

Craquante, la Chanteracoise !

Tout n'est pas perdu. L'irrigation des zones rurales par un artisanat de qualité n'est pas voué à un inéluctable déclin. La Chanteracoise, dernière biscotterie artisanale de France, en est la preuve éclatante. Quand Sylvain Boucher pose ses bagages à Saint-Germain-du-Salembre, la réputation des biscottes de Jean-Pierre Pommier n'est déjà plus à faire. L'histoire de cet enfant de Chantérac a déjà viré à la légende gourmande. Dans les années cinquante, il s'installe à Saint-Germain-du-Salembre, après avoir quitté une boulangerie de Périgueux, qui lui a transmis sa fameuse recette de biscottes. La demande est si grande de ce produit authentique, que Jean-Pierre décide de se spécialiser, et d'ouvrir une biscotterie dans une vieille grange, dont le dessin est demeuré l'emblème de la nouvelle entreprise. La Chanteracoise est née. Elle restera prospère malgré l'avènement de la grande distribution qui précipite la fermeture, l'une après l'autre, des biscotteries artisanales.

À l'heure de la retraite, en 2005, il est temps pour Jean-Pierre de transmettre à son tour les secrets de son savoir-faire. « Les affinités ont été immédiates entre nous, se souvient Sylvain Boucher. Il savait que je voulais développer l'entreprise sans abîmer l'image qu'il en avait forgée, garder une proximité chaleureuse avec la clientèle. » Sylvain s'attache à étoffer le réseau de distribution : boulangeries, épicerie fines, magasins bio, magasins du terroir. Les ingrédients de tous les produits, de la biscotte aux mini-toasts, sont achetés à de proches producteurs. La Chanteracoise déménage, avec ses quinze employés, dans des locaux plus fonctionnels. « Le cadre de travail, au milieu des champs, constitue un vrai confort de vie », apprécie Sylvain. Le nouveau magasin, fréquenté aussi bien par les gens du coin que par les touristes, permet, à travers de larges baies, d'observer le processus de fabrication des produits. Il présente aussi ceux d'autres artisans locaux, parmi lesquels les gaufres de... Jean-Pierre Pommier, qui n'a pas tout à fait abandonné sa passion. La boucle est bouclée, l'harmonie règne au pays de la biscotte véritable.

Hervé Brunaux

La Chanteracoise, Saint-Germain-du-Salembre, 05 53 80 51 17, www.la-chanteracoise.com