

## LA ROCHE-EN-BRENIL

# Une boulangerie centenaire depuis quatre générations

**La boulangerie Poisot, située à La Roche-en-Brenil, a fêté ses 100 ans l'an dernier. Depuis quatre générations dans la même famille, elle a su évoluer et innover tout en gardant des valeurs de qualité et de fait maison.**

Le 1<sup>er</sup> mai 1920, André et Laurentine Poisot commencent une belle histoire familiale avec l'ouverture d'une boulangerie située à La Roche-en-Brenil, le long de l'ancienne Nationale 6. Quatre générations plus tard, Xavier Poisot est à la tête de cette même boulangerie, accompagné de sa femme Marie Poisot. Ensemble, ils continuent à faire vivre le lieu et ont réussi à innover pour apporter de la fraîcheur et de la modernité.

## Une enfance bercée par la boulangerie

Bernard et Maguy Poisot, les parents de Xavier Poisot, qui tenaient à l'époque la boulangerie, habitaient dans le même bâtiment. Ce dernier a alors vécu toute son enfance dans l'univers des boulangers mais il ne souhaitait pas faire ce métier au départ. Pourtant, au lycée, il se réoriente et commence sa formation en boulangerie-pâtisserie.

## Le besoin d'apprendre chez les autres

La reprise de la boulangerie familiale ne s'est pas organisée du jour au lendemain. Pour « avoir une autre vision du métier », il part faire son apprentissage dans d'autres entreprises que la structure familiale.

Souhaitant se spécialiser dans la pâtisserie, Xavier Poisot a eu diverses expériences notamment à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône) et à Paris. Son épouse explique « qu'entre le moment où il a décidé



Xavier et Marie Poisot ont repris la boulangerie familiale en 2005. Photo LBP/R. C.

de faire ce métier et le moment où il est revenu dans la boulangerie familiale, il s'est passé plus de dix ans ». Elle ajoute que ces années lui ont permis de « moderniser la méthode de fabrication de Bernard Poisot, son père, qui était ancrée depuis 30 ans ».

## Chaque génération a apporté son innovation

Depuis plus de 100 ans, les quatre générations ont su préserver des valeurs fortes. Tous les produits vendus sont faits maison.

Marie Poisot souligne aussi qu'une « importance particulière

est accordée à la qualité des ingrédients » et que la politique de l'entreprise « est de faire travailler le local ». Chaque génération a apporté ses innovations.

Bernard Poisot avait innové à l'époque en proposant du chocolat. Xavier Poisot a quant à lui décidé de créer des pâtisseries plus élaborées. Depuis quatre ans, certains pains sont certifiés bios.

## « Un gros investissement personnel »

Le métier de boulanger est « un gros investissement personnel » comme l'explique Marie Poisot avec des horaires très étendus. Le quotidien est rythmé par une charge de travail importante, néanmoins, « on est content de venir travailler », souligne-t-elle. Le magasin est fermé environ quatre semaines par an. La boulangerie a également un salon de thé, un lieu de rencontres très prisé des clients pour prendre un petit-déjeuner ou boire un café. Pour faire fonctionner l'entreprise, les propriétaires peuvent compter sur une dizaine d'employés, parmi eux des apprentis, car la transmission des connaissances fait partie aussi de l'ADN de l'entreprise.

Rémi CHAUDIER

## UN PRODUIT PHARE



La brioche, l'un des produits phares de la boulangerie.

Photo LBP/R. C.

Trois jours de préparation, des ingrédients de base, « un façonnage inédit », la brioche vendue à la boulangerie Poisot est très appréciée par les clients. Plus de 30 brioches peuvent être vendues par jour lors de gros week-ends.

Un succès qui est lié à une technique particulière lors des étapes de la fabrication du produit mais aussi à des ingrédients de qualité et locaux. Marie Poisot explique que « ce n'est pas une recette secrète, c'est une technique différente » qui permet à la brioche de « développer un autre arôme ».

## L'avant-première d'un film pour le centenaire



Le salon de thé, en complément de la boulangerie, vide à cause de la crise sanitaire. Photo LBP/R. C.

L'an dernier, malgré la crise sanitaire, l'entreprise a organisé un événement pour son centenaire. Julien Poisot, cuisinier et aussi cousin de Xavier Poisot, a été l'un des personnages principaux du film intitulé *Facteur X, sur la route de l'excellence*, réalisé par Olivier Arsandaux. Ce film raconte l'histoire de l'excellence en cuisine. On peut entendre des témoignages de grands cuisiniers et aussi l'histoire de Julien Poisot, jeune cuisinier, en train de passer le concours de Meilleur Ouvrier de France pour atteindre l'excellence.

« Ils parlent à cœur ouvert, c'est émotionnellement très intense », souligne Xavier Poisot. Il ajoute que « Julien a aussi travaillé à la boulangerie ». Pour fêter le centenaire de la boulangerie familiale, une avant-première de ce film a été organisée en septembre 2020 en compagnie d'une centaine de clients professionnels.

Info - À cause de la crise sanitaire, le film n'est pas encore sorti dans les salles de cinéma et aucune date n'a été encore annoncée.

## Une relation professionnelle forte avec le groupe Bernard Loiseau

La boulangerie fournit le pain et les viennoiseries du *Relais Bernard Loiseau* de Saulieu.

Cette collaboration demande une excellence des produits et d'innover en permanence.

Xavier Poisot assure qu'il « n'y a pas le droit à l'erreur » et que « c'est une remise en question perpétuelle ».

Il ajoute que « l'excellence et le haut de gamme sont des éléments moteurs » pour lui et permettent de « casser la routine ».

Malgré une charge de travail importante et une rigueur irréprochable, cette collaboration est très valorisante pour la boulangerie.