



Le chef pêche au quotidien langoustes et poissons. Ici de la sérieole.



Francis Huet

Chef dans les Taaf

Francis Huet est chef cuisinier dans le district des Îles Saint-Paul et Nouvelle-Amsterdam à quatre jours de bateau de La Réunion dans ce qu'on appelle les Taaf : les Terres australes antarctiques françaises où la préfecture siège à Saint-Pierre de La Réunion.

Il y a près d'une vingtaine de cuisiniers, essentiellement réunionnais, à prendre chaque année le bateau Marion Dufresne qui rythme les rotations de ces terres reculées, parfois hostiles à l'homme. Des bases scientifiques, qui comptent en moyenne entre 20 et 50 personnes – parfois le double en pleine saison –, sont installées dans ces districts que sont Crozets, Les Kerguelen ou encore les îles Saint-Paul et Nouvelle-Amsterdam où le chef cuisinier Francis Huet officie. Ce dernier, qui en est à sa septième mission, cumule déjà plus de cinq ans de service dans les trois districts des Taaf. Il est, depuis le mois de mars, à Martin-de-Viviès et cuisine au quotidien pour la vingtaine de personnes présentes jusqu'en septembre. La durée moyenne d'une mission est de six mois. Francis Huet a même déjà cumulé deux missions sans revenir à La Réunion, sa terre d'origine. Une vie loin de tout, de ses proches à laquelle il est parvenu à s'accoutumer même si ce n'est pas tous les jours facile.

C'est en Croatie, en 2007, alors qu'il travaillait dans un restaurant, qu'il découvre une offre d'emploi pour

Une vie loin de tout à laquelle il est parvenu à s'accoutumer même si ce n'est pas tous les jours facile.

de La Réunion et de métropole jalouseraient. Plano, grill, friteuse, four vapeur, four de boulanger, cellule de refroidissement, chambres froides négatives sont à disposition du chef qui compose ses menus en fonction de la pêche à la ligne ou aux casiers qu'il pratique presque au quotidien. Les eaux d'Amsterdam sont très riches en langoustes et en poissons tels que le rouget, le saint-paul (fausse morue), le bleu (dorade). Si la délicieuse langouste rouge des Taaf peut s'avérer appétissante en début de mission, elle peut aussi très vite lasser quand on en mange au quotidien. Le chef Huet varie donc les plaisirs en la cuisinant différemment et en proposant une cuisine tantôt métré, tantôt réunionnaise avec des produits de très bonne facture. Le Marion Dufresne ravitaille Amsterdam quatre fois par an et apporte avec lui son lot de marchandises que le chef commande et doit gérer tout au long de sa mission. Il y a des produits frais tels que les légumes et les fruits de saisons – en décembre, on y déguste les litchis et les mangues – comme les produits congelés tels que les viandes. Sur place, il n'y a plus d'élevages

de La Réunion et de métropole jalouseraient. Plano, grill, friteuse, four vapeur, four de boulanger, cellule de refroidissement, chambres froides négatives sont à disposition du chef qui compose ses menus en fonction de la pêche à la ligne ou aux casiers qu'il pratique presque au quotidien. Les eaux d'Amsterdam sont très riches en langoustes et en poissons tels que le rouget, le saint-paul (fausse morue), le bleu (dorade). Si la délicieuse langouste rouge des Taaf peut s'avérer appétissante en début de mission, elle peut aussi très vite lasser quand on en mange au quotidien. Le chef Huet varie donc les plaisirs en la cuisinant différemment et en proposant une cuisine tantôt métré, tantôt réunionnaise avec des produits de très bonne facture. Le Marion Dufresne ravitaille Amsterdam quatre fois par an et apporte avec lui son lot de marchandises que le chef commande et doit gérer tout au long de sa mission. Il y a des produits frais tels que les légumes et les fruits de saisons – en décembre, on y déguste les litchis et les mangues – comme les produits congelés tels que les viandes. Sur place, il n'y a plus d'élevages



Un relevé fructueux d'un casier à langoustes.

