

Le plus portugais des forains

Jean-Luc Marsault fait partie de cette communauté dont le quotidien tourne autour de la fête foraine. Une vie de nomade, sillonnant les routes au gré des fêtes foraines, une vie de voyage, mais aussi de travail et de sacrifice.

C'est dans son restaurant mobile "Les Rôtisseurs du Roy" que j'ai pu rencontrer ce forain haut en couleur et son épouse portugaise Maria. Et chose rare, chez les forains hexagonaux, j'ai aussi pu goûter à quelques spécialités portugaises proposées au menu du restaurant. Il aurait été dommage de passer à côté...

Jean-Luc qui, rappelons-le, est aussi l'organisateur des journées portugaises sur les fêtes foraines à Paris, nous délivre ici quelques facettes de son métier.

Depuis combien de temps les fêtes foraines occupent-elles le plus clair de votre temps ?
Cela fait une trentaine d'années

Qu'est-ce qui vous a fait entrer dans le monde forain ?

Je suis devenu forain car je me suis marié avec une foraine, tout simplement.

Qu'est-ce qui vous a motivé à poursuivre dans cette voie ?

J'ai de la famille qui était déjà dans le métier ; j'ai donc suivi la même voie. C'est aussi un travail où l'on est constamment en contact avec le public, et comme j'ai un peu la fibre commerciale et que j'apprécie tout particulièrement le monde forain, j'ai tout de suite aimé faire ce métier.

Couche-tard ou lève-tôt ?

Lève-tôt pour le montage et le démontage du stand et couche-tard durant tous les jours de fête foraine.

Vous organisez tous les ans, lors des fêtes foraines, et en particulier sur la Foire du Trône à Paris pour n'en citer qu'une, les journées portugaises ; qui est à l'origine

de cette initiative ?

Je fais parti du comité de la fête de la Foire du Trône, et nous avons eu l'idée de représenter certains pays pour ouvrir cet événement à d'autres communautés et élargir par la même occasion notre clientèle. Étant donné que je suis marié à une portugaise, j'ai eu le privilège d'organiser la journée portugaise. Parmi toutes les autres journées dédiées aux communautés étrangères : chinoises, antillaises, etc, la journée portugaise est la seule qui a rencontré un véritable succès, elle est donc aujourd'hui la seule à avoir subsisté.

Le Portugal tient-il une place particulière dans votre cœur ?

Oui, et pour la meilleur des raisons : j'ai épousé une portugaise. Je vais aussi souvent que possible au Portugal pour y rencontrer sa famille. J'apprécie beaucoup la gastronomie portugaise, d'où l'idée de proposer au menu les spécialités du pays ; spécialités qui ravissent à la fois les portugais, mais aussi la clientèle française qui l'apprécie tout autant, sans oublier les tou-



Chaque année, grâce au comité de la fête de la Foire du Trône, plusieurs groupes folkloriques portugais défilent sur les fêtes foraines parisiennes.

ristes friands de grillades de poulet, un produit universellement apprécié aux quatre coins du monde.

Votre plus beau souvenir de forain ?

Les inaugurations sont pour moi des moments particulièrement marquants, car on peut enfin se retrouver tous ensemble.

Et votre pire souvenir ?

Le pire souvenir, pour moi comme pour la plupart des forains, c'est quand la fête est ratée et que les recettes ne sont pas au rendez-vous. Mais tout ça fait partie de la vie de forain ; il y a des hauts et des bas, comme dans tout autre métier.

Quelles sont les qualités qu'exige le métier de forain ?

En premier lieu, il faut être bossueur, ensuite ne pas avoir peur de faire des journées à rallonge, il faut aussi être bricoleur et touche-à-tout. Et comme n'importe quel chef d'entreprise, sa-

voir gérer son affaire, ce qui s'apprend avec le temps.

Où préférez-vous travailler, à Paris ou en Province ?

Personnellement, je ne peux pas parler de la province car je suis exclusivement cantonné à Paris.

Comment voyez-vous l'avenir des fêtes foraines ?

Les jeunes qui voudront à l'avenir se lancer dans ce métier devront se montrer vigilants. Les municipalités repoussent de plus en plus les fêtes foraines à l'extérieur des villes. Aujourd'hui, nous avons Marcel Campion qui nous soutient au mieux auprès des responsables locaux. Nous dépendons du ministère du commerce et de l'artisanat, et de l'avis de tous les forains il faudrait que l'on soit reconnu par le ministère de la culture et par ce biais que l'on soit placé, à chaque fois que cela est possible, au centre de la ville, comme tout autre événement culturel.

LA GARENNE COLOMBES

Restaurante **Le France**
Chez São



ESPECIALIDADES
PORTUGUESAS
& FRANCESAS

Aberto de 2^a a 6^a
das 6h30 às 21h30
Fechado ao domingo

74, Bd de La République - 92250 La Garenne Colombes
01 47 82 66 77

RESTAURANTE

Terminus

COZINHA TRADICIONAL FRANCO - PORTUGUESA

**Réceptions, banquets, mariages,
communions, Baptêmes, etc.**

Fado todas as segundas sextas-feiras de cada mês
Animação musical sexta e sábado

23 Avenue Daniel Perdrigé - 93360 Neuilly Plaisance
Infos : 01 43 02 75 37