

# Festin Aquatique

## trésors de la mer de smulschatten van de zee

La nuit, dans le froid de l'atelier, Festin Aquatique prépare les saumons, les cabillauds ou les filets de bar qui seront quelques heures plus tard chez votre poissonnier, et ce soir dans votre assiette. Avec un impératif majeur : préserver la fraîcheur et la qualité des produits.

's Nachts, in de kou van de werkplaats, bereidt Festin Aquatique de zalm-, kabeljauw- of zeebaarsfilets die enkele uren later in je viswinkel en vanavond op je bord zullen liggen. Weliswaar met één belangrijke eis: de versheid en kwaliteit van de producten behouden.

Imaginez un grand atelier aux murs blancs, au sol de béton lissé, avec de larges tables de découpe et des armoires frigorifiques. Nous sommes chez Festin Aquatique, il est 3 h du matin. Une équipe de fileteurs s'affaire à nettoyer et découper le poisson, en fonction des commandes enregistrées la veille au soir. Ils sont au travail depuis minuit : ils ont d'abord rangé les livraisons et trié la marchandise à préparer. À leurs côtés, leurs collègues livreurs commencent à rassembler les commandes et charger les camions. Vers 5 h, ils seront prêts à partir.

« *Il ne faut pas traîner. La marchandise doit parvenir avant 6 h du matin chez les poissonniers, 10 h chez les restaurateurs* », explique Samir Fraihi. « *C'est une logistique très précise : certains poissons font plus de 1.000 kilomètres en moins de 24 h pour arriver dans l'assiette.* »

Comme beaucoup d'autres marchands de Mabru, Festin Aquatique travaille désormais principalement en livraison. Outre les poissonniers et restaurateurs, ses clients sont les grandes surfaces, les traiteurs, les collectivités... « *Les clients ne viennent plus que rarement sur place. Dans le passé, les restaurateurs venaient choisir et ils prenaient généralement le produit entier. Aujourd'hui, on nous demande beaucoup plus de service : découper en filets, ôter les arêtes, voire portionner pour que le cuisinier n'ait plus qu'à déposer le morceau dans la poêle.* »

Le poisson et les crustacés, Samir Fraihi les connaît depuis tout petit. C'est son père Mohammed qui s'est lancé dans ce commerce il y a plus de 30 ans, après avoir travaillé dans les restaurants. Vers 12 ans, Samir l'accompagnait déjà au marché de la place Sainte-Catherine, avant que Festin Aquatique s'installe à Mabru. La petite entreprise familiale a grandi depuis : elle occupe à présent une vingtaine de personnes. Mohammed est toujours bien présent, mais c'est Samir qui assure la gestion quotidienne à ses côtés.

« On dépend beaucoup de la météo. On peut avoir 10 tonnes de soles à la criée aujourd'hui et plus rien demain. S'il y a tempête en mer, les quantités vont chuter. Mais s'il n'y a pas de vent, on sait qu'il y aura du poisson. »

Een grote werkplaats met spierwitte muren, een gladde betonnen vloer, grote snijtafels en koelkasten: welkom bij Festin Aquatique, om 3 uur 's nachts. Een team vaklieden is vis aan het schoonmaken, fileren en snijden, volgens de bestellingen van de vorige avond. Het personeel is al sinds middernacht aan het werk, eerst om de leveringen op te bergen en om de te bereiden goederen te sorteren. Naast hen beginnen de collega's bezorgers de bestellingen te verzamelen en in de vrachtwagens te laden. Tegen 5 uur 's ochtends staan ze klaar om te vertrekken.

« *Je mag niet treuzelen. De goederen moeten vóór 6 uur bij de viswinkels en vóór 10 uur bij de restaurants aankomen* », legt Samir Fraihi uit. « *De logistiek verloopt zeer nauwkeurig: sommige vissen leggen in minder dan 24 uur meer dan 1.000 kilometer af om in het bord van de consument te belanden.* »

Zoals veel andere handelaars op Mabru levert Festin Aquatique nu de meeste van zijn goederen. De klantenkring bestaat uit vishandelaars en restaurantuitbaters, maar ook supermarkten, traiteurs en lokale overheden. « *Klanten*

*komen nog zelden naar onze werkplaats. Vroeger deden restauranthouders dat wel. Ze kwamen kiezen en namen meestal het hele product mee. Tegenwoordig vragen ze veel meer service: fileren, de graten verwijderen en zelfs in porties versnijden zodat de kok alleen het stuk in de pan hoeft te leggen.* »

Samir Fraihi kent vis en schaaldieren al van kinds af aan. Zijn vader Mohammed richtte de zaak ruim 30 jaar geleden op, na een aantal banen in restaurants. Op 12-jarige leeftijd vergezelde Samir zijn vader al naar de markt op het Sint-Katelijneplein, voordat Festin Aquatique naar Mabru verhuisde. Het kleine familiebedrijfje is sindsdien gegroeid: daar werken nu een twintigtal mensen. Mohammed is nog steeds aanwezig, maar Samir staat in voor de dagelijkse leiding.



