

Égalité des chances : le secteur investit le terrain

DOSSIER du mois

réalisé par
Alexie Valois



Au sommaire

- 1 ▼ Dénicher** des Graines de pâtissiers
- 2 ▼ Former** des photographes culinaires
- 3 ▼** « Nous faisons évoluer nos formations pour **répondre à la soif de comprendre** »

Qu'ils soient sans qualification ou sans emploi, un jour, leur histoire personnelle les pousse vers les labos et les fournils. Accueillis par des professionnels attentifs, ils peuvent y apprendre le métier, s'y faire une place ou poursuivre leur chemin. Un compagnonnage enrichissant, comme le racontent ceux qui en ont bénéficié.

1 ► Dénicher des Graines de pâtissiers

Créé il y a six ans, à l'initiative d'une collaboratrice de Valrhona, le programme Graines de pâtissier permet chaque année à une centaine de jeunes de découvrir concrètement le métier. Voici comment.



Les élèves, encadrés par les Écoles de la 2^e chance, passent notamment huit jours dans un établissement où ils pourront se former s'ils enchaînent sur le CAP.

Recruter des apprentis motivés — peut-être de nouvelles pépites ? — est un vrai défi. Afin de rapprocher des artisans en manque de personnel des jeunes sans qualification et sans emploi, il existe plusieurs dispositifs, dont celui de Graines de pâtissier, créé en 2017 à l'initiative d'une collaboratrice de Valrhona. Le réseau national École de la 2^e chance, le fonds solidaire Valrhona, des centres de formation et des entreprises artisanales permettent ainsi chaque année à une sélection de filles et de garçons âgés de 16 à 25 ans (105 en 2022, 120 en 2023) encadrés par les Écoles de la 2^e chance, de découvrir le métier de pâtissier. Durant cinq mois, entre janvier et juin, ils sont accueillis en petits groupes, par des professionnels dans quatorze villes françaises, découvrent les gestes et appréhendent les contraintes de ce métier difficile, avant de poursuivre, ou non, en CAP pâtisserie.

« Ils sont en recherche de leur voie professionnelle et veulent essayer la pâtisserie. Ils n'ont pas forcément en tête que les stars du métier ont consacré des années à travailler pour améliorer leur technique », explique Claude Ducrozet. Ce formateur à la SEPR (société d'enseignement professionnel du Rhône) de Lyon a été chef pâtissier au Fouquet's, chez Georges Blanc, au Martinez, et dans de très beaux établissements de l'océan Indien. Il transmet à ses jeunes élèves en CAP la passion du métier, « les techniques et, le plus important, l'esprit pâtissier : être courageux, créatif, rigoureux et passionné. » À celles et ceux qu'il reçoit en initiation Graines de pâtissier, il explique bien les horaires contraignants, que dans certaines entreprises le travail et les relations ne sont pas toujours faciles, tout en soulignant que « cela se passe bien

quand les personnes sont bienveillantes ». Pour Mélissa Fournaux, déléguée générale du fonds solidaire Valrhona, « Graines de pâtissier doit permettre aux patrons de recruter des apprentis qu'ils connaissent déjà. Comment favoriser l'accord parfait entre un jeune et un patron ? Comment lever les inquiétudes des professionnels face à la jeunesse d'aujourd'hui ? Ces cinq mois solidifient la relation avant l'entrée en apprentissage. Les jeunes vont rencontrer différents professionnels et être en immersion dans un centre de formation. En connaissance de cause, ils décident ou non de s'engager dans la voie. » Ceux-ci réalisent au moins trois stages de trois semaines afin d'explorer différentes structures, et ils passent huit jours dans l'établissement où ils pourront se former s'ils enchaînent sur le CAP.

Témoignages

À Lyon, en 2021, Claude Ducrozet reçoit ainsi un groupe de douze jeunes. Parmi eux, une jeune fille gourmande est très motivée, Oumaima Nasri : « J'ai toujours été attirée par la préparation des gâteaux et je voulais me former auprès d'un patron, raconte-t-elle. Durant le stage chez Valrhona, dans un beau labo, on a fait des choux pour un paris-brest, de la guimauve, des tablettes de chocolat. C'était très, très, très intéressant, j'ai tout aimé ! » se souvient-elle, enthousiaste. Oumaima remporte cette année-là la finale du Grand Défi Graines de pâtissier, qui réunit la centaine de jeunes de la promo, avec un entremets et une décoration. « J'ai préparé une mousse chocolat au lait, avec un insert mangue passion et une feuilletine, le tout sur un biscuit brownie. » Actuellement en alternance dans la boulangerie-pâtisserie Fèbre à Lyon, l'apprentie de 23 ans, à la fois sérieuse et joyeuse, débute ses journées à 3 h 30. Formée par Sandy Violand à la SEPR de Lyon, la jeune femme passera son CAP en juin prochain. Celle qui trouve les pâtissiers Amaury Guichon, Cédric Grolet et Pierre Hermé très inspirants, souhaite

un jour ouvrir sa propre boutique lyonnaise.

