



# LENNVOL

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE FRANCE

À LA UNE

## JOHN N.

### DU PAIN À LA HUNE



**Entre l'appel du large et celui du fournil, John N.\* n'a pas voulu trancher : il a choisi les deux ! Aujourd'hui « boulanger embarqué » dans la Marine nationale, cet artisan-marin de 31 ans s'est formé dans de prestigieuses enseignes avant de sillonner les mers du globe. Récit.**

Boulangier-pâtissier et sous-officier de marine : étonnant CV que celui de John N. ! S'il confesse avoir toujours voulu être militaire, c'est la voie des métiers de bouche qu'il commence par emprunter, sous l'influence d'un père cuisinier qui l'encourage à fréquenter des fournils. Formé en boulangerie à l'école Ferrandi, John fabrique du pain pour le restaurant du Ritz, avant de consolider son savoir-faire en pâtisserie chez Dalloyau. Puis, apprenant que la marine française emploie des boulangers sur

ses navires, il voit l'occasion rêvée de conjuguer deux vocations. Ni une ni deux, il enchaîne formations et sélections pour embarquer, en 2012, à bord d'une frégate multi-missions. « Sur un bâtiment de la Marine nationale, je cumule le quotidien d'un boulanger et les missions d'un marin... il m'est arrivé de façonner du pain avec un masque à gaz autour du cou ! ». En mer, si John dispose d'un fournil tout équipé, il doit faire avec des conditions de panification bien particulières : le roulis permanent interdit l'usage d'une balance et l'humidité omniprésente demande des cuissons plus longues. « Il faut savoir s'adapter, convient-il. Quand on parcourt le globe d'un bout à l'autre, on vit les saisons en accéléré et les dosages de levure et d'ingrédients changent bien plus vite qu'à terre. » Raison de plus pour s'appuyer sur des produits de

confiance : à bord, John utilise à 100 % la levure sèche instantanée Saf-Instant, ainsi que l'améliorant Croustilis, avec une entière satisfaction. De quoi assurer trois fournées par jour et agrémenter la vie en haute mer de quelques spécialités : « en dehors du pain courant et des viennoiseries, je crée des pains du jour avec les ingrédients présents à bord : moutarde-estragon, poivre-curry, tomate-basilic... Et pour faire un malheur les repas de fête, des éclairs à la piña colada ! » Après une mission sur le Monge, John profite d'une parenthèse terrestre pour exercer son savoir-faire à Paris, auprès du major général de la Marine. En attendant de repartir, il l'espère, en mission Outre-mer.

\* Pour des raisons de confidentialité et de sécurité, le nom de famille des marins n'est pas divulgué.