



LE CŒUR ET LES TRIPES

Autres temps, autres mœurs : Fred a commencé sa carrière de boucher en tant que stagiaire dès l'âge de 13 ans. « Je descendais à Marseille pour être aux abattoirs à deux heures du matin ! », se souvient-il. Il ne changera plus jamais de métier. Déjà propriétaire d'une boucherie à Saint-Mitre, où il travaille avec son épouse, il achète un second établissement à Fos-sur-Mer en 2012, en reprenant la plus ancienne boucherie de la commune : « Mon fils voulait s'installer, mais entre père et fils, ça peut faire des étincelles... En lui laissant la boucherie de Saint-Mitre, il a pu déployer ses ailes. Et moi je vais continuer ici jusqu'à la retraite, en principe dans trois ans. » Il est vrai qu'il commence à fatiguer : « Ce métier est très pénible, juge-t-il. Je me lève à 4h20 tous les matins, je suis à la boucherie à cinq heures, j'y reste le midi et jusqu'au soir... C'est pesant. » Ce qui fait qu'il continue, alors ? « Le contact avec la clientèle, répond-il sans hésiter. Ce sont eux qui nous donnent à manger. J'aime leur montrer ce que je sais faire, nos préparations maison, la charcuterie, les plats cuisinés... Et je leur donne aussi beaucoup de conseils. Un jour, une cliente m'a dit : "vous n'êtes pas un marchand de viande, vous êtes un boucher". Et ça, ça fait plaisir. » ■