

MIGNARDISES | CLIN D'ŒIL

RECONVERSION



OCTOPUS LA PIEUVRE SUCRÉE DE BREST

Cet ancien libraire et éditeur brestois se plaît dans sa nouvelle carrière de pâtissier, portée par des préoccupations environnementales et sa passion du « bien manger ».

Par Anaïs Thijssens - Photos : Rémy Castan

Quel point commun existe-t-il entre une pieuvre et la pâtisserie ? La première explication vient de ses huit tentacules, le rêve pour un pâtissier qui lui permettrait de réaliser plusieurs tâches en même temps. Sur la devanture violette de la boutique Octopus, cette créature aux allures sympathiques contraste avec l'image qu'en a fait le cinéma, celle du monstre marin dangereux qui répand le chaos. Aux commandes de cette pâtisserie, on retrouve Galaad Prigent, 48 ans, qui présente depuis juin 2022, dans le quartier Saint-Martin à Brest, une pâtisserie 100 % végétale confectionnée avec des ingrédients biologiques. Ce quadragénaire est un profil atypique : « J'étais libraire et éditeur de livres d'art », assume-t-il. De 2006 à 2018, Galaad Prigent a tenu un commerce dans la même rue où il a installé sa nouvelle activité de pâtisserie. Aujourd'hui, c'est sa compagne qui tient la librairie. « J'ai voulu changer d'alimentation et de métier, alors j'ai réalisé un CAP en 2017, réservé à la reconversion, où j'ai appris les bases de la pâtisserie française. »

UNE POISSONNERIE TRANSFORMÉE EN LABO SUCRÉ

En 2020, il profite du confinement pour mettre au point sa gamme de gâteaux. Il s'appuie sur les livres avec des recettes de bases faciles à végétaliser ou des recettes existantes, tel l'ouvrage *Gourmandise raisonnée* de Frédéric Bau, des recettes véganes issues de la maison Louis François ou de Richard Hawke. « Je me suis également inspiré de l'*afternoon tea vegan* de Michael Bartocetti et de VG pâtisserie, à Paris, de Bérénice Leconte. Ces exemples montrent que c'est possible de faire de la pâtisserie végétale belle et bonne à la fois », ajoute-t-il. Un an plus tard, Galaad

Prigent décide d'acheter une ancienne poissonnerie délabrée, où dix mois de travaux auront été nécessaires à la transformation du lieu. Dans cet espace de 80 m², « j'ai réalisé la peinture, agencé le local avec le mobilier, puis j'ai fait appel à des artisans pour le carrelage, l'électricité et la conception du laboratoire ». L'ancien libraire s'est tout de même confronté à de nombreux refus des banques, frileuses à l'idée d'investir dans ce projet novateur. Ayant une expérience en gestion d'entreprise, il se tourne alors vers la NEF, une banque éthique et écologique qui l'aide à financer l'achat des murs et son installation, contractant un prêt de 200 000 €.

UNE OFFRE UNIQUE ET VÉGÉTALE

Située dans un quartier populaire, la boutique est la seule à proposer une alternative végétale. Sa clientèle se compose de végétariens, omnivores, intolérants au gluten ou lactose : « On a même des médecins qui nous envoient des clients. » Son équipe de trois pâtissiers est composée de passionnés du végétal, dont une personne a été embauchée après un stage dans sa boutique, et une autre a entrepris une reconversion après avoir goûté à ses pâtisseries. Galaad Prigent travaille exclusivement en bio et en circuit court (fraises de Pougastel Laptic, farine de la Minoterie Suire, sarrasin de la Minoterie Corouge, sucre de canne bio du Brésil). Parmi la gamme, il propose des tartes citron, chocolat, pomelo, érable, des flans et des gâteaux de voyage, comme des muffins orange, sarrasin, chocolat-pécan et cookies. Côté viennoiserie, le cruffin garni au confit de fraise et le pain au chocolat font partie des meilleures ventes. « La boutique a trois ans, nous sommes encore à consolider l'entreprise et à créer de nouveaux produits. » ●



