du mauvais temps, mon rôle était aussi de contrôler l'installation des tables à roulis qui s'accrochaient à chaque extrémité des tables déjà présentes. Il y avait un trou pour la carafe d'eau, un trou pour le verre et puis à côté vous aviez un petit casier pour mettre les fourchettes, les couteaux. Et dessous, il y avait un petit set de table de façon à empêcher l'assiette de bouger. Sous les chaises, il y avait un ridoir qui était vissé dans le sol. »

Les clefs de la cambuse

« A proximité de la cambuse, on trouvait un local où était rangé le linge, un autre où était stocké du matériel de réserve type vaisselle, produits de nettoyage etc. En dessous, dans la cambuse, on stockait la nourriture, les boissons. On trouvait même une petite coopérative où l'on vendait de l'alcool et du tabac essentiellement. Seuls l'intendant et le cuisinier avaient accès à la cambuse. »