

Belfort

Meilleur apprenti de France: la crème des jeunes pâtissiers en lice

Le CFA Jackie-Drouet accueillait ce lundi 9 octobre les sélections régionales pour le concours du meilleur apprenti de France en pâtisserie. Sept jeunes issus de toute la région Bourgogne Franche-Comté, fraîchement diplômés d'un CAP cet été, se sont affrontés autour du thème « l'artisanat, un savoir-faire à la française ».

Meux vaut ne pas être en sucre pour participer au concours du meilleur apprenti de France (MAF) pâtisserie. Ce lundi matin, dans les cuisines du CFA Jackie-Drouet de Belfort, sept apprentis, venus de toute la région Bourgogne Franche-Comté, se disputaient une place pour la finale nationale.

Mise en valeur de l'artisanat et de l'apprentissage

Derrière la bonne odeur qui émanait de cette salle d'examen, les visages sont fermés et concentrés. Les candidats ont tous moins de 21 ans, et ont obtenu leur CAP en juin dernier. « Les CFA choisissent parmi les meilleures moyennes de leurs établissements, ceux ou celles qui ont le plus fort potentiel pour briller au concours », glisse Rémi Vienet, coordinateur régional du concours MAF.

Pour cette journée d'épreu-

ve, les jeunes apprentis avaient du pain sur la planche. En sept heures, présentation comprise, ils devaient confectionner deux tartes au chocolat pour huit personnes, 16 éclairs au café, deux saint-honorés de 16 cm de diamètre, 24 petits fours et 24 bonbons en chocolat. « Le timing est serré, reconnaît l'un des quatre jurys, l'organisation fait partie des éléments jugés, avec la dextérité et le côté artistique. »

« Le MAF, c'est un booster de carrière »

Franck Guyon, coordinateur pédagogique

Pour se préparer, le thème a été dévoilé il y a quelques semaines. « Ils ont tous pu s'entraîner sur cette thématique chez eux ou dans leurs entreprises », détaille Rémi Vienet. « C'est un sacré exercice pour eux. Il ne faut pas oublier qu'ils ne sont dans le métier que depuis une trentaine de mois. Ce concours est une belle mise en valeur de l'artisanat et de l'apprentissage. Ici, c'est l'implication et le travail qui est mis en valeur. »

Dans la région, 500 jeunes pouvaient prétendre à cette finale régionale. « Le MAF, c'est un booster de carrière »,



Deux représentants de la région iront disputer la finale nationale en mars prochain.

Photo Michaël Desprez

assure Franck Guyon, coordinateur pédagogique, « ceux qui atteignent la finale nationale vont se faire approcher par plusieurs chefs d'entreprise. Sur le CV, c'est une ligne qui veut dire beaucoup ».

Finale nationale à Dijon en mars

La main à la pâte depuis 7 h du matin, la touche finale est donnée à 16 h. Après une heure de discussions entre le jury, la décision tombe. Angéline

Cayron, de l'école des métiers de Longevic (21), est sélectionnée pour représenter la région en mars 2024 à la finale nationale qui se déroulera à Dijon. « J'ai su il y a deux semaines que je participais, j'ai eu peu d'entraînement avec mon professeur et mon patron, je ne m'attendais pas à remporter la finale. » Avec juste trois points de retard (sur 1 200), Mathis Sauvonet, du CFA du Jura, prend la deuxième place et remporte

également une qualification pour la finale nationale.

Pour le reste, pas de médailles en chocolat. Chaque participant est reparti avec un chèque de 100 euros et de nombreux lots. Pour les professionnels qui les ont suivis durant la journée, c'est surtout la promesse d'une belle carrière à venir. « Il y a des jeunes qui bossent dur et bien, il ne faut surtout pas leur enlever. »

● Benjamin Cornuez