

LE SOMAIL

Que vogue l'épicerie sur le canal du Midi

Une intrigante péniche amarrée au bord du canal abrite un lieu insolite : une épicerie flottante. De quoi donner envie aux curieux de monter à son bord.

Impossible de passer à côté sans qu'elle saute au regard. Cette péniche à coque verte, jaune et noire apparaît d'emblée accueillante.

Ouverte depuis douze ans, cette épicerie séduit toujours autant qu'à ses débuts. Son concept fait mouche : faire découvrir la production locale mais également pour s'approvisionner fréquemment puisqu'il n'y a pas de stock. L'épicerie est trop petite. On y trouve les denrées de base, une seule marque et un seul produit. Une boîte de semoule, un paquet de lentilles, un sac de riz. Pour le dépannage.

De la première nécessité et des spécialités locales

L'épicerie propose un panel petit mais diversifié de produits de la région. Les confitures de Bize, et autres spécialités du Minervois, ainsi que des vins de Pouzols garnissent les étagères. Parmi les classiques, le cassoulet de Castelnaudary domine. Des confits de thym et de romarin sont moins connus mais tout aussi typiques, ain-

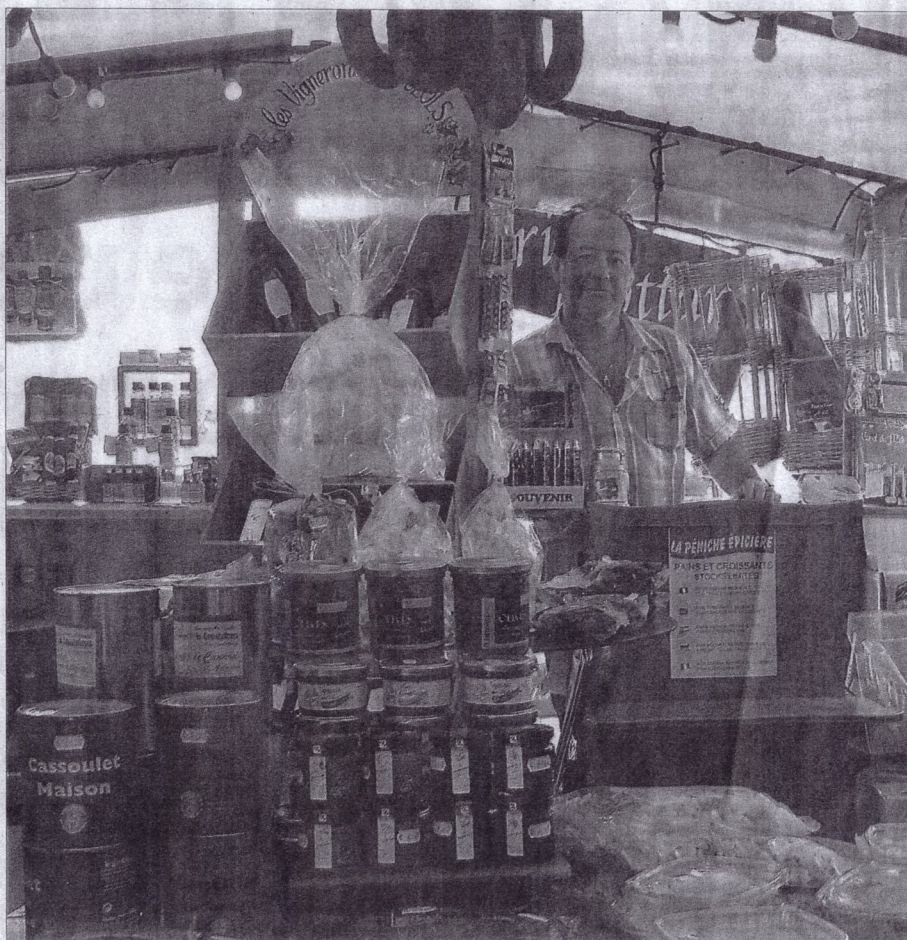
■ LA PHRASE

« On a littéralement affaire à des clients du monde entier, à la fois parce que c'est un lieu utile et atypique. Des télévisions étrangères s'intéressent à cette péniche ».

tion. Arte nous a déjà consacré un reportage, nous allons recevoir prochainement une chaîne japonaise de Tokyo, et début octobre c'est la télévision anglaise qui a prévu de passer ». Un succès planétaire, qui peut surprendre si on prend en compte la petite taille de l'établissement.

La péniche est à quai toute l'année, mais sa saison pleine dure sept mois par an. « À raison de douze ou treize heures de travail par jour pendant une bonne moitié de l'année, ça fait une bonne activité », reconnaît Patrice. Après un long périple depuis sa construction en 1927, la péniche avait dû se plier à différentes réglementations pour le logement, pour le commerce, et pour le bateau en lui-même. Elle est actuellement à vendre.

Ulysse Khalife



La péniche propose des produits de base et des spécialités du terroir.

Photos Ulysse Khalife

si qu'un nougat et des meringues produites dans la région. On peut également trouver du sel de Gruissan et quelques souvenirs du canal du Midi.

Sont également vendus des produits issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable, à l'image de certains thés et cafés.

Patrice, qui travaille pour l'épicerie depuis dix ans, sait l'impact que peut avoir l'originalité de ce lieu : « Les clients qu'on a pu avoir année après année viennent du monde entier, sans exagéra-



Patrice travaille pour l'épicerie flottante depuis dix ans.

Bateau hollandais, nom tahitien

La péniche a été construite en 1927 en Hollande pour transporter des marchandises, sans doute du bois et du blé. Elle a ensuite été laissée à l'abandon sur un chantier naval dans les années 1940. Rachetée dans les années 1960 par des Français, elle a changé plusieurs fois de propriétaires pour se reconverter rapidement en logement. Quatre-vingts mètres carrés

habitables sur ce bateau de vingt-cinq mètres de long, et de quatre mètres de large. Mais, quand l'ancienne propriétaire Sylvie Couraud a décidé d'y ajouter une épicerie, il lui a fallu se plier à trois réglementations différentes : pour le bateau, le logement et le commerce. Périple administratif pour une épicerie flottante finalement appelée « Tamata ». Ce qui signifie « tenté, essayé » en tahitien.