



René Baillieul

Après 9 ans de pêche dans le tumulte des océans glacés,
après 33 ans de labeur ingrat dans la restauration collective,
jeter, enfin, l'ancre de la vie dans un havre de paix ... à GONFARON !

Normandie, Seine Maritime, Pays de Caux, 1941, en pleine guerre, naît un petit moussaillon prénommé René, entouré bientôt de 10 frères et soeurs. Vie difficile dans le village d'Oherville où dès l'âge de 14 ans – fin de l'obligation scolaire- il est impératif de se faire engager comme apprenti. Il faut dès lors quitter la cellule familiale pour gagner sa croûte et réduire d'une bouche à nourrir la charge de parents modestes.

Après avoir pendant quelques temps travaillé dans une ferme, René Baillieul est embauché en tant que « mousse » sur le chalutier « Le bois Rosé » appartenant à la société Duhamel. C'est du port de Fécamp que le bateau de pêche de 1500 tonnes part à l'assaut de l'Atlantique, pour des campagnes de pêche de 3 mois, avec 60 hommes à bord.



Ci-contre le chalutier "Bois rosé"

Mais quel est donc le boulot d'un petit mousse ? Espérons que cela n'a rien à voir avec la chanson: « il était un petit navire »! Deux tâches sont traditionnellement réservées au jeune apprenti : achever le nettoyage de l'intérieur des poissons pêchés en enlevant toute trace de sang, apporter, à chaque repas, les gamelles de la cuisine au réfectoire des matelots. Ce dernier service est pris en charge, par les matelots eux-mêmes, quand la tempête est présente et qu'elle pourrait mettre en danger la vie des jeunes qui n'ont ni la force, ni l'expérience pour résister aux assauts forcenés de l'océan.



A 3 mois de travail en mer succèdent 2 semaines de repos en famille. Pour le père de René, il ne faut pas que cela dure plus longtemps. Et pourtant, René rapporte à sa famille la totalité de sa paie! A cette époque, c'est d'ailleurs la règle habituelle dans la plupart des familles : le salaire des aînés sert à élever les plus jeunes et parfois, à aider les parents à survivre.

En 1961, l'armée convoque René Baillieul. Il doit se présenter à Hourtin près de Bordeaux en tant que milicien. Heureusement, le travail dans la marine est, en ce temps, considéré comme un service à la nation. Après avoir immortalisé chez le photographe, le prestigieux uniforme de la Marine Nationale, René réussit à se faire réembaucher par son ancien armateur.

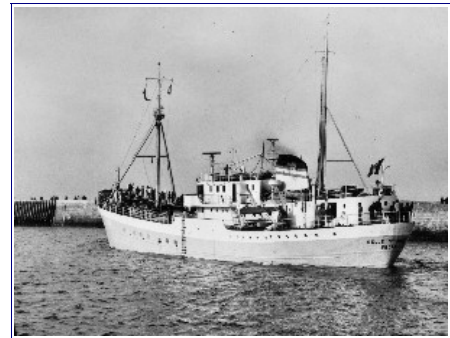


Le voilà reparti pour de nombreuses saisons de pêche à la morue et au flétan. Son quotidien est rythmé par la navigation en haute mer du côté de St Pierre-et-Miquelon, Terre Neuve, les côtes des Etats-Unis, du Canada et de la Norvège. Le chalutier se faufile parfois parmi les icebergs, avec vue sur des bandes de phoques, dérivant sur des plaques de glace. Fait rarissime : apercevoir dans le lointain un énorme ours polaire! Par contre, ce qui est assez fréquent, c'est le ballet sympathique et animé des dauphins semblant prendre plaisir à faire un bout de route avec l'embarcation.

Ces rencontres ne compensent pas la vie sans distractions ni intimité des pêcheurs 3 mois durant. Les équipes en action se relayent de 6 en 6 heures, chaque équipe assurant 12 h de prestation par jour. Les matelots sont logés dans des cabines de 12 personnes, leur petit coin de vie personnel se réduit à l'une des couchettes superposées dotées de petites armoires.

