

# > CUISINIÈRE DE NAVIRE



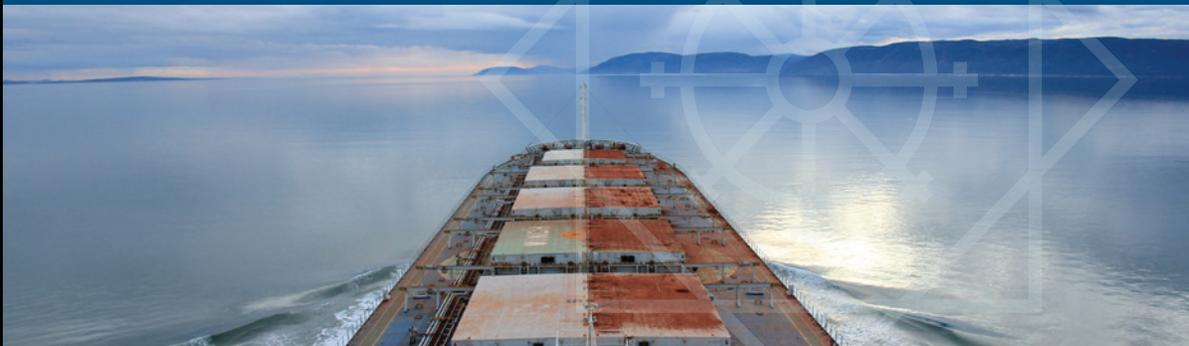
En mer, comme à terre, il faut manger! Plusieurs vous le diront, l'un des postes les plus importants (considéré LE plus important selon les points de vue) est définitivement devant les fourneaux. Un équipage heureux est un équipage qui mange bien! C'est la profession qu'exerce Marie-Soleil Deschenes chez Croisières AML depuis l'été 2021.

Marie-Soleil travaille sur le AML Louis Jolliet depuis 2 saisons maintenant en tant que cuisinière. Après avoir étudié en pâtisserie incluant un passage dans le monde de la restauration où elle n'avait pas accroché, c'est une tout autre histoire ici sur le navire.

«J'ai un ami qui travaille au siège social de Croisières AML et m'a dit qu'un poste était disponible en cuisine. Je l'ai essayé, même si je n'étais pas certaine que j'allais aimer ça, ça fait déjà deux saisons et j'aime beaucoup!», souligne Marie-Soleil.

Même si Marie-Soleil n'avait pas d'expérience de navigation: «C'est une autre ambiance et l'équipe est formidable. Les paysages que l'on voit, c'est vraiment à couper le souffle. Je n'avais jamais navigué, et j'ai vraiment aimé la sensation, même si c'est un peu d'adaptation. Je ne savais pas si j'allais être à ma place au début, mais c'est adopté!»

La formation de familiarisation du navire est offerte pour les équipages de cuisine sur le navire lors de leur embauche. Marie-Soleil n'avait jamais navigué, mais après les formations, elle sent qu'elle a maintenant le pied marin, ça c'est certain!



«Ce n'était pas que je voulais absolument essayer la cuisine sur le bateau, mais c'était un challenge et je me suis simplement dit: «Go!», puis j'ai foncé. Je voulais me sortir de ma zone de confort et j'ai été servie.»

C'est certain que ça peut être des grosses journées, comme le dit Marie-Soleil. Il y a plusieurs parties du bateau à découvrir pour une personne qui n'y a jamais mis les pieds. Pour une personne motivée, ça sort vraiment de l'ordinaire!

«Moi, j'aime vraiment la diversité de choses qu'on peut faire et voir, chaque journée sur un navire est différente, on ne se lasse pas. Ce n'est pas comme dans un restaurant conventionnel, ici on fait vraiment de tout. On n'est pas juste affectés à un endroit, on touche à tout. »

Elle trouve que l'équipage est réellement exceptionnel:

«Ce que j'aime le plus, je crois que c'est l'équipe au final. Ça a l'air cliché, mais je n'ai pas vécu ça ailleurs, on est vraiment soudé, je n'ai jamais vécu le sentiment d'aimer autant mon équipe que présentement sur le Louis Jolliet. On est tissé serré!»

Si le travail d'équipe dans une cuisine de navire t'intéresse, apprends-en plus au lien suivant:  
[metiersmaritimes.com/tous-les-metiers/en-mer/cuisiner-de-navire-aide-cuisinier](https://metiersmaritimes.com/tous-les-metiers/en-mer/cuisiner-de-navire-aide-cuisinier)