

Beuzeville

Léa Lepetit obtient son bac avec la meilleure moyenne de l'académie

L'ÉVEIL DE PONT-AUDEMÉR | mardi 28 août 2018
459 mots | -



Léa Lepetit a décroché son baccalauréat professionnel en cuisine avec la meilleure moyenne de l'académie de Rouen.

À tout juste 17 ans, la Beuzevillaise Léa Lepetit vient de créer un exploit qui fait la fierté de sa famille. Elle a obtenu son bac professionnel cuisine avec près de 18,13 de moyenne, ce qui fait d'elle la meilleure élève de l'académie de Rouen. « **Je ne pensais pas obtenir une moyenne si élevée. J'ai travaillé d'arrache-pied pour décrocher au moins la mention Très bien et finalement j'ai eu 18,13 de moyenne, soit la meilleure note de toute l'académie** », explique la jeune bachelière.

Depuis son enfance, Léa Lepetit rêve de devenir un chef reconnu. « **Ce sont mes grands-mères qui m'ont donné envie de cuisiner. C'est avec elles que j'ai beaucoup appris, notamment la cuisine italienne et la pâtisserie. Lorsque j'étais toute petite, je lisais déjà des livres de recettes. Le déclic, je l'ai eu lorsque j'ai réalisé mon premier gâteau au chocolat. J'ai su alors ce que je voulais faire plus tard.** »

Après avoir obtenu son brevet des collèges, Léa Lepetit s'oriente vers un baccalauréat professionnel. Elle enchaîne les classes avec brio et effectue même un stage en Finlande. « **Cela m'a permis de découvrir une autre culture, un autre mode de vie** », souligne-t-elle. Léa a travaillé dur pour obtenir ce baccalauréat qui se déroulait du 14 au 30 mai.

Malgré le stress pendant plusieurs épreuves, la jeune Beuzevillaise a obtenu à trois reprises la note de 20/20 à ces oraux d'anglais, d'art appliqué et pour son mémoire portant sur les stages effectués dans plusieurs restaurants à Honfleur. « **J'ai également eu 20/20 en histoire géographique, 19/20 en économie gestion et en technologie de la cuisine. A l'épreuve pratique de cuisine, j'ai réussi à décrocher un 15/20, détaille-t-elle avec modestie. Lorsque**

mon chef des cuisines m'a annoncé que j'avais la meilleure moyenne académique, j'ai explosé de joie. »

Léa a reçu une lettre de félicitations du recteur de l'académie Denis Rolland et du président de la région [Normandie](#), [Hervé Morin](#). Sa maman, Emilia, ne cache pas sa fierté : « **C'est la récompense de son travail qu'elle a fourni et de sa ténacité. Léa est quelqu'un de très rigoureux, voire trop même, elle ne laisse jamais rien passer. »**

En septembre, Léa intégrera le lycée Georges Baptiste à [Canteleu \(Seine-Maritime\)](#), en BTS alternance, toujours en cuisine. « **Je vais travailler aux [Cures Marines à Trouville](#), pour le restaurant 1 912 qui a une étoile au Guide [Michelin](#), mais également pour la brasserie de l'hôtel. Je pourrais appliquer les techniques et me perfectionner. »** La belle aventure continue pour cette surdouée de la cuisine.