« C'est un métier qu'on fait par passion », poursuit-il. « Il faut aimer le travail dans le froid, la nuit. Et puis bien sûr, il faut connaître le poisson, les différentes espèces, les origines, les méthodes de pêche, et apprendre à le travailler. »

Festin Aquatique traite principalement les espèces traditionnelles du nord : sole, lotte, cabillaud, ainsi que le saumon et les crustacés, surtout le homard. La marchandise vient des criées d'Ostende et de Zeebrugge, ou de criées aux Pays-Bas, au Danemark, en Norvège... « Le homard, lui, vient principalement du Canada, parfois de Grande-Bretagne ou d'autres pays européens. Nous recevons aussi de la marchandise de Rungis trois fois par semaine : bar et rouget de ligne, merlu, huîtres, ainsi que certaines espèces plus exotiques – mais ce n'est pas fort demandé par nos clients. »

Comme ses collègues en fruits et légumes, Samir est attentif aux caprices de la nature : « On dépend beaucoup de la météo. On peut avoir 10 tonnes de soles à la criée aujourd'hui et plus rien demain. S'il y a tempête en mer, les quantités vont chuter. Mais s'il n'y a pas de vent, on sait qu'il y aura du poisson. » Les espèces varient aussi selon les saisons : « Le homard, par exemple, est disponible toute l'année, mais il est meilleur en juillet-août. C'est important de respecter les saisons, parce que l'avenir du poisson en dépend. Si certaines espèces sauvages sont en déclin, c'est justement parce qu'on a surconsommé, qu'on a trop pêché hors saison. Il faut le faire comprendre au consommateur. »

Pour d'autres espèces, c'est à présent l'élevage qui domine. « C'est le cas depuis longtemps pour le saumon, qui est presque exclusivement élevé. À tel point que, si on propose du saumon sauvage – nous en avons parfois –, certains consommateurs se méfient. Le vrai saumon sauvage n'est pas rose vif, il est beaucoup plus pâle, parfois jaune. Les gens pensent que c'est un autre poisson ou qu'il n'est pas frais ! »

Le poisson, c'est bien plus qu'un métier pour Samir, c'est toute une vie. Ses meilleurs moments au marché matinal ? « Les portes ouvertes. D'habitude, on est seuls la nuit. Là, les halles sont pleines de gens, les visiteurs sont curieux, on organise des dégustations... C'est un vrai plaisir. »

“Dit beroep beoefen je omdat je ervan houdt,” zegt hij. “Je moet je er niet aan storen om in de kou en 's nachts te werken. En natuurlijk moet je de vis kennen – de verschillende soorten, de herkomst, de vismethoden – en de bereiding aanleren.”

Festin Aquatique werkt vooral met klassieke noordelijke vissoorten: tong, zeeduivel, kabeljauw, maar ook zalm en schaaldieren, vooral zeekeeft. De goederen komen van de veilingen in Oostende en Zeebrugge, of van veilingen in Nederland, Denemarken, Noorwegen, enz. “De kreeft is voornamelijk afkomstig uit Canada, nu en dan uit Groot-Brittannië en andere Europese landen. Drie keer per week ontvangen we bovendien goederen uit Rungis: zeebaars en zeebarbeel, heek, oesters, evenals enkele meer exotische soorten – maar die zijn bij onze klanten niet erg in trek.”

Net als zijn groente- en fruitcollega's houdt Samir de grillen van de natuur in de gaten: “We zijn sterk afhankelijk van het weer. We kunnen de ene dag 10 ton tong op de veiling verkrijgen en de volgende dag helemaal niets. Als er storm op zee is, dalen de hoeveelheden. Maar als er geen wind is, weten we dat er vis zal zijn.” De soorten variëren ook naargelang van het seizoen: “Kreeft is bijvoorbeeld het hele jaar door verkrijgbaar, maar de beste kwaliteit vind je in juli en augustus. We moeten de seizoenen echt respecteren, want de toekomst van de vis hangt ervan af. Bepaalde wilde soorten gaan achteruit omdat we te veel hebben geconsumeerd en te veel buiten het seizoen hebben gevestigd. Dat moeten we de consument laten inzien.”

Bij andere soorten overheerst nu de kweek. “Dit is al geruime tijd het geval met zalm. Die wordt bijna uitsluitend gekweekt. Zozeer zelfs dat als je wilde zalm aanbiedt – en die hebben af en toe – sommige consumenten zich argwanend opstellen. Echte wilde zalm is niet felroze van kleur, maar veel lichter, soms geel. Mensen denken dat het een ander soort vis is of dat hij niet vers is!”

Vis is meer dan een beroep voor Samir, het is zijn hele leven. Zijn mooiste momenten op de vroegmarkt? “Meestal zijn we 's nachts alleen. Maar bij opendeurdagen zitten de hallen vol mensen. De bezoekers zijn nieuwsgierig, we organiseren proeverijen... Een waar genoegen.”