Noa Ouvrard, lui, a 20 ans. Il a quitté le lycée parce qu'il souffrait de phobie scolaire. La mission locale l'a orienté vers l'École de la 2^e chance, qui lui a proposé de faire partie des Graines de pâtissier 2023. « J'ai passé deux semaines dans l'équipe du matin de la maison Sève [Lyon]. En portant veste, pantalon et chaussures de sécurité, d'un coup, on a la tenue très pro, se souvient-il. C'est satisfaisant de créer des desserts. Je déposais les framboises et le logo en chocolat. J'ai foncé des centaines de tartelettes. Le travail était très répétitif et je pensais que ce serait difficile de me lever à 4 h 30. Finalement, non, et j'ai bien aimé avoir du temps libre dès 13 heures », raconte le jeune homme.

“Se remettre en selle”

Avec les subventions du ministère du Travail, le budget de Graines de pâtissier atteint 280 000 euros. Sur un groupe de douze personnes accompagnées, environ la moitié démarrera une formation professionnelle (de pâtissier ou d'un autre métier). « Leurs histoires sont toutes singulières. L'enjeu pour eux est de se remettre en selle, explique Mélissa Fournaux. Entre le début et la fin du programme, des changements sont visibles : leur tenue et leur présentation orale démontrent davantage de confiance. Ils ont acquis un savoir être, ont réappris la ponctualité, comment rédiger un CV et une lettre de motivation. Ils ont acquis des codes professionnels et se sentent prêts pour autre chose. »

Claude Ducrozet leur apprend qu'avec de la persévérance tout est possible : « Il ne faut pas s'arrêter aux premiers désagrèments : se lever très tôt, ne pas avoir de congés pendant les fêtes et peu de week-ends. Ce métier de création va leur permettre de s'exprimer à travers les matières : le sucre, le chocolat, etc. Quand les bases techniques seront bien ancrées en eux, ils pourront s'en servir pour dire qui ils sont et se révéler. » *

En savoir plus : <https://grainesdepatisserie.com/> - <https://reseau-e2c.fr/>.



Chaque année, dans quatorze villes de France, une centaine de jeunes sortis du système scolaire et sans emploi, découvrent la pâtisserie grâce au dispositif.

PHOTOS : GRAINES DE PÂTISSIER/VALRHONA



En 2020, Oumaima Nasri a remporté le Grand Défi de la finale Graines de pâtissier, avec un entremets de son invention.



Le chef pâtissier Claude Ducrozet et ses élèves en CAP à la SEPR de Lyon. A. VALOIS

2 ► Former des photographes culinaires

La photographe Mathilde de l'Écotais et le chef Thierry Marx ont créé en 2018 l'école Media Social Factory pour des personnes sorties de l'emploi. Formés à la photo et à la vidéo, les stagiaires travaillent ensuite pour des professionnels de la gastronomie.

Dans la treizième promotion Media Social Factory, les neuf stagiaires sont âgés de 19 à 35 ans. « *Il y a trois garçons et six filles, dont deux réfugiées ukrainiennes qui parlent anglais. Ils nous sont adressés par Pôle emploi, qui diffuse notre offre de formation* », explique Ayann Koudou, formatrice en charge de l'école et agence de contenus visuels Media Social Factory. Ils viennent apprendre un métier en vogue : créateur d'images culinaires. Leur accompagnement est financé par des entreprises partenaires, qui s'engagent à acheter un volume des images produites par les anciens stagiaires. La plasticienne et photographe Mathilde de l'Écotais et le chef Thierry Marx ont créé cette formation en 2018. Ils ont voulu pousser plus loin l'expérience réussie de Cuisine mode d'emploi(s) qui forme aux métiers culinaires des personnes éloignées de l'emploi.

Impérativement motivés

Chez Media Social Factory, des petits groupes sont initiés aux exigences de la photographie et de la vidéo culinaire à destination des réseaux sociaux. Sur 45 candidatures, 9 ont été retenues par un jury. Le principal critère de sélection est la motivation. « *On ne prend pas ceux qui ont déjà beaucoup d'expérience, on ne pourrait pas les aider* », explique Ayann Koudou. Les stagiaires

doivent respecter la règle RER : rigueur, engagement, régularité. Un retard ou une absence valent une exclusion. « *Cette posture face au travail – être résistant et aller au bout de son projet – est essentielle* », poursuit la formatrice. « *Je souhaite rendre un peu de ce que j'ai reçu. J'étais moi-même une décrocheuse scolaire*, raconte Mathilde de l'Écotais. *Sur le terrain, j'ai appris mon métier en faisant. Nous les aidons à trouver la pépite qui est en eux.* » Elle invite des stagiaires sur ses shootings. Dans le studio de l'école, à Pantin, ils apprennent à manier un iPhone professionnellement, avec des éclairages et de la post-production simplifiée. Les formateurs leur transmettent la "griffe" de la photographe renommée.

