

Une marée de poissons

COMMERCE Serge Roque a ouvert une poissonnerie sur plus de 330 mètres carrés. Il a embauché 11 salariés, dont un traiteur



Serge Roque a accueilli ses premiers clients vendredi matin. PHOTO C.S.

A 9 heures vendredi matin, déjà plus une place sur le parking, et des voitures garées au bord de la route. Lorsque l'on poussait les portes de La Marée Bleue, on comprenait alors pourquoi : une bonne centaine de personnes attendaient leur tour, certaines venant d'assez loin. De l'autre côté de l'étal, Serge Roque, le patron, avait le sourire aux lèvres.

Depuis un an et demi, le poissonnier venait deux matinées par semaine sur le parking du petit centre commercial au Poteau d'Artigues. Mais il rêvait de s'installer en face sur la commune d'Yvrac sur le site de l'ancien hôtel Albert 1^{er}. Il y a eu les démarches administratives, puis la mise en route des travaux. Le bâtiment offre 330 mètres carrés de local commercial. « Je

veux faire une poissonnerie autrement », explique Serge Roque.

Saint-James et Moulin Rouge
Pour la bonne marche de son commerce, il a déjà embauché huit personnes dont cinq des environs et trois de plus les rejoindront bientôt.

Pour compléter son étalage de poissons impressionnant Serge Roque a voulu une partie traiteur. Pour cela il a fait appel à un chef, Guillaume Legrand lequel a fait son apprentissage (CAP et BEP) au Saint-James à Bouliac, puis a passé son bac professionnel en alternance en travaillant à l'Hôtel de Paris à Biarritz. Pour l'aider, il a un second, Arnaud Baudon, qui occupait les mêmes fonctions au Moulin Rouge à Paris.

Le jeune chef assure que tous les

plats cuisinés seront confectionnés sur place avec du poisson et des légumes frais.

Bien sûr, il y aura de la paella et de la brandade de morue, mais Guillaume Legrand envisage aussi de préparer sur place du thon torréfié, des rillettes de sardines ou de thon, du saumon fumé et bien d'autres choses encore. Chaque semaine une nouvelle création culinaire sera proposée aux clients.

Vendredi, pour ce jour d'ouverture, et d'affluence exceptionnelle les clients ravis prenaient leur mal en patience.

Chantal Sancho

Ouvert tous les jours du mardi au samedi, de 7 h à 13 h et de 15 h à 19 h ; le dimanche matin, de 7 h à 13 h.
Tél. 05 56 81 09 92.