

Yves Cattenoz, Cuisinier sur "Le France"

Yves Cattenoz nous a accueilli chez lui, sur les hauteurs d'Arlay, en compagnie de Jean-Louis Vauchez, membre du comité de lecture de "Raconte-moi Bresse Haute-Seille". Après avoir appris la cuisine à Dole, Yves a décidé de « monter à Paris » puis de s'embarquer sur le paquebot "Le France" en tant que cuisinier.



Du Jura au Fouquet's à Paris

J'ai appris la cuisine dans le Jura, à Dole. Après mon CAP, je m'étais mis dans la tête d'aller à Lyon ou Paris, mais avec une préférence pour la capitale. Alors je suis monté à Paris et me suis présenté au Fouquet's : j'ai été embauché et suis resté là-bas deux ans, alternant entre le Fouquet's et le Pré Catelan, un autre établissement de la société au Bois de Boulogne. L'été, quand il y avait beaucoup de monde, la moitié de la brigade était envoyée là-bas. Nous étions déjà trente cuisiniers.

Puis je suis parti faire mon service militaire, dix-huit mois. J'ai choisi la Marine pour éviter de partir en Algérie, où je devais être incorporé. A mon retour, j'ai repris mon activité au Fouquet's mais je commençais à en avoir assez du travail en coupé¹, des trajets en métro, de la chambre de bonne et de la cuisine en sous-sol. Au bout d'un an, j'ai décidé de naviguer : je suis allé aux Grandes Avenues, à la Compagnie Générale Atlantique, pour savoir si des cuisiniers étaient recherchés. « Pas de problème ! » m'a-t-on répondu. Il fallait être en bonne santé par contre.

Voilà, je suis parti comme ça. C'était en 1963-1964, au tout début du France, j'avais environ vingt-deux ans.

Sur "Le France"

Quand on débutait, on nous faisait préparer les petits-déjeuners ; il fallait se lever à cinq heures du matin sans faire de bruit car nous étions six dans la même chambre. Comme il y avait beaucoup de passagers américains, j'en ai fait des casseroles d'œufs au bacon et d'œufs brouillés ! Nous étions polyvalents et pouvions préparer aussi bien pour la première que pour la deuxième classe, en fonction des besoins. Et quand tu n'arrivais pas à l'heure, tu te retrouvais à servir l'équipage !

Il y avait deux mille passagers et mille membres d'équipage. Les cuisines étaient au milieu de la coque avec un fourneau de dix-sept fours. Nous étions soixante cuisiniers, quatorze boulangers, dix pâtisseries... Et il y avait tout le reste : la préparation, la vaisselle, le service car nous dressions sur plats. Vous voyez un peu !

L'équipage était embauché moitié par l'Etat, moitié par la Compagnie. On travaillait onze heures par jour tous les jours lorsque l'on était en croisière : en général, la traversée durait six jours mais certaines croisières, comme aux Bahamas, pouvaient s'étendre sur deux ou trois semaines. On partait travailler pour cinq mois, sur différents trajets, sans téléphone ni rien !

Lorsque l'on naviguait, nous ne pouvions pas sortir de nos quartiers et ne pouvions pas écouter la radio. Nous avions nos propres espaces, notamment une salle de jeux et une buvette. J'ai pu monter une fois, à la demande de mon ancien chef de partie au Fouquet's qui faisait la traversée

¹ Travail le matin et le soir avec une coupure entre les deux

pour travailler à New-York : j'ai pu prendre l'apéritif avec lui et sa femme l'après-midi, mais ça a été la seule fois.

On savait s'il y avait des personnalités à bord : une fois, Louis de Funès a offert les consommations de tous les membres d'équipage. Nous avions des visites de passagers dans les cuisines aussi. Là, on voyait du beau monde ! Je me souviens d'un acteur de soixante-dix ans qui était venu avec sa sixième femme qui avait dix-huit ans : on regardait !

Une ville flottante

C'était luxueux ! C'était vraiment beau ! Moderne... Il y avait trois piscines, des salles de cinéma, des casinos, des salons de coiffure... Il y avait tout sur le bateau, même le magasin "Le Printemps".

Pour naviguer, il ne faut pas avoir le mal de mer. Quand j'étais dans la Marine à Brest, j'étais sur des remorqueurs de haute-mer : quand on allait récupérer des bateaux en perdition, c'était quelque chose ! Mais sur "Le France", à part Terre-Neuve, c'était plutôt calme. Il n'y a eu qu'une fois où la mer n'a pas été belle : personne ne venait manger. On s'ennuie dans ce cas-là.



