



Transcription – Portrait sonore Florence (Bistrot du Pollet)

Florence :

Alors là, on est au Bistrot du Pollet, un petit bistrot de poisson, et ça fait 26 ans que je travaille ici. C'est énorme ! J'ai quitté mon emploi sur le quai et deux jours après, je venais me présenter ici, et je suis là depuis 99.

Vinciane :

Vous êtes un peu l'âme du lieu ?

Florence :

On va dire ça. J'aime pas dire ça, mais il y a beaucoup de gens qui viennent pour moi aussi maintenant parce que maintenant on a vraiment sympathisé avec la clientèle, en fait. Il y a des gens qui viennent toutes les semaines pour me voir aussi, pour manger, mais pour me voir aussi.

Vinciane :

Alors, c'est qui les gens qui viennent ici, alors ?

Florence :

Il y a de la clientèle d'habitues, donc de Dieppois, mais on a beaucoup de clientèle rouennaise, de l'Eure, des Parisiens le samedi, beaucoup qui viennent en week-end à Dieppe et qui viennent manger, dîner ici, se faire un petit week-end.

Vinciane :

Et vous aimez nouer des liens comme ça avec les clients ?

Florence :

J'adore. Oui, oui, parce que j'ai toujours fait ça, en fait. Même quand j'étais ado, j'ai commencé les saisons à 14 ans pour me faire un petit peu d'argent de poche, dans un petit restaurant qui n'existe plus, qui était l'Huître des Falaises. Puis après, j'ai commencé sur le quai et puis j'ai continué. Après, je suis partie à Criel faire des saisons aussi en restauration et j'ai continué là-dessus.

Et puis les clients nous parlent de leur famille aussi. Et puis on les voit évoluer aussi parce qu'on a beaucoup de clients, on en a deux qui ont 99 ans, un de 101 ans, un Dieppois, un monsieur qui vient et qui vient encore. Et c'est trop bien parce qu'il prend son petit apéritif. Et puis maintenant, il me demande comment va ma fille, parce qu'ils l'ont connue toute petite. Je venais travailler là, elle était en landeau, et maintenant elle en a 27. Donc voilà, la vie de famille, l'évolution.

Vinciane :

Vous connaissez un peu toutes les habitudes des clients ?

Florence :

Oui, exactement. Des fois, je leur demande même pas le vin qu'ils veulent, je leur sers d'office. Ils arrivent, ils me disent : "Florence, comme d'habitude." D'accord.

J'ai un client qui me fait des cadeaux pour mon anniversaire, pour ma fête, très gentil, il ne m'oublie jamais. Une bouteille de champagne, des chocolats, des petits gâteaux.

Vinciane :

Vous arrivez à quelle heure ?

Florence :

J'arrive à 10h. Donc j'arrive là, je fais ma cave, je m'occupe des vins, un petit peu la mise en place des tables, et après beaucoup les ardoises. S'il y a à écrire, le patron me dit ce qu'il a eu le matin suivant le poisson, la pêche. On mange à 11h30 jusqu'à midi moins dix, et puis après le service commence jusqu'à 14h30, 15h. Et retour à 18h, et on dîne à 18h30, et service 19h.

Vinciane :

Et vous n'avez jamais eu envie de changer de bistrot, de changer de restaurant ?

Florence :

Alors non, parce que franchement on s'entend très bien. On est une petite équipe, mais là on n'est que trois, donc je gère ma salle toute seule. Et ça j'adore parce que je m'occupe des boissons, des additions, de tout. Mais bon, 25 couverts, ça le fait depuis le temps.

Florence :

Alors, en entrée aujourd'hui, nous avons...Terrine de sanglier aux fruits secs, de la soupe de poisson maison, de la galette de crabe au chou vert et un œuf poché au caviar de hareng. Après, en plat, nous avons du saint-pierre au thym frais, du saint-pierre et saint-jacques au caviar de hareng, du tronçon de barbu au beurre de ciboulette, des saint-jacques aux lentilles et du filet de canette au poivre, et le traditionnel ris de veau que les gens adorent.

Et les desserts, donc toujours il y a deux desserts qui restent à l'année parce qu'ici ils sont très cotés. Donc c'est le baba au rhum et sa chantilly maison, et le soufflé au Calvados ou au Grand Marnier.

Vinciane :

Et vous, est-ce que vous avez une petite gourmandise préférée ?

Florence :

Une gourmandise ici ? Je détestais le baba au rhum avant de venir travailler ici et maintenant je mange que celui-là. Servi à l'ancienne, un peu tiède, avec la bouteille de rhum sur la table pour les clients.

Florence :

Je suis née à Dieppe, j'ai habité à Dieppe, maintenant j'habite à 8 km à Martigny, je suis quand même une Dieppoise de souche.

Vinciane :

Et vous êtes attachée à votre ville ?

Florence :

Ah oui. Dieppe, j'aime beaucoup. J'adore nager, donc tout simplement on reste dieppois.

Vinciane :

Si Dieppe était une couleur pour vous, ce serait laquelle ?

Florence :

Je vais dire gris.

Vinciane :

Si Dieppe était un animal ?

Florence :

Les mouettes, les goélands.

Vinciane :

Si Dieppe était un végétal ?

Florence :

Les algues. On reste dans le dieppois.

Vinciane :

Si Dieppe était une musique ?

Florence :

Allez, je vais dire du violoncelle, ça me vient à l'esprit.

Florence :

La petite salle, elle a été refaite il y a deux ans, mais ça reste typique bistrot, dans des teintes un petit peu ocre, grises, chinées. Après, c'est un petit peu cosy, les tables sont un petit peu rapprochées, mais les gens adorent. Des fois justement, les clients discutent entre eux souvent.

Vinciane :

Même si on veut venir ici pour faire vraiment un repas typique de ce bistrot, qu'est-ce qu'il faut qu'on prenne ?

Florence :

Typiquement dieppois, c'est le foie de lotte, c'est le foie de lotte qui est mariné au vinaigre et cuit au court-bouillon. Et après, c'est servi froid avec des petits toasts, ça c'est vraiment dieppois. Le caviar de hareng, ça marche bien. C'est un produit élaboré, pas en France, mais que le patron fait venir parce que ça marche beaucoup. Il fait venir toujours pour la fête du hareng et à la coquille Saint-Jacques à Dieppe. Et ça, les gens en redemandent et on en vend à emporter. Et ça, c'est très bon. Puis les traditionnelles en période de saison : coquille Saint-Jacques, que les gens adorent, ou un bon poisson frais, un saint-pierre, un bar, du turbot, incontournable.