

DIMANCHE 7 MARS 2021



Brüt, parce qu'il a eu brutalement envie de planches en bois massif

À peine Xavier Trüb avait-il commencé à commercialiser ses planches en bois massif qu'elles se retrouvaient sur les plus belles tables : des cuisines de l'Élysée, avec Guillaume Gomez, des restaurants étoilés (dont un 3 étoiles) et même les pâtisseries de Pierre Hermé.

C'est une histoire taillée dans le bois dont on fait les belles aventures familiales. Chez les Trüb, pendant le premier confinement, on a, comme dans beaucoup d'autres foyers, beaucoup cuisiné. Repas après repas, le père de famille s'est rendu compte qu'il n'avait sous la main, pour servir, découper ou poser ses plats, que des planches en bois collé. « Pas une seule planche d'un seul tenant », constate le Lillois. C'est un habitué des métiers de bouche. En 2005, il crée Gourmanding, un site où se croisent petits canapés et grands traiteurs. En 2011, quand il arrive dans le Vieux-Lille, il profite de la cave voûtée de la maison pour lancer vinsdecopains.com. Sa première activité est au point mort depuis le début de la crise sanitaire. Avec la seconde, il garde tout juste la tête hors de l'eau.

« Que des bois de la région »

Alors, dans l'intimité de sa cuisine, il imagine une planche en bois massif. Quelque chose d'épais : au moins 3cm. Taillé dans du chêne ou du frêne. « Que des bois de la région », prévient le chef d'entreprise. Le bois, ça renvoie directement à son histoire personnelle : son grand-père était directeur des « Eaux et Forêts ». Un soir, il bouscule les lettres de son nom de famille. Pour coller au côté authentique de ses planches et puisqu'il est persuadé qu'il y a de la place sur ce marché pour installer une nouvelle marque, la sienne s'appellera Brüt. L'ensemble est validé par son comité de direction : Ann, sa femme (qui depuis s'occupe du compte Instagram, [planchesbrut](#)) et ses trois enfants.

Xavier Trüb a ouvert son site en décembre. Succès immédiat. Ses planches sont déjà dans les cuisines de l'Élysée et de restaurants étoilés, ainsi que chez Pierre Hermé, meilleur pâtissier du monde en 2016.

L'histoire est belle aussi parce qu'elle est solidaire. Le Lillois fait découper ses planches dans les ateliers de Vitamine T. Les pochons en lin, dans lesquelles elles sont livrées, sont eux tissés à Armentières, chez Trp-Charvet.