pour des raisons sanitaires et de préservation de l'écosystème. Jusqu'il y a peu, poules et bovins permettaient de nourrir la base de viande fraîche et un boucher était même affecté sur le district. À l'état sauvage, de la menthe poivrée pousse allégrement aux côtés de brèdes lastrons et de persil. Le chef Huet s'occupe également d'un potager sous serre dont les espèces sont strictement réglementées. Il réussit malgré tout à faire pousser des tomates, de la salade, des concombres et une variété de poivrons. Un apport végétal non négligeable pour l'équilibre de l'organisme. Le chef Huet fait également fumer ses poissons dans un fumoir traditionnel. Si la faune d'Amsterdam est pauvre, il existe cependant des échanges entre districts et il n'est pas rare que les Kerguelen troquent du renne ou de la truite saumonée contre des langoustes rouges d'Amsterdam, échange de bons procédés. ... La journée du chef Huet à la base de Martin-de-Viviès débute aux aurores pour la préparation du petit-déjeuner des scientifiques qui partent travailler très tôt. En fonction de la météo, il part ensuite à la pêche puis revient pour la mise en place du déjeuner. Tous les repas sont pris en commun, cui-

sine comprise. L'après-midi est consacrée à la pause mais peut être aussi réservée à la pêche. Retour en cuisine vers 17 h 30 pour la préparation du dîner à 19 h 30. La soirée est consacrée aux jeux de société, à une séance de cinéma ou autres loisirs. Les activités ne manquent apparemment pas. La cuisine revêt une importance capitale, sociale, pour ce type de mission qui réunit au quotidien tous ces exilés au bout du monde qui, durant six mois, sont coupés physiquement de leurs proches et de la civilisation. Le chef cuisinier d'un district doit être à l'écoute de chacun et essaye autant que possible de leur faire plaisir. Pour les anniversaires, le chef Huet, qui réalise au quotidien une pâtisserie maison, prépare toujours le gâteau préféré de l'intéressé et peut réaliser aussi bien une fondue savoyarde ou un barbecue si ça peut procurer de la joie. En temps de fêtes, comme à Noël et au Nouvel An, le chef marque évidemment le coup et propose un menu amélioré avec, par exemple, des escalopes de foie gras frais de canard poêlées ou des filets de kangourou. Cela peut paraître commun pour certains mais au vu des conditions de vie et de l'éloignement, c'est du caviar !



Pour les anniversaires, le chef prépare toujours le gâteau préféré de l'intéressé.

Les Taaf, une présence française dans les terres reculées



Le chef cuisine au quotidien des mets élaborés.



L'assiette de Saint-Paul avec langouste, saumon fumé et foie gras!



Un repas en commun au soleil quand la météo est de la partie!



Les desserts dans les Taaf ne sont jamais négligés!

LES TAAF RECRUTENT

Pour partir dans ces contrées lointaines, des tests physiques et psychologiques sont nécessaires et valideront le départ en mission. Pour partir, il faut avant tout aimer les autres, aimer la vie en autarcie et être pédagogue. Un chef doit être capable d'improviser et de s'adapter aux conditions tout en surprenant les personnes qu'il régale au quotidien. Le salaire mensuel d'un chef, toutes charges déduites, en fonction de son statut et de son expérience, varie entre 2 000 et 3 500 euros ; un commis entre 1 400 et 2 200 euros.

(voir coordonnées dans le carnet d'adresses page 98).



Même le café gourmand a sa place dans les Taaf!



J'aimerais cuisiner pour mon épouse et mon fils à Amsterdam.

QUESTIONS AU CHEF FRANCIS HUET

Le plat le plus original que vous êtes fier d'avoir réalisé si loin ?

Le tartare de langoustes à Amsterdam pour 20 personnes, il en fallait une certaine quantité !

L'épice dont vous abusez dans vos préparations ?

J'aime beaucoup utiliser le combava et la cannelle.

L'aliment frais qui vous manque le plus une fois que vous êtes parti ?

Les brèdes chouchou !

Votre grand chef modèle ?

Bernard Loiseau, c'était un grand chef. J'ai travaillé avec des personnes qui ont exercé avec lui.

La plus belle rencontre professionnelle liée à la cuisine dans votre carrière ?

Le chef Paul Bocuse, un personnage fort sympathique.

Quand vous revenez de mission, vers quel plat ou aliment vous précipitez-vous ?

Principalement vers tout ce qui est fruits et légumes frais !

Ramenez-vous des produits de ces endroits lointains pour cuisiner sur terre à La Réunion ?

C'est formellement interdit ! Et on ne peut pas dire qu'il y a beaucoup de choses à ramener.

Pour qui aimeriez-vous un jour cuisiner sur l'une de ces îles des TAAF ? Et laquelle en particulier ?

J'aimerais, mais c'est du domaine du rêve, cuisiner pour mon épouse et mon fils à Amsterdam.