

Un court-circuit met le feu à la boucherie

COMMERCE Il faudra plusieurs mois avant que le magasin d'Éric Guicheney puisse rouvrir ses portes à la clientèle

Thomas Jonckea
langon@sudouest.fr

Le téléphone portable de u boucher Éric Guicheney n'arrête pas de sonner, beaucoup de clients souhaitent passer commande à une semaine du week-end de Pâques, le deuxième plus gros chiffre d'affaires de l'année après Noël. Seulement voilà, depuis quelques heures, Éric Guicheney n'a plus de boucherie. Elle est littéralement partie en fumée dans la nuit de jeudi à vendredi.

« Ma femme, Dolorès m'a réveillé vers une heure du matin pour me dire qu'il y avait une odeur de fumée, raconte-t-il. Je suis descendu voir ce qu'il se passait et quand j'ai ouvert la porte du magasin, j'ai pris une bouffée de fumée et de chaleur. J'ai vite refermé la porte, je suis remonté à l'étage, dans notre appartement, et j'ai appelé les pompiers. » La seule sortie étant condamnée, ce sont les soldats du feu qui ont aidé le couple à sortir de la maison par la fenêtre du premier étage.

L'incendie a été maîtrisé au bout d'une heure environ mais des hommes sont restés jusqu'à 4 heures du matin pour surveiller les risques de reprise et sont repassés dans la matinée pour une dernière vérification.

100 000 euros de matériel

Éric et Dolorès ont eu de la chance d'en sortir indemnes. « Dix minutes plus tard, on aurait pu y rester, intoxiqués par les fumées. C'est ce



Dans sa boucherie dévastée, Éric Guicheney doit refuser les commandes de ses clients. PHOTO T.J.

que nous ont dit les pompiers », souffle Éric.

Selon les premiers éléments de l'enquête, c'est un court-circuit dans le système de refroidissement de la vitrine réfrigérée qui serait à l'origine du sinistre.

Ce vendredi matin, quelques heures après les faits, une odeur âcre de plastique fondu flotte encore dans la boucherie noire de suie. Plafond défoncé, climatisation fondue, denrées couvertes de suie, machines irrécupérables... il faut

tout changer dans la boutique. « Tout est bon à jeter, se désole Éric Guicheney. Je venais de faire rentrer pour 2 500 euros de viande et il n'y a rien à sauver. Rien qu'une vitrine réfrigérée, c'est 30 000 euros. En tout, il y en a pour plus de 100 000 euros de matériel », estime le malheureux boucher.

Certes l'assurance prendra en charge les travaux et le remplacement du matériel mais il faudra plusieurs mois avant de rouvrir la boucherie.