

Le portrait

CHER ■ Un nouveau commerçant sillonne le département du Cher, après avoir été pêcheur en Tunisie

Pour Ali, la marée était trop belle

Ali Chouikhi a bouclé la boucle de sa passion : hier pêcheur à Djerba, il est aujourd'hui poissonnier ambulant.

Arnauld Pasquier
arnauld.pasquier@centrefrance.com

Djerba, Tunisie. Ulysse l'aurait traversée, les Carthaginois y ont fondé des comptoirs, les Romains des temples, les tour-opérateurs des hôtels. Ali Chouikhi, lui, y fut pêcheur.

Nouveau poissonnier ambulant sur les marchés du Cher depuis un mois, il est né sur cette île, dans ce golfe de Boughrara où les parasols poussent plus vite que les palmiers, au pied des sillons creusés par les transats dans lesquels rougit le tourisme de masse depuis les années 1960. Lui regardait ces paysages de carte postale depuis les bateaux de pêche en bois familiaux. « Il y en avait peut-être 300. Mais on est tous cousins sur l'île. Alors, on dit que c'est à la famille ! »

Le poulpe à l'ancienne

Il a sept ans quand il embarque. En famille bien sûr, d'abord comme grouillot des flots. Le jeune homme n'est pas amer. Il est mousse mais ne se rase pas sur ces rafiots. Il regarde, observe, apprend. Avec les filets qu'il reprise, il pêche petit à petit dorades, bars, rougets, seiches, rascasses, requins... vendus à la criée ou aux hôtels. « Des fois, un établissement nous prenait 200 ou 300 kg de dorade. » Il

BIO EXPRESS

Djerba

Ali Chouikhi est né le 30 avril 1979 à Djerba. Il y reste jusqu'à ses 28 ans

Bourges

Il arrive à Bourges en 2007, où il exerce le métier d'installateur thermique à la Société nouvelle électro-fuïdes (SNEF) jusqu'à cette année. De 2009 à 2013, il débute sur le marché du samedi en aidant des poissonniers locaux.

Poissonnier

André Choffé, poissonnier bien connu sur la place de Bourges, prend sa retraite. Ali Chouikhi lui succède le 23 avril, mais continue de travailler avec lui, pour encore un mois. Histoire que la passion de relais se fasse dans les meilleures conditions. ■



PLEINE MER. Ali Chouikhi propose ses produits, essentiellement issus de la pêche et non de l'élevage, le mardi aux Aix-d'Angillon, le mercredi à Henrichemont, le jeudi aux Marronniers à Bourges, le vendredi à Saint-Florent, le samedi à la halle aux blés berruyère et le dimanche à la halle Saint-Bonnet.

apprend aussi bien à taquiner le poulpe à l'ancienne, avec une amphore « et de l'eau chaude pour le faire sortir », qu'à lire un sonar pour traquer le mullet de nuit.

Gamin, il passe ses week-ends et ses vacances scolaires sur l'eau. « Je l'ai fait avec plaisir. Mais la pêche, ce n'est pas du tourisme. Quand il fallait tenir les filets par des vagues de 7 à 8 mètres, j'étais sur le pont. Et j'étais heureux. »

« Dans les vagues de 8 mètres, je tenais les filets... et j'étais heureux »

L'appel du large, Ali Chouikhi l'entend jusqu'à 28 ans, âge auquel il arrive en France, à Bourges. Les yeux loin de la mer mais le cœur toujours proche des poissons. Il sera donc... poissonnier. D'abord chez Trotignon, puis chez André Choffé dont il prend aujourd'hui la suite, après une parenthèse en tant qu'installateur thermique à la SNEF. « Ce projet, je l'ai mûri pendant longtemps. » Formation à la CCI, démarches en tout genre, bas de laine à remplir... le pas est franchi lorsque "Dédé" Choffé prend sa retraite. Ali Chouikhi lui rachète son camion, s'offre une camionnette frigorifique, un local et une chambre froide flambant neuve, sa fierté. Car pour se jeter à son compte dans le grand bain du commerce, l'homme n'a pas eu des oursins dans les poches et a investi pour réussir son pari. Sous l'enseigne les Portes de l'océan, il écume désormais les marchés du département avec la foi du poissonnier et une tchatche digne des matrones sétoises de la Pointe courte. Cheveux noirs, vareuse rouge, yeux pétillants et timbre haut, il harangue comme à la criée et vante ses produits venus de Rungis ou de Boulogne-sur-Mer. « Que des produits de la pêche, pas d'élevage... sauf pour les crevettes. »

Il sait l'aventure difficile – « Heureusement qu'il y a le salaire de ma femme » – mais veut se donner les moyens de réussir. Il envisage déjà de suivre une formation pour préparer des plats cuisinés, voire d'aller chercher lui-même ses produits à Rungis. « Que voulez-vous, j'ai le poisson dans le sang... » ■