

News·dayFR

✔ La folle réussite de Benoît Brissot, l'artiste boulanger isolé sur son île en Limousin



La folle réussite de Benoît Brissot, l'artiste boulanger isolé sur son île en Limousin

Arriver sur l'île en vaut la peine. Il faut marcher deux kilomètres, emprunter une passerelle fermée aux voitures, longue de 700 m et descendre les marches d'un escalier en pierre pour enfin trouver la boulangerie Pierre à pain. La vue est imprenable : le four en pierre, datant de 1780, se détache sur le vert de la forêt du Limousin et le bleu du lac de Vassivière de 1 000 ha, l'un des plus grands lacs artificiels de France, à cheval sur la Creuse et la Haute-Vienne.

Benoît Brissot s'y est installé il y a dix ans comme saisonnier. Il y travaille de mai à fin septembre : « La région Nouvelle-Aquitaine souhaitait dynamiser les lieux une fois par semaine. J'ai décidé d'y faire du pain tous les jours en utilisant ce four comme support pédagogique, en créant des spectacles. » Mais l'enthousiasme est tel qu'il doit se consacrer à plein temps à la pâtisserie.

« Il m'est arrivé de vendre cet été sept heures de production, soit environ 230 pièces, en 54 minutes », raconte le boulanger solitaire. LP/Franck Lagier

Benoît Brissot, 46 ans, a exercé « 60 métiers différents » avant d'obtenir son CAP boulanger. Cet artiste, scénographe, jongleur décide alors de s'ancrer sur cette île connue en Limousin pour être l'un des hauts lieux de l'art contemporain. Ce n'est pas tout à fait une coïncidence... « Ce que je fais n'est pas un travail, c'est une performance. Je n'aime pas vraiment les travaux répétitifs. Mais celui-ci n'est pas pour moi car je me sens plus artiste que boulanger. L'île alimente ma créativité et mon rapport à l'art », annonce-t-il, tandis qu'il dessine des cœurs, des smileys ou des petits vampires sur ses boules de pâtes, à coups rapides de lame, « pour faire rire les enfants. Ici, chaque miche est une œuvre. Unique.

“Le pain m’a donné une forme de lien avec l’art”

« Je voulais m’entraîner quotidiennement sur ce type de four à bois, utilisé avant moi depuis des siècles. Le pain m’a apporté une forme de lien avec l’art, la boulangerie est un peu une scène pour moi. Le feu, la matière, la pâte, le

levain, les températures, c’est toute une orchestration que l’on met en scène. Au final, le pain révèle toute la symphonie jouée. Quand le rideau se lève, quand on sort les pains du four, on découvre nos petits comédiens. »

Sur cette île verdoyante dont la circonférence est de 5 km, il vit seul à partir de 18 heures, quand partent les derniers clients. Il retrouve alors le calme absolu du lac de Vassivière, souvent décrit comme un « petit Canada », loin du tumulte de la journée. Car durant l’été, malgré la distance à parcourir pour rejoindre la boulangerie, les clients se précipitent. « Cet été, il m’est arrivé de vendre sept heures de production, soit environ 230 pièces, en 54 minutes. Il y avait des files d’attente de 40 m de long, attendant parfois jusqu’à une heure. J’avais jusqu’à 1 000 clients par jour. Les derniers ont dû repartir bredouille et très déçus. Je n’avais plus de pain à vendre. »

La clientèle vient de partout, qu’il s’agisse de touristes de passage sur le lac ou de locaux. « J’ai des habitués de Strasbourg, de Montluçon, qui viennent ici chaque année. » Croisés sur la passerelle, Christine et Didier habitent Limoges, à plus d’une heure de route. « Cela fait des années que nous venons ici tous les week-ends. On adore son pain, mais aussi ses tartines, ses brioches », raconte le couple. « C’est tout simplement excellent et on en profite pour se promener. »

Benoît Brissot a réussi son pari : faire vivre une expérience unique à ses clients. L’année prochaine, l’acteur lèvera une nouvelle fois le rideau sur son four à pain pour une nouvelle saison. De bon goût, sensoriel et rempli d’émotions.