OCTOPUS 100 % VÉGÉTAL

Il fallait oser, Galaad Prigent l'a fait ! À la faveur d'une double reconversion – une volonté d'adopter un nouveau régime alimentaire et de changer de métier ! –, cet ancien libraire a créé une pâtisserie 100 % bio, artisanale et végétale, dans le quartier Saint-Martin. Le principe ? Se priver de toute matière première d'origine animale. Un sacré challenge, une sérieuse contrainte qui devient source de créativité parce qu'il faut réinventer des recettes, penser à la faisabilité technique et au goût, intégrer des ingrédients inhabituels en pâtisserie, etc. Après un CAP en pâtisserie "classique", Galaad met à profit les années de confinement pour multiplier les essais dans la cuisine familiale, avec ses enfants pour "cobayes". En juin 2022, fin prêt, il ouvre Octopus. Devanture violette et logo dessiné par Lewis Trondheim sur la vitrine, représentant un poulpe – un octopus, donc ! – avec ses huit bras tenant quelques ustensiles de pâtissier. Pas de lait, pas de crème, pas de beurre et, en plus de ça, peu de sucre... Vous imaginez une pâtisserie un peu austère et en manque de gourmandise ? Eh bien non, ravalez votre scepticisme ! Avec sa pâte composée de farine de blé bio, d'un peu de sarrasin et de sel, la tarte au citron nous régale de ses goûts francs et nets, et de la délicate texture de sa meringue à l'italienne. Le reste est à l'avenant, les tartes de saison, cette moelleuse brioche à la courge Shiatsu, ce Cruffin – "métisse" de croissant et muffin fourré d'un peu de confit de fraise – ou encore ce cake à l'orange. Galaad a même osé le kouign-vegann, donc un kouign-amann sans beurre : un délicieux sacrilège !

4, rue Danton. > 02 21 09 71 74



FOODING

MAGAZINE RESTAURANTS CHAMBRES BARS **COMMERCES** CAVES RECETTES ÉVÉNEMENTS BELGIQUE

COMMERCE

OCTOPUS

ENVIE DE PÂTISSERIE VEGAN

LES PLUS KILOMÈTRE ZÉRO

PRIX Moins de 15 €

HORAIRES De 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Fermé de dimanche à mardi.

Pâtisserie Octopus (Brest)
© Romy Castan

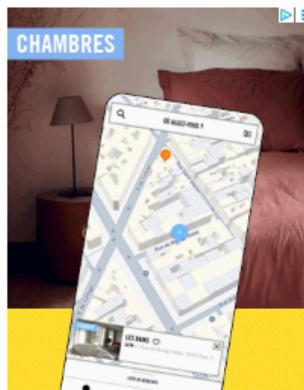
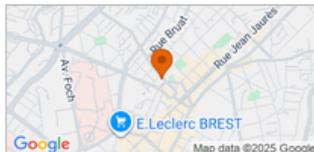
DATE 15 JUIN 2024

PARTAGER

ADRESSE [Octopus pâtisserie végétale, Rue Danton, Brest, France](#)

TRANSPORT Saint-Martin

TÉLÉPHONE +33 2 21 09 71 74

SITE WEB <https://octopus-brest.fr/>

CHAMBRES

Depuis son Octopus végétal du quartier Saint-Martin, Galaad Prigent cisèle de délicates pâtisseries véganes aux produits 100% bio (farines de la Minoterie Suire, fraises de Plougastel, épices Shira...). À choper d'un coup de tentacule, derrière la devanture violette où le céphalopode y est illustré par Lewis Trondheim : moelleuses brioches à l'huile d'olive, biscuits et gâteaux de voyage – muffin au sarrasin, cake à l'orange... Mais surtout six jolies créations saisonnières, dont cette fois-ci, une top tarte au citron et sa meringue italienne montée à l'aquafaba ; un financier à la noisette, crème sans gluten et praliné ultra gourmand ; ou encore une tarte au chocolat 72% origine Équateur, ganache et ganache montée. Et pour le petit déj' ? Chaque vendredi et samedi, quelques viennoiseries s'ajoutent à la carte : croissant nature ou aux amandes, pain au choc', kouign et cruffin ! // Marie Salmon

LA PÉPITE : une douillette brioche sucrée à la courge, dont la cucurbitacée star change au fil des saisons (1,30 € la pièce).

Enregistrez cette adresse dans l'app du Fooding, [disponible sur iOS](#) !

PARTAGER

TAGS **BREST** BRETAGNE FRANCE FINISTÈRE AFFICHER +LA BONNE
NOUVELLE
BELGIQUE

NEWSLETTER

Chaque lundi
Une nouvelle adresse
en Flandre, à Bruxelles
ou en Wallonie

JE M'ABONNE