

**Nom:** Cyril MILLET

**Fonction:** Cuisinier du bord

**Date de naissance:** 13 décembre 1972

**Lieu de naissance:** Troyes, France

**Premier embarquement sur *La Boudouse*:** 20 octobre 2008

**Diplômes et formations :**

- Brevet de maîtrise de cuisine
- C.A.P. de cuisine
- Certificats hygiène alimentaire
- Modules sécurité en mer STCW95
- Licence de secourisme avancée
- Plongée sous-marine niveau avancé Padi
- Permis bateau

**Parcours professionnel 1988 à 2008 :**

- **Apprenti de cuisine**, 2 ans, restaurant *Chez Jules*, 80 couverts/jour, Troyes, Champagne.
- **Commis de cuisine**, 4 ans, hôtel restaurant *Le Pavillon Bleu*, 100 couverts/jour, Bourgogne.
- **Matelot/cuisinier**, 19 mois, *CFM Hourtin, Marine Nationale*, 100 repas/jour, Aquitaine.
- **Chef Tournant**, 17 mois, château *Maes-y-neuadd*, 70 couverts/jour, Pays de Galles.
- **Chef de Partie**, 19 mois, palace *Savoy Hôtel*, 2000 couverts/jour, Londres, Angleterre.
- **Cuisinier/factotum**, 5 mois, *Ranch Thompson*, Ontario, Canada.
- **Sous-Chef**, 6 mois, restaurant *Jean Dupont*, 150 couverts/jour, St Martin, Caraïbes.
- **Chef pâtissier**, 6 mois, *Falls Hôtel*, 200 couverts/jour, Irlande.
- **Chef Tournant**, 2 mois, croisière 5 étoiles *Seabourn Pride*, 160 passagers, Atlantique Nord.
- **Cuisinier bénévole**, 2 mois, *Les Glénans*, 200 repas/jour, Île de Pinet, Bretagne.
- **Équipier/Cuisinier du bord**, 10 mois, ketch 14m *Sylvanna*, Mer des Caraïbes.
- **Chef de cuisine**, 14 mois, puits de pétrole *Ourhoud*, 1200 repas/jours, Sahara, Algérie.
- **Chef de cuisine**, 4 mois, mine d'uranium *Muyumcum*, 360 repas/jours, Kazakhstan.
- **Aide de cuisine embarqué**, 1 mois, brise-glace *Ernest Shackleton*, Antarctique → Angleterre.
- **Chef de cuisine**, 3 ans, station de recherche scientifique *Rothera*, 100 repas/jour, Antarctique.

Cuisinier depuis une vingtaine d'années, après un cursus culinaire en Champagne-Ardenne et en Bourgogne, suivi du service national, je partis illico pour l'étranger. Un château au Pays de Galles, le Savoy hôtel à Londres, le Canada, les Antilles, l'Irlande, un voilier sur la mer des Caraïbes, un bateau de croisière sur l'Atlantique Nord, un puits de pétrole dans le Sahara, une mine d'uranium au Kazakhstan ou tout dernièrement, trois ans sur une base de recherche scientifique britannique en Antarctique. De ce continent du pôle Sud, je garderai la mémoire d'une quiétude ininterrompue, de paysages aussi vastes que somptueux, d'un boulot hors du commun, sans normes ni régulations, et d'hommes aussi flegmatiques qu'intrépides, bref, so British!

Quelques semaines après mon retour en France, un philatéliste naval vint me remercier de lui avoir envoyé quelques enveloppes de l'Antarctique et nous vîmes à discuter de ma prochaine destination. Comme d'accoutumée, de prochaine destination, je n'avais pas, seulement une idée; cuisiner à bord d'un bateau d'exploration. Après de nombreux jours à surfer sur internet, je n'avais rien trouvé. Mais l'homme en face de moi, nanti d'une vaste connaissance du monde maritime, mentionna d'emblée *La Boudouse*, une Goélette Trois-mâts amarré actuellement à Paris, partant bientôt en expédition et qui, lui semblait-il, cherchait un cuisinier!