

Le poissonnier bord à quai

LA COTINIÈRE Delphine et Olivier Dupuy contournent la fermeture du port de pêche au public. Ils misent très gros dans une poissonnerie-traiteur

PHILIPPE BAROUX

p.baroux@sudouest.fr

Les règlements sanitaires de l'Union européenne l'imposent. Après avoir longtemps tiré sur la ficelle pour tenter de reporter l'échéance, la commune de Saint-Pierre-d'Oléron s'est ainsi résolue à boucler l'accès public du quai de débarquement du poisson, à La Cotinière.

Entre chalutiers et criée, la tong paresseuse et la botte besogneuse, garderont leurs distances. Le marin gouailleur ne bousculera plus les idées reçues du touriste profane. Ou alors à distance. Sûr que l'endroit, l'un parmi les plus courus des vacanciers, va abandonner au respect de la norme une partie de son pittoresque. Carte postale écornée.

Mais il n'y a aucune fatalité. Delphine et Olivier Dupuy, poissonniers installés au port ont pris le taureau par les cornes. Le risque pour eux ? Que leur poissonnerie en libre-service dont l'accès est désormais interdit par la même barrière réglementaire et sa cousine en acier, ne sombre avec la mise aux normes. Les dirigeants des Pêcheries de La Cotinière ont investi pour traverser la rue, en bout de quai. Ils ouvrent aujourd'hui une poissonnerie qui a tout d'une poissonnerie, mais en grand. En très grand. Comme si la sardine avait avalé une baleine.

Poissonnerie en libre-service

Leur grand truc, c'est d'associer au concept libre-service qu'ils maîtrisent depuis cinq ans, une déclinaison traiteur de la mer. Jusque-là, rien de très novateur. Sauf qu'en l'occurrence, un chef de cuisine, en chair et en arêtes, remplace l'opercule et l'atmosphère contrôlée sous vide d'air. Du frais, cuisiné maison, sur un îlot équipé « high-tech » autour duquel le client peut s'installer au mouillage. Rien que pour le plaisir des sens. Mais revenons en arrière, en 2005, lorsque les Pêcheries ont

organisé leur première restructuration. « Notre rentabilité et notre chiffre d'affaires étaient trop faibles. Il a fallu se diversifier au-delà des neufs marchés que nous exploitions, sans toutefois augmenter nos charges de personnel. »

Inspirés par une initiative analogue à Lorient, Delphine et Olivier ouvraient la poissonnerie libre-service et bord à quai. Il suffisait de rogner quelques mètres carrés de l'atelier de mareyage.

« Un distributeur de gants. Les

« Fermer ce libre-service, c'était licencier trois ou quatre personnes et perdre 20 % de notre chiffre d'affaires. »

gens se servent, nous pesons, évoque Delphine. Ici, les clients sont davantage dans la découverte du produit qu'ils ne le font au marché. Ils osent, ils touchent. Le poisson ne leur fait pas peur. Et dans le fonctionnement, on voit les plus fidèles chaperonner ceux qui débarquent. Quand un client vient nous voir au marché de La Brée, c'est pour une sole. Ici, il recherche un tacaud, un merlan, à 2,90 € le kilo. Et il l'achète entier. S'il demande une préparation, nous demandons une pièce en échange, qui est reversée aux sauveteurs en mer. »

On imagine que l'approche n'a pas tardé à séduire le vacancier heureux d'observer avec des yeux de merlan frit la vie du port en même temps qu'il trempait les mains dans la glace. Avec quelques perles à l'arrivée : tel touriste s'étonnant du mauvais goût d'un homard qu'il... n'avait pas cuit. Tel autre oubliant aussi le passage à la casserole des bigorneaux qui bavaient de joie sur la table de camping ! On en connaît



Les poissonniers Delphine et Olivier Dupuy ont recruté le chef Olivier Manusset. PHOTO P.B.

de plus braves qui se sont essayé au bulot cru. Aussi vrai que le sel est marin et que La Cotinière est oléronnaise. « Fermer ce libre-service, c'était licencier trois ou quatre personnes, et perdre 20 % de notre chiffre d'affaires de vente au détail, souligne Olivier. Autrement dit, avec cette fermeture du port, nous risquions une fois encore de grignoter la rentabilité de notre entreprise. Cela remettait en cause toute la dynamique que nous avions retrouvée en cinq ans. »

Deux fourchettes Michelin

Cap sur le déménagement. Le local, c'est la mairie qui en disposait : l'ancien aquarium du port, précédemment ancienne station des sauveteurs en mer. Pour la forme, mais sans que cela puisse éteindre les jalousies dans le bourg, un appel d'of-

fres a été lancé. Les Pêcheries, l'ont remporté. « On mouille tout dans cette affaire. Un investissement de 400 000 € (NDLR pour 600 000 € de chiffre d'affaires). Si nous nous plantons ici, nous plantons tout. La commune ne nous fait pas de cadeau. Elle accepte le projet parce qu'il tient la route, et que nous créons de l'emploi. »

Sept postes créés, dont trois à l'année, et quatre saisonniers sur six mois. Ils seront 11 dans le point de vente. À droite en entrant, les viviers. Il est autorisé d'y pêcher soi-même. Juste en face, l'alignement des bacs de poisson. Quarante-huit bacs, contre 23 dans l'ancienne poissonnerie. À droite, la cuisine du traiteur. Bruno Manusset, 38 ans, est aux fourneaux. Olivier Dupuy a découvert ce chef formé à l'école hôtelière de Paris, à La Tupina, deux fourchettes

Michelin à Bordeaux. « Originaire d'Oléron, je voulais me rapprocher de ma famille, explique celui qui dirigeait une brigade de 15 cuisiniers et à longtemps travaillé les produits de la terre. Là, c'est en soliste que le chef interprète sa partition.

La vie du port sur les murs

Au passage de ce cap de bonne espérance, les Dupuy ont revu toute la ligne graphique de l'entreprise. Photos de la vie portuaire au mur, diffusion d'images tournées à bord de chalutiers. L'espace regarde le port et le client embarque à bord. Et quitte à mettre un grand coup de balai, l'entreprise a aussi revu son site Internet de vente par correspondance. Ce qui ne peut nuire à la santé, au même titre que ces fameuses directives européennes, point de départ de cette histoire.

ÉTÉ 2010
SPECIAL JEUX
2,90€
150 jeux
Mots-fléchés
Tests de mémoire
Mots mélangés
Codes croisés groupés
+ 100 SUDOKU
Cahier détachable
Gagnez
150 JEUX
2€90
www.sudouest.fr

MAGAZINE

SPECIAL JEUX D'ÉTÉ

- Mots fléchés, croisés, codés, mélangés...
- 1 cahier détachable de 100 sudokus
- 8 pages spéciales entraînement cérébral
- Jouez et gagnez de nombreux cadeaux avec les mots fléchés !

EN VENTE CHEZ
VOTRE MARCHAND
DE JOURNAUX

**SUD
OUEST**
www.sudouest.fr

95452570_LAB