Document de visite du France conservé par Yves Cattenoz

Nous portions la tenue de cuisine, les grandes toques et cuisinions de tout, beaucoup de poissons et de langoustes. Et il faut voir le caviar que l'on passait ! Six-cent kilos par voyage je crois. Une fois, on m'a fait travailler avec le gars qui taillait de gros morceaux de glace pour présenter les boîtes d'un kilo de caviar pour les soirées de gala : il avait taillé la glace en forme de turbot. Au début, je n'aimais pas tellement le caviar puis finalement...

Ceux qui avaient de bonnes places ne mangeaient pas la cuisine de l'équipage : c'était des combines avec les chefs, il y avait des billets de 50 francs qui passaient... En trois semaines en 1963, on gagnait 150 000 francs mais les barmans se faisaient tellement de pourboires qu'ils en oubliaient de venir chercher leur paye auprès du comptable, qu'on appelait "l'écrivain". Ils se faisaient 5 000 francs par voyage : les bars marchaient toutes les nuits, avec les Américains...

On se ravitaillait à New-York et à Southampton, lors des escales. C'est lors de ces moments-là, lorsqu'il n'y avait plus de passagers à bord, que l'on avait le droit de sortir sur le bateau. On en profitait aussi pour descendre du bateau et visiter : nous étions libres mais il fallait être à l'heure à l'appel.

New-York, c'est beau ! En principe on arrivait à seize heures, au Havre aussi : c'était précis. Et il y avait du monde sur les quais.



Souvenir de New-York...

D'autres horizons

J'ai travaillé quatre ans sur "Le France" et huit ans à la compagnie pour qui j'ai fait des petits voyages et d'autres traversées. Un jour, je devais faire la relève du France au départ du Havre mais j'avais entendu qu'on cherchait un cuisinier pour aller au Brésil, alors je suis sorti du rang et j'ai été pris tout de suite. J'étais content car j'adorais le football. J'ai beaucoup navigué vers l'Amérique du Sud : l'Argentine, le Brésil. La Russie aussi, mais ce n'est pas beau, et tu ne rigoles pas...

Je savais que je ne ferais pas ça toute ma vie alors j'en ai profité : j'ai rencontré Pelé et je suis revenu avec sa signature. Il était gentil comme tout : il nous a reçu à Santos, nous a payé une bière. Le Brésil, c'est sensationnel ! A partir de dix heures du soir, il ne faut pas sortir tout seul par contre, mais nous étions toujours trois ou quatre gars. Ils étaient contents de voir débarquer des Français mais quand il y avait des Américains, c'était fini : les dollars étaient plus intéressants ! L'argent, ça attire.

En 1970, mon papa est décédé à quarante-neuf ans d'un cancer foudroyant : comme il tenait un petit restaurant à Mont-sous-Vaudrey, j'ai arrêté les voyages et j'ai repris son établissement. C'est la période où ça commençait à être le cirque sur « Le France » : les syndicats avaient déjà le monopole et pour un rien se mettaient en grève. La CGT nous démarchait et si on ne prenait pas notre carte, on était viré. D'ailleurs, si ça s'est arrêté en 1974, c'est à cause de ça : ils ont trouvé le personnel qu'ils ont pu pour faire le dernier voyage puis le bateau est resté à quai trois ou quatre ans. Il a été racheté par la Norvège avant d'être détruit par les Indiens. C'est une honte car il était rempli d'amiante : il y a eu beaucoup de morts.

Des souvenirs

Mes plus beaux souvenirs ?... Ce sont les débuts sur "Le France". Et j'avais déjà vu de belles choses au Fouquet's avant. J'en ai vu du monde là-bas. Le plus exécrationnel, c'était Jean Gabin ! Oh là là ! C'était un seigneur. Il mangeait tout seul. On lui changeait ses fleurs tous les jours mais une fois, le serveur n'a pas pu terminer : c'est le maître d'hôtel qui a pris le relais. Au Pré Catelan, c'était une autre ambiance, sympa : on voyait Annie Girardot, Lino Ventura... Les gens nous disaient bonjour en nous voyant travailler : c'était le début des cuisines ouvertes. Le seul inconvénient là-bas, c'est que le métro était à quatre kilomètres, alors on se réunissait le matin pour venir ensemble et le soir, on nous ramenait, à dix ou quinze dans une estafette Renault. Nous étions presque tous de province et il y avait beaucoup de Bretons parce qu'il y avait peu de boulot là-bas. C'est beau Paris... En novembre 1963, j'ai vu les Champs-Élysées vides quand Kennedy est mort : le restaurant a été fermé. Ça avait été un choc.

Témoignage d'Yves Cattenoz
Arlay,
13 mars 2024