



Transcription – Portrait sonore Paquita (marché aux poissons)

Paquita :

Là, on est à mon étal, à l'étal du bateau *Petit Roi* à Dieppe.

Vinciane :

Et alors, il y a quoi sur l'étal ?

Paquita :

Alors là, ce matin, en arrivage de coquilles Saint-Jacques, j'ai eu des étrilles vivantes, un petit peu de bulots, la pêche du bateau, la pêche de la nuit. Ici, je ne vends que les produits de ma pêche. Et je vends principalement, du

1er octobre au 15 mai, de la coquille Saint-Jacques. Et après ça, on désarme. Après le 15 mai, on désarme le bateau à la coquille et après, en juin, on enchaîne avec le chalut.

Vinciane :

Ici, votre étal joliment décoré, les couleurs de la mer, petit ruban de couleur.

Paquita :

Très bel étal et confortable aussi.

Vinciane :

Et vous n'êtes pas embêtée par les mouettes ?

Paquita :

Je ne suis pas embêtée par les mouettes parce que je ne les nourris pas. C'est la technique.

Paquita, s'adressant à une cliente :

Oui, quoi ? Comme coquilles ? Une grande boîte, une petite boîte ?

Cliente :

Une petite boîte.

Paquita :

500 grammes alors. Oui. Bonjour madame Breux. Non, je n'ai pas de petit poisson. J'ai des étrilles ce matin, toutes vivantes, des bulots et quelques sèches. Une bonne journée. À bientôt.

Vinciane :

Vous, vous êtes d'une famille de pêcheurs ?

Paquita :

Non, pas du tout. Mon mari n'était pas d'une famille de pêcheurs puisque ses parents étaient agriculteurs.

Vinciane :

Et alors, comment vous êtes venue à ce milieu-là ?

Paquita :

En rencontrant mon mari, tout simplement. Parce que moi, je travaillais principalement dans la vente, mais dans l'habillement. Et quand j'ai rencontré mon mari, qui était marin-pêcheur, il y a eu une proposition d'achat de bateau. On a décidé de l'acheter. C'est comme ça que je suis devenue vendeuse à l'étal du produit de ma pêche.

Vinciane :

Et ça fait combien de temps alors ?

Paquita :

Ça fait depuis 2007 que je suis ici.

Paquita :

Alors, ce que j'aime dans mon métier...C'est déjà la relation clientèle. Ça, j'aime beaucoup prendre contact avec la clientèle. Et surtout aussi le produit de ma pêche. Parce que la coquille Saint-Jacques, c'est un produit phare et c'est un beau produit. C'est très agréable de le vendre et c'est très agréable aussi de l'éplucher. Même s'il y a aussi des contraintes par rapport à la météo, puisque des fois il faut qu'on épluche la coquille Saint-Jacques et puis il fait -3. Bon, il gèle, mais on le fait quand même.

Vinciane :

C'est quoi la technique alors, Paquita, pour ouvrir les coquilles Saint-Jacques ?

Paquita :

Moi, je suis droitère, donc je la prends dans la main gauche. Avec la pointe du couteau, j'écarte le creux du plat et je décolle la barbe qui se situe juste en dessous du plat. Le but, c'est qu'il ne reste rien du tout sous le plat. Après, je décolle toute la barbe, j'appuie la pointe de mon couteau, j'appuie entre la noix et la boule noire que vous voyez là, j'appuie bien pour la décoller du creux pour qu'il ne reste plus rien. Une fois que j'ai décollé, hop, je retire tout ce qu'il y a autour. Voilà, ça c'est une noix épluchée avec son corail.

Vinciane :

Avec son corail,.

Paquita :

Avec son corail, forcément. On ne retire jamais le corail quand on épluche une coquille Saint-Jacques. Une coquille Saint-Jacques, c'est avec son corail.

Vinciane :

Et là, ce matin, vous en épluchez combien ?

Paquita :

Peut-être une trentaine, 30, 35 kilos ce matin de noix. Même quand il y en a 100, toujours motivée. Il faut, c'est le métier. Les premiers mois d'ouverture de coquille Saint-Jacques, les horaires c'est à peu près 6h le matin et ça peut aller jusqu'à 16h de l'après-midi selon les commandes.

Vinciane :

Et qui vient chez vous ? Est-ce que ce sont des habitants de Dieppe, des restaurateurs ?

Paquita :

Il y a un peu tout, c'est très varié. Des gens de toute la France, mes clients habitués, quelques restaurateurs, oui, très reconnaissants du métier, qui sont toujours très contents, très satisfaits.

Vinciane :

Et vous êtes Dieppoise ?

Paquita :

Oui, moi je suis Dieppoise, je suis née à Dieppe.

Vinciane :

Vous n'avez jamais quitté votre ville ?

Paquita :

Jamais quitté ma ville, toujours travaillé dans ma ville. On a une belle qualité de vie à Dieppe, moi je

trouve. Bon, on a la forêt à proximité, on a la mer. Je me sens bien à Dieppe, je me vois pas déménager ailleurs.

Vinciane :

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

Paquita :

Moi je dirais rose, pour voir la vie en rose à Dieppe.

Vinciane :

Si Dieppe était une musique ?

Paquita :

Alors la musique, avec une guitare, moi j'adore.

Vinciane :

Et si Dieppe était un végétal ?

Paquita :

De la lavande. La lavande, c'est le soleil. Je regardais juste derrière vous, il y a de la lavande sur le port. On n'a pas besoin d'aller dans le sud pour en avoir.

Paquita :

Là, mon mari a pris sa retraite il y a deux ans. Il a eu 47 ans de navigation sur divers bateaux. Et là, depuis deux ans, c'est notre fils qui a repris le bateau, *Louis Clapisson*. Il a 24 ans, donc c'est lui qui est à la barre.

Vinciane :

Et ça alors, ça vous fait quoi ?

Paquita :

Je suis très fière que mon fils ait pu reprendre le bateau, même si ça n'a pas toujours été simple pour moi dans ma tête. Il faut être très courageux pour faire ce métier, par les contraintes déjà, par le temps aussi, par la force. Une caisse de coquilles, ça fait quand même 32-35 kg. C'est beaucoup de manutention, les gars. Il faut qu'ils aient de la force pour tenir debout sur le bateau aussi, quand il y a du mauvais temps, qu'il y a des vagues et tout.

Vinciane :

Qu'est-ce que vous faites après de toutes ces coquilles vides ?

Paquita :

Alors les creux et les plats. Il y a un agriculteur qui nous dépose des bacs, comme vous pouvez le voir là juste à côté de l'étal, et on entrepose dedans. On vide tous les creux et les plats où il n'y a plus rien. Toute la barde est partie, on met les bardes à part, et lui il vient les rechercher avec son tracteur quand elles sont pleines.

Vinciane :

Et il en fait quoi ?

Paquita :

Pour l'instant, c'est entreposé dans des champs qui lui appartiennent. Et là, ils vont construire une usine justement pour broyer la coquille Saint-Jacques, pour en faire des produits cosmétiques et pharmaceutiques. Ça c'est super de savoir qu'il va y avoir encore une seconde vie.

Vinciane :

Paquita, vous allez rester ici jusqu'à quelle heure alors ?

Paquita :

Je vais rester ici jusqu'à 12h30. On a toujours des clients de dernière minute. Et même quand j'ai tout rangé dans mon camion, il m'arrive souvent de tout ressortir pour faire une vente. Ça me fait rire. Il faut toujours un dernier.