Après avoir servi sur le « Bois Rosé », René Baillieul est affecté à diverses fonctions sur le « Belle Normandie ». En tant que « matelot », il fait partie de l'équipe qui relève le filet et décharge sur le pont du chalutier les 15 tonnes habituelles de prises. Les marins sont littéralement prisonniers jusqu'à la taille de la masse frétilleante. D'autres s'occupent de saler les morues, de réaliser sur place les conserves de poissons, d'extraire l'huile des foies de morue et de transformer en farine de poisson, les prises moins nobles et les déchets. Les autres espèces également récoltées : homards, langoustes et coques, sont rejetées à la mer. On le constate, pas de glace ni de surgélation sur ce type de chalutier des années 60-70. « Ah! Les jours bénis par l'équipage quand le cuisinier leur mitonnait des joues de cabillaud et des langues ... » , il paraît que c'est délicieux et cela apportait un peu de variété dans le menu « poisson » quotidien.

Le chalutier "Belle Normandie"



Au fil des années, les fonctions de René Baillieul évoluent : de matelot, affecté à la pêche, il devient ramendeur. A ce poste, il se consacre à l'entretien du matériel de pêche et à la réparation du chalut ou filet, pièce essentielle du chalutier.



Notre marin se souvient aussi d'une journée harassante et synonyme de perte financière pour tout l'équipage dont la paie dépendait de la quantité et de la qualité des poissons pêchés. A la relevée du chalut, les matelots constatent une résistance anormale, pas moyen de sortir les prises de l'eau. Le filet est en effet équipé de lourdes sphères d'acier, entourées de bourrelets en caoutchouc, qui traînent sur le fond marin et maintiennent la gueule du chalut ouverte. Un énorme cachalot s'y est engouffré...il a fallu couper le filet pour libérer le monstre d'environ 25 mètres... perte totale !

La vie dangereuse – son meilleur ami décéda, tué sur le coup, par une planche mal arrimée lors d'une violente tempête, – et l'envie de vivre dans l'intimité d'un « chez soi », l'amènent en 1966, à quitter la marine et à chercher un travail à terre. Il est engagé dans les cuisines de la restauration collective de la commune de Gennevilliers, au nord de Paris. En 1982, il épouse une collègue de travail qui, par bonheur, est toujours à ses côtés.

En tant qu'aide, puis ouvrier professionnel et en fin de carrière, agent de maîtrise, il s'affaire avec ses collègues à la préparation des 4500 repas distribués dans les homes et les écoles de la commune. Pour échapper à l'exposition permanente aux vapeurs grasses, dans des locaux pas ou mal ventilés, il se décide, après des années, à demander son intégration dans l'équipe chargée du nettoyage des légumes. Pas de problème car il y a peu de candidats pour ce travail ! Imaginez les montagnes de crudités qui leur passent par les mains : pour un potage : 500 kg de pommes de terre, pour une purée : 800 kg, des palettes entières de poireaux, de radis, de tomates, etc... Conséquence de cette activité : René Baillieul a dû subir une intervention chirurgicale aux mains.

Arrivé à la retraite en 1999, après 31 ans de services en cuisine, ses bronchites chroniques le poussent à trouver un lieu au climat plus sain. C'est à Gonfaron qu'il trouve son bonheur : une maisonnette à louer, un bout de jardin et enfin la liberté d'être créatif : aménager ce lieu de vie en un cocon fertile en petits bonheurs: fleurs et légumes que l'on regarde pousser lors des pauses sous la tonnelle, en sirotant un vin de pays; basse-cour avec des volailles câlinées, minet paisible que l'on caresse au passage et enfin, trouver le temps de concrétiser sa mémoire de marin en réalisant, de manière empirique, une belle maquette ... de ... devinez donc : d'un chalutier !

Il a aimé la vie dans les vents furieux du Grand Nord. Pour raviver ce souvenir, le mistral remplit son office. Toutefois, ce que René Baillieul aime le plus aujourd'hui, c'est de laisser paisiblement couler le temps dans son havre de paix , baigné par les brises soyeuses que lui offre le Massif des Maures tout proche.

Concluons, avec le poète Kahlil Gibran (1883-1931) , cette rencontre empreinte de confiance:

« Seul est grand, celui qui transforme la voix du vent en un chant
que son propre amour aura rendu plus doux. »

Témoignage recueilli et rédigé par Germaine DUFRENE-SEQUARIS.

Copyright 05/2006 : association gonfaron.net - Gonfaron



Nous remercions M. Michel Lemettais de Fécamp, grâce à qui nous avons pu illustrer la partie 'chalutier' de cet article. Merci aussi à M. Philippe Malpertu qui a répondu rapidement et efficacement à notre demande d'aide. Pour ceux qui veulent vivre ce monde fascinant de la pêche, voici 2 sites sur le sujet :

- <http://philippe.malpertu.club.fr/index.htm>
- <http://www.capitainedepeche.com/toc.htm>