

Lisieux

À Lisieux, Théo vise le meilleur apprenti de France

OUEST-FRANCE.FR | dimanche 25 février 2018

503 mots



Théo Jeanne, apprenti en pâtisserie chez Nicolas Barbet, à Lisieux, « Récréation sucrée ». - Crédit Ouest-France

La pâtisserie c'est sa passion. En apprentissage chez Nicolas Barbet, à Lisieux (Calvados), un autre fondu de sucré filé et de bouchées chocolat, il vise l'excellence.

Il y a des Maf (il faut comprendre Meilleur apprenti de France) pour toutes les formations. Pressing, toilette pour chien, coiffure, travaux paysagers...

Pour Théo Jeanne, 18 ans, en apprentissage à Lisieux, chez Nicolas Barbet « Récréation sucrée », c'est la pâtisserie. Sa passion pour les métiers de bouche remonte à ses souvenirs de gosse, quand il donnait un coup de main à son père qui, à l'époque, était restaurateur dans l'Orne.

« Quand j'étais en 3^e, je ne parlais que de gâteaux et de grands pâtisseries. J'ai fait un stage en boulangerie et ça m'a bien plu. » Si bien que Théo quitte l'Orne pour rentrer au lycée Rabelais, à Ifs (près de Caen) « dans des labos tous neufs ». Au programme, bac pro boulangerie avec « d'excellents profs » ! En cours, c'est avec un Meilleur ouvrier de France boulangerie (2007) et champion de France de boulangerie (1995), et avec le champion d'Europe de boulangerie (2017), qu'il apprend le métier. Théo est emballé.

Créative pâtisserie

Pourtant, tout le long de sa première année d'études, il hésite entre boulangerie et pâtisserie et puis... c'est finalement l'art du sucre qui l'emporte. « Ce que j'aime bien dans la pâtisserie, c'est que ça change tous les jours et qu'il y a des surprises ! Pour la baguette, c'est plus régulier : on la fait tous les jours ! »

Néanmoins, diplôme en poche, il concourt au meilleur apprenti de boulangerie et termine médaille d'argent départementale ! Le virus est pris, le jeune apprenti n'en restera pas là !

En début d'année scolaire, en recherche d'un patron, alors qu'il poursuit ses études au CFA d'Alençon (Orne), il tente sa chance chez « Récréation sucrée », à Lisieux. Nicolas Barbet affiche un palmarès de compétiteur qui impose. « Je me suis dit, j'y vais et on va bien voir. Et là, quand il m'a dit : « J'ai 240 CV à regarder, je ne vais pas te répondre tout de suite ! » Ça m'a posé le doute ! »

Mais pas bien longtemps. En septembre 2017, Théo rejoint Lisieux et décroche sa sélection pour le meilleur apprenti de France pâtisserie. Depuis, c'est l'entraînement intensif, car en avril 2018, il faudra être très bon pour l'épreuve qui durera 8 heures d'affilée ! Entremets, bonbons chocolat et pièce artistique en sucre tiré... L'excellence est de mise dans le moindre détail.

« Avant d'arriver ici, je n'avais jamais fait de sucre tiré, alors je m'entraîne comme un fou, confie-t-il. Ça fait des cloques, mais ça avance bien et j'ai un très bon professeur. » Et ensuite ? Dans deux ans, Théo vise les Olympiades des métiers... Et plus tard ? « J'aimerais vraiment le

col bleu-blanc-rouge (la distinction des Meilleurs ouvriers de France). Franchement, cela c'est le rêve. »

Anne BLANCHARD-LAIZÉ.

Copyright © Ouest France, 2015

version 3.3.4-5a11bd (BDC3)

188 results are available, use up and down arrow keys to navigate.

188 results are available, use up and down arrow keys to navigate.