



Une fois tranchées à la mandoline, les galettes encore crues s'apprêtent à passer sous presse.



OLIVIER BRUNET

# Le CARREAU

Dans les années 1990, la dernière briqueterie de l'Yonne jette l'éponge. En 2009, un néophyte déterminé retrousse ses manches et se lance dans la fabrique artisanale de carrelage. Son entreprise, les Terres Cuites de Courboissy, obtient en 2011 le label « Entreprise du patrimoine vivant », rien de moins.

TEXTE DE MARIE-AMAL BIZALION. PHOTOGRAPHIES D'ANTHONY GIRARDI.

**T**roquer un salaire de coq en pâte contre une fabrique moribonde... L'idée semble un peu folle, mais le goût du risque l'emporte. Terre, feu, travail manuel, Olivier Brunet n'y connaît rien. Alors il absorbe vite les précieux conseils d'un cousin et d'un ami, spécialistes en la matière. Le voilà donc à la tête d'un terrain argileux aux gisements exploités depuis 150 ans, flanqué d'un immense hangar de briques et de tôle.

## L'épreuve du feu

Étrange vision. À l'aplomb des quatre immenses fours, le toit, soufflé, laisse le ciel se déverser. « *Il faut le réparer avant l'hiver, soupire Olivier Brunet. L'un de nos fours a explosé. C'est ma faute. J'ai voulu rallumer un des brûleurs alors que tous les autres crachaient du gaz sans aucune combustion.* » Un énorme « boum » et un miracle pour l'homme, seul ce jour-là, comme toujours lorsque ses trois salariés ont quitté les lieux.

Levé à 6 heures et couché à minuit, samedi inclus, Olivier Brunet tient sa comptabilité, nettoie l'atelier, rêvant au passage au moyen de développer son affaire pour « *retrouver la prospérité d'antan, et constituer une équipe d'au moins dix personnes* ».

Pour l'heure, l'urgence est à la stabilisation de la production de tomettes et carreaux. Il ne fait que ça, avec quatre sortes d'argile – dont, bien sûr, celle de la Puisaye toute proche – et surtout des



Les carreaux ici stockés vont sécher pendant un mois, passer trois jours au four à 1150 °, puis refroidir pendant trois semaines.

# dans la peau

méthodes de fabrication uniques. À l'inverse des autres, il ne broie ni ne nettoie sa terre, laissant les grains opérer leur charme brut en surface. Les pains sont tranchés à la mandoline en galettes, qui passent une à une sous une antique presse manuelle bricolée en mode électrique, gardant à jamais la trace de cet « arrachage » et des différentes veines traversées. Exactement comme au XV<sup>e</sup> siècle.

## Une patience d'ange

Outre la plus-value esthétique, cette technique ancestrale présente d'indéniables atouts : « *Pour être aussi solides que nos carreaux épais de 1,5 centimètres, ceux faits à la chaîne avec des terres homogènes et étirées doivent mesurer près du double.* » Très peu poreux, ils se traitent en deux ou trois

couches d'huile dure et leur conduction thermique excelle dans les chauffages par le sol. Mais avant de tapisser ceux du musée de la Chasse et de la Nature à Paris, de l'église gothique de Moret-sur-Loing qui fascina Sisley ou des résidences d'été, ces carreaux-là auront pris leur temps : un bon mois pour sécher sur clayettes, trois jours de cuisson à 1 150 °, trois semaines de refroidissement.

Autant dire qu'avec un seul four en état de marche (contenant certes 600 m<sup>2</sup> de tomettes), mieux vaut gérer prudemment le calendrier des commandes. Les deux autres fours, eux, fonctionnaient au bois. Olivier Brunet n'a pas le temps de les restaurer. S'il brûle d'envie de le faire, il brûle également de mille autres désirs, à commencer par la rénovation

d'une longue cave pour héberger, bientôt, un atelier de carreaux faits main à décors persillés, ceux-là même qui émaillent l'émouvante cuisine de Claude Monet, à Giverny.

Le plus stupéfiant est la science de la terre et du feu que semble avoir acquis cet homme en quatre ans de métier seulement. Au point d'aller choisir sur place ses lots d'argile, de cuire ses terres hétérogènes, « *au feeling, on ne fait jamais d'analyse* ». Un jardin défoncé, un hangar aux explosions volcaniques, un métier endossé comme un sacerdoce, la rage de tenir la barre coûte que coûte... Il n'en fallait guère plus au jury du label « Entreprise du patrimoine vivant » pour craquer en 2011. ■

➔ CARNET D'ADRESSES EN P. 58