

Une disparition inquiétante ?

Non, faites un simple demi-tour pour retrouver votre poissonnier habituel !



Une disparition inquiétante ?



Aujourd'hui, vendredi matin, comme tous les vendredis et les mardis, depuis 1995, **Christian Patarin** viendra arrimer sa remorque magasin à Condom. Après avoir animé un certain temps le parking d'un supermarché déplacé depuis, il accostait donc régulièrement sur la rive des Gourmandises de la Gatise, toujours présent, même les jours fériés.

Mais mardi 23 juin, grosse surprise pour tous les clients de la boulangerie-pâtisserie Chambrier, plus aucun stand de poisson à l'horizon, mais un simple écriteau indiquant le chemin à prendre, si discret que certains habitués durent se renseigner à la boulangerie pour découvrir la vérité.



Non, Christian Patarin n'avait pas décidé d'abandonner le quartier de La Bouquerie pour lequel il a visiblement un certain attachement. Un quartier, en perte de vitesse à une certaine époque, qui maintenant se porte plutôt bien, d'après lui, avec des infirmières, un cabinet médical, un bureau de tabac et bien sûr la boulangerie, les animations estivales le jeudi, et le marché dominical toute l'année, et surtout un avantage essentiel : des facilités de stationnement.

Pour des questions de conformité, le poissonnier a dû faire un choix ; la commune aurait souhaité qu'il intègre le marché du centre ville. Mais le jour ne lui convenait pas et, surtout, il ne souhaitait pas quitter ce quartier agréable et ses clients habituels. Seule solution pour Christian Patarin, trouver un terrain privé. Une vraie chance que de pouvoir s'installer quasiment en face de son emplacement précédent !



Les services de la mairie, après visite, ayant approuvé son équipement, la nouvelle aventure pouvait commencer.

Une histoire qui n'a pas démarré seulement en 1995, mais bien auparavant puisque la famille Patarin vend du poisson depuis l'après-guerre, en 1948. Avec Christian, c'est la troisième génération qui continue à aller s'approvisionner, tous les matins, au MIN (Marché d'Interêt National) de Bordeaux ou certains jours, en direct, à Royan.



Troisième génération, et pourquoi pas une quatrième bientôt, puisque la relève pourrait se trouver là, sous vos yeux. Avec **Luna**, l'aînée, dix-huit ans, qui, comme son père, prépare le poisson pour des clients appréciant ce travail d'artisan.

De même que ce professionnel vous offre des conseils inestimables pour certains cuisiniers amateurs ; la tendance étant de consommer plus fréquemment du poisson, mais surtout de manger plus correctement. Des conseils et un travail que vous ne trouverez pas vraiment derrière les rayons d'un supermarché !



Et si, avec ses contraintes, se lever avant l'aube, souvent à deux heures du matin, faire des kilomètres, transporter les caisses de la marée, sentir l'odeur du poisson en permanence, le métier de poissonnier ne convenait pas à Luna, **Paloma** qui fêtera ses 13 ans au mois de juillet, a encore le temps de prendre sa décision.

Si elle apprécie ce métier de contact où ce travail indépendant permet de passer ses journées à l'extérieur, ce sera peut-être elle qui poursuivra la tradition familiale.

Mais les deux sœurs viennent jouer à la marchande - n'est-ce pas souvent un rêve ou un jeu quand on est une petite fille ? - uniquement pendant les périodes de vacances scolaires ou certains jours sans cours et, cela, uniquement si elles en éprouvent l'envie. Ce n'est pas un travail forcé, mais cela permet au père et à ses filles de garder le contact.

En attendant de prendre leur décision, on va pouvoir les retrouver, de temps en temps, au cours de l'été, en compagnie de leur père dans ce jardin privé qui, peu à peu, va être aménagé pour que le client puisse s'y attarder et se reposer dans cet environnement paisible.

Comme il y a de la place sur le terrain, et surtout de la demande, il n'est pas exclu qu'un ou deux producteurs locaux viennent proposer, aux clients habituels ou de passage, leurs marchandises, fruits ou légumes, plats préparés et transformés dans la région, etc., à côté des poissons et des crustacés de Christian.

Contacts : Tél. **06.07.55.00.84** ou mail : **christian.patarin@gmail.com**

Photos Marc Le Saux