

Manon, poissonnière lauréate du Rabelais de la Gastronomie

À 23 ans, Manon est lauréate du Rabelais des jeunes talents de la gastronomie dans la filière poissonnerie. La cérémonie s'est déroulée en janvier, au palais de l'Élysée, où son métier et son savoir-faire ont été reconnus. Échanges avec cette Bessancourtoise dynamique !



Pouvez-vous nous parler de votre parcours ?

Titulaire d'un bac scientifique, je me suis dirigée vers des études de médecine pour être sage-femme. Je me suis rendue compte que ce n'était pas fait pour moi et j'ai décidé de travailler en poissonnerie dans un supermarché. Je connaissais un peu le milieu car au lycée je travaillais sur les marchés. J'ai vraiment eu un coup de cœur pour ce métier et j'ai repris mes études dans ce domaine.

J'ai obtenu un bac pro poissonnier-écailler-traiteur, puis j'ai enchaîné sur un BTS tourné vers la relation client, qui m'a permis de connaître une autre facette du métier.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

Je travaille actuellement chez un grossiste de produits de la mer à Rungis. J'aime les deux aspects du métier : la partie préparation et vente, où l'on a un contact direct avec le client final qui vient acheter son poisson et la partie plus commerciale où l'on achète à des mareyeurs, et on vend à des poissonniers, des grandes surfaces, des restaurateurs et des collectivités. J'ai vraiment la passion du produit !

Vous êtes lauréate du Rabelais de la Gastronomie, c'est une belle reconnaissance !

Oui tout à fait ! Surtout que dans le métier de la poissonnerie il n'y a pas beaucoup de femmes, donc ça permet de mettre en lumière cette filière qui est accessible à toutes et tous !

Le Rabelais de la Gastronomie est une remise de prix pour tous les jeunes apprentis de France, dans tous les métiers de la gastronomie : caviste, charcutiers-traiteurs, primeurs, serveurs, brasseurs... C'est une belle récompense car on est reconnu pour ce qu'on fait, et le prix promeut l'apprentissage de ces métiers. Pour la première fois, la cérémonie a eu lieu à l'Élysée. Voir le président avoir-faire, c'est très valorisant.

