

Boulangerie. Nathan Maignan est l'un des meilleurs apprentis de France

Élève du lycée Rabelais d'Ifs, le jeune Nathan Maignan est devenu l'un des meilleurs apprentis de France en boulangerie.

Après une 1^{re} place au concours régional à Val-de-Reuil, Nathan Maignan, 17 ans, élève de 3^e année de bac pro boulangerie-pâtisserie au lycée Rabelais à Ifs, est devenu l'un des meilleurs apprentis de France en boulangerie lors de la finale nationale qui a réuni 18 compétiteurs à Nantes dont 7 titrés.

Huit heures d'épreuves

Accompagné depuis l'été par les enseignants Valentin Lévrard, champion d'Europe 2017, et Yann Tabourel, Meilleur ouvrier de France 2007, Nathan Maignan a consacré une centaine d'heures à la préparation de ce concours sur le thème de la musique dans sa diversité. Sans compter la mise au point des gabarits, chez lui. **« Il me restait à m'adapter au lieu et au matériel. »**

En 8 heures d'épreuve, Nathan a réalisé une baguette tradition, un pain nutritionnel, un pain brioché, une viennoiserie et une pièce décorative. **« J'ai reproduit un casque audio sur la planète Terre devant une guitare électrique pour signifier que la musique est écoutée dans le monde entier. »**

En boulangerie dès l'âge de 7 ans

Né à Bayeux, Nathan Maignan a mis la main à la pâte dès 7 ans aux côtés de son arrière-grand-père et surtout de sa cousine, tous les deux boulangers. **« Au fil de mes études, je me suis documenté et j'ai surtout travaillé pour être admissible au lycée Rabelais. J'aimerais continuer vers une mention puis un brevet de maîtrise pour, enfin, enseigner. Pourquoi pas à l'étranger. »**