

A middle-aged man with short dark hair and a slight smile is the central figure. He is wearing a navy blue and white horizontally striped long-sleeved shirt and a bright blue apron. He is holding a large, vibrant red lobster in his right hand. The background is a seafood market stall with white tiled walls. On the wall behind him, several knives are hanging on a magnetic strip. To his left, there are bags of seafood, one labeled 'Crispes'. To his right, there are fresh oysters on the half shell, some with green garnishes, and a large fish. A sign with 'Espad' and '349' is visible. The lighting is bright, highlighting the textures of the seafood and the man's clothing.

*Ce qui me plaît dans ce métier, c'est la relation de confiance que j'établis avec la clientèle.*



PASCAL BOUQUINET

# Comme un poisson dans l'eau

Figure bien connue du commerce local, Pascal Bouquinet est à la barre de la seule poissonnerie du Kremlin-Bicêtre depuis 28 ans. Un métier « exigeant » qu'il a découvert par hasard, à l'adolescence, dans lequel il s'est épanoui au point d'en faire une passion de chaque jour.

**A** force de croiser depuis plus d'un quart de siècle la silhouette trapue de Pascal Bouquinet sur le marché du Kremlin-Bicêtre ou derrière l'étal de son magasin de la rue du 14 Juillet, l'homme a fini par faire partie du paysage. Toujours vêtu de son tablier bleu d'écailler, il n'a de cesse de nous vanter les mérites d'un merlu, d'un bar ou d'une fine de claire et de nous proposer mille façons de les cuire ou de les accommoder (voir sa recette dans *Le Mag'+*). Si bien que son visage a fini par se confondre avec sa fonction : celui-là a toujours été poissonnier, se dit-on. La remarque fait sourire l'intéressé. « Si, dans ma jeunesse, on m'avait dit que ce serait mon métier, je ne l'aurais jamais cru ! », confie-t-il en riant. Car, rien dans son milieu, ses ascendants ou ses goûts, ne prédisposait ce natif des Ardennes de 58 ans, fils d'un fraiseur et d'une aide-soignante en maternité, à embrasser la profession.

## Repères :

**1964 :**

Naissance à Rethel (Ardennes)

**1980 :**

Découvre le métier de poissonnier

**1985 :**

Vendeur à *La Fortune des mers*

**1994 :**

Patron de *Tri Matelots*

## Trouver sa voie

Élevé avec sa sœur aînée et ses deux frères dans la région de Caen, en Normandie, l'enfant ressent très vite un fort attrait pour le milieu marin. Au point de vouloir, à 15 ans, intégrer l'école des mousses de la Marine nationale. Seulement voilà : son bulletin scolaire est excellent et la conseillère d'éducation de son lycée le pousse à passer son bac pour ensuite entrer à l'école des officiers. « J'ai eu la faiblesse de l'écouter, se remémore Pascal. J'ai donc fait une seconde en biochimie, mais comme la matière ne me passionnait pas, j'ai raté mon bac avec aisance ! ». Direction le service militaire que le hasard l'amène à effectuer au sein des fusiliers-marins de la base de Cherbourg. Étonnamment, alors qu'il touche du doigt

son rêve d'adolescent, l'homme ne donne pas suite.

Car trois ans plus tôt, un autre hasard est venu frapper à sa porte : sa sœur s'est mise en ménage avec un poissonnier de la rue Bobillot, à Paris, chez qui il vient, avec son frère Yannick, passer les vacances de fin d'année. Comme c'est la période la plus intense de son activité, l'artisan embauche les deux frères pour donner un coup de main. Pour Pascal, c'est la révélation. « Cette expérience m'a révélé à moi-même, confie-t-il. Alors que j'étais plutôt timide, je découvre d'un coup que j'aime le rapport à la clientèle, l'ambiance, les produits et l'odeur des poissons. J'avais enfin trouvé ma voie ». Hameçonnés, les deux frères reviennent trois ans de suite, pour les vacances scolaires, prêter main forte à Bernard, leur futur beau-frère. Tant et si bien qu'en octobre 1985, soit quelques jours après sa sortie de l'armée, Pascal est embauché

avec Yannick à *La Fortune des Mers*, le nouveau magasin de Bernard, rue de Tolbiac.

## Tolbiac, Courbevoie, Le Kremlin-Bicêtre

L'aventure durera neuf ans. Neuf ans durant lesquels Pascal apprend son métier « sur l'étal », comme il dit.

« C'était une grosse structure, se souvient-il, qui faisait à la fois poissonnerie, traiteur et restaurant. Si bien que j'y ai reçu une formation sur les poissons, les crustacés et les coquillages, mais aussi une formation de cuisinier. » En 1994, minée par des dissensions au sein de l'entreprise familiale, l'affaire périclète. Avec son frère Yannick, Pascal décide de se mettre à son compte. Ils prennent une petite boutique en gérance à Courbevoie, bientôt rejoints par Stéphane, le petit dernier de la fratrie. Ensemble, ils fondent la société *Tri Matelots*, clin d'œil à la chanson *Tri Martolod*, d'Alan Stivell. En septembre, on leur propose une autre affaire moins chère au Kremlin-Bicêtre, et les trois frères achètent. « À Bicêtre, on s'est tout de suite sentis comme des poissons dans l'eau, convient Pascal. Avec le traiteur à côté et la boulangerie en face, on faisait un beau triangle commercial, qui fleurait bon l'ambiance village. Là, avec le bouche à oreille, notre savoir-faire et notre motivation, ça a marché presque tout de suite ! ». D'autant que le trio a la bonne idée de prendre une place sur le marché, ce qui accroît encore leur notoriété et fait gonfler leur chiffre d'affaire. « Sans le marché, qui représente 40 % de nos ventes, reconnaît le chef d'entreprise sans ambages, ce serait difficile de tenir. »

## Confiance

En 1997, cependant, une mauvaise surprise l'attend : son frère Stéphane quitte le navire pour retourner à son ancien métier de maître d'hôtel, bientôt suivi, en 2004, par Yannick, qui, saturé par la vie parisienne, prend le large pour rejoindre la Bretagne. Désormais seul à la barre, le moral de Pascal n'est cependant pas atteint. « Même si le métier est exigeant et demande beaucoup de manutention avec des amplitudes horaires élevées, reconnaît-t-il, c'est pour moi une vraie passion. Ce qui me plaît c'est de faire découvrir des espèces méconnues, mais aussi le rapport de confiance que j'établis avec la clientèle. Dans 90 % des cas, les gens reviennent et me remercient, si bien que je ne vais jamais au travail à reculons ». En 2019, le retour de son frère Yannick signe un nouveau départ pour Pascal, qui diversifie son offre avec l'ouverture d'un rayon traiteur. De quoi voir avec confiance la période des fêtes de fin d'année qui s'annonce. « Pour le 24 décembre, il y aura 120 plateaux de fruits de mer à préparer et environ 4 000 huîtres à ouvrir ! Mais ça, je ne le dis pas à l'avance à ceux qui viendront nous aider : je ne veux pas les décourager ! »