



Joël Dollet
59 ans
Cuisinier

Hivernant TA 66

Parcours professionnel

Joel a fait un brevet technique d'hôtellerie, et l'équivalent du BTS en cuisine. Pendant 28 ans, il a géré une entreprise de restauration, des commandes à la cuisine. Arrivé près de la retraite, il a été mis progressivement sur la touche. Il a alors saisi l'opportunité de répondre à un appel de l'IPEV pour un cuisinier en hivernage à Dumont d'Urville.

Journée-Type

Joel est ici pour faire la cuisine et gérer les stocks en produits domestiques. Lorsqu'on est en hivernage et qu'il n'y a que 24 personnes, Joel commence à 8 heures, il s'arrête à 13h30, puis reprend à 18h pour le dîner. L'après-midi, il peut faire une sieste ou vaquer à ses occupations. Le dimanche, il commence à 5h ou 6h pour les croissants, puis prépare un déjeuner plus festif, et déjeune avec tout le monde, parfois jusqu'à 15h (car c'est dimanche !). Le dimanche soir, on finit les restes de la semaine et Joel n'a pas de cuisine à faire. Le rythme d'un cuisinier en hivernage est donc moins lourd que celui d'un cuisinier dans un restaurant en métropole. Mais il existe une responsabilité particulière : la qualité de la nourriture est déterminante pour l'ambiance du petit groupe !

Y a-t-il des livres qui ont déterminé le parcours ?

Joel n'est pas venu ici par la lecture d'un livre, mais par l'opportunité de pouvoir changer d'air.

Une attention vers les collégiens !

Joel est absolument ravi de son hivernage. Il a même postulé pour retourner faire une saison aux îles subantarctiques Crozet l'an prochain. Sa fierté, c'est d'avoir bien fait la cuisine, que l'ambiance de l'hivernage ait été bonne. Mais surtout, sa fierté est d'avoir créé un petit film dans lequel chaque membre de l'hivernage n°66 explique d'où il vient, son parcours et son rôle sur la base. Ce petit film, il prévoit de le montrer dans les collèges (trois rendez-vous sont déjà pris !). Il tient à ce que des tout jeunes collégiens puissent voir la diversité des métiers par lesquels on peut venir en Antarctique ! Même en étant cuisinier, on peut ainsi participer à l'exploration du Monde !