Les techniques de l'image ne font pas tout. « *Ils réapprennent à compter, à écrire et à prendre la parole en public, à pitcher. Ils doivent savoir se présenter pour partir en mission.* » Divers intervenants animent les ateliers, dont des comédiens et des spécialistes du développement personnel.

Immersion en entreprise

Après onze semaines, les nouveaux professionnels de l'image sont capables, sur leur smartphone, de créer un storyboard, de capter des images, de monter un film, de légénder des photos ou d'ajouter de la musique. « *Nous les plaçons deux mois en stage dans les entreprises partenaires. Puis ils prennent le statut d'auto-entrepreneur et se lancent dans le métier. Dans la food, il y a un vrai besoin d'une photo décomplexée* », poursuit la photographe. En quatre années d'existence, Media Social Factory a formé 110 personnes ; 89 % ont trouvé un poste, dont celui de community manager. Une formation nomade, en région, est dans les tuyaux. *

En savoir plus : <https://mediasocialfactory.com/>



Dans le studio de l'école à Pantin, les stagiaires apprennent à manier un iPhone professionnellement, avec des éclairages et de la post-production simplifiée

3 ► « Nous faisons évoluer nos formations pour **répondre à la soif de comprendre** »

Entretien avec
Eugène Abraham,
responsable
de l'Institut des
métiers du goût des
Compagnons du devoir.

Depuis 2007, l'Institut des métiers du goût des Compagnons du devoir, qui a récemment publié une étude prospective sur la profession de boulanger en 2035, réalise une veille sur l'évolution des métiers de bouche en France et ailleurs. Entretien avec Eugène Abraham, son responsable, qui revient sur la formation proposée par les Compagnons du devoir, aux jeunes en décrochage scolaire notamment, ainsi que sur ses évolutions.

La Toque : Pourquoi des jeunes sortis du système scolaire se tournent vers vous ?

Eugène Abraham : « Nous leur permettons de remettre un pied à l'étrier. Ils viennent chez les Compagnons du devoir pour vivre la vie en communauté, suivre une formation, voyager, acquérir une autonomie financière grâce à un contrat professionnel ou à un contrat d'apprentissage. Souvent, ils n'ont pas idée qu'un métier, cela s'apprend sur plusieurs années. À la télévision, les émissions leur montrent l'aboutissement de plusieurs années de travail, or, certains jeunes voudraient réussir à fabriquer tout de suite une super baguette...

LT : Que découvrent-ils ?

E. A. : Nos formateurs sont jeunes et accompagnent humainement chaque élève. Dans notre dispositif d'apprentissage par l'immersion en entreprise, le formateur va sur place rencontrer l'apprenti, qui conserve ainsi une proximité avec son tuteur. Nous leur disons : "Ce que tu vas acquérir c'est ta carte de visite, ce qui te permettra de te forger une opinion sur le métier, dans une entreprise structurée et avec la pression

liée à l'exigence de productivité." Ils sont aussitôt confrontés à la réalité du terrain : se lever à 3 heures du matin, peu ou pas de reconnaissance, des jours de congés non respectés et un salaire sans véritable évolution possible...

LT : Comment les intéresser au monde de la boulangerie ?

E. A. : Aujourd'hui, un métier manuel ne s'apprend pas que par mimétisme. Un jeune boulanger ne peut pas être un simple exécutant, il doit acquérir de la connaissance. Il est

nécessaire de lui expliquer les interactions moléculaires, le monde du vivant du pain. Pourquoi la pâte n'a pas développé ? Pourquoi le pain n'a pas de brillance à la sortie du four ? Nous faisons évoluer nos formations pour répondre à cette soif de comprendre.

LT : Et côté entreprise ?

E. A. : Le maître de stage doit être bienveillant et avoir envie de transmettre en laissant du temps au jeune. On voudrait que celui-ci soit déjà un homme accompli ; or, à 15 ans il est en pleine construction personnelle. Il a quitté le système scolaire pour rentrer dans la vie active mais il ne peut pas être un superhéros qui pétrit et défourne en l'absence du patron... Et si le métier d'artisan n'est pas fait pour lui, il existe de beaux postes en meunerie, dans des entreprises comme Lesaffre, à l'international, en recherche et développement, en restauration, etc. La boulangerie, ce n'est pas que l'entrepreneuriat, le jeune doit avoir le choix et une visibilité sur l'avenir. » *



© AOC/DTE/FLORENT POTTIER

Pour en savoir plus, rendez-vous sur : www.compagnons-du-devoir.com/