

Dossiers**Lauréats 2013**

PRÉSENTATION EN IMAGES NOS ARTICLES NOTRE SUPPLÉMENT

05.07.2013, 23:30 - Laureats 2013

Actualisé le 05.07.13, 14:10

La grande et petite histoire d'un artisanat capital**CFC et attestations fédérales remis aux boulangers-pâtisseries et pâtisseries-confiseurs.**

Les sketches tournant autour du pétrin et autres noms de viennoiseries du duo Chic et Choc (alias Roger Alain et Dominique Cosendier) ont agrémenté, mercredi soir à la salle Vallier, à Cressier, la remise des certificats fédéraux de capacité (CFC) des boulangers-pâtisseries et pâtisseries-confiseurs. Première dans la branche, six attestations fédérales professionnelles (AFP) ont été délivrées. Cette formation, privilégiant la pratique à la théorie, permet d'accéder au CFC moyennant deux années supplémentaires.

«A Paris, le 5 octobre 1789, une foule affamée, composée majoritairement de femmes, se dirige sur Versailles pour réclamer du pain à Louis XVI». On connaît la suite et l'on sait bien que si vous privez le peuple de pain, il vous fera payer la miche très chère. Les Romains déjà disaient, «*donnez au peuple du pain et des jeux et il se calmera*». De la révolution française à «La femme du boulanger», Jean-Blaise Matthey, directeur de l'Ecole des arts et métiers du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN), n'a pas manqué de piocher dans l'histoire et la littérature pour parler de l'aliment aussi indispensable que symbolique qu'est le pain. «*Grande et petite histoire se rejoignent pour dire à quel point votre artisanat est capital*», a-t-il, martelé aux 26 lauréats. «*L'histoire est comme l'amour, ça passe par l'estomac!*» En parlant d'amour justement, Jean-Blaise Matthey s'en est référé au film de Marcel Pagnol, «*La femme du boulanger*». «*Longtemps, le pétrin a été réservé aux seuls hommes, leurs femmes s'occupant de la vente.*» Et le directeur de poursuivre. «*Je suis heureux ce soir (réd:mercredi) de voir des jeunes femmes figurer parmi les lauréats et même se classer parmi les meilleures de cette volée. Néanmoins, dans ce milieu où longtemps les hommes ont régné, il leur faudra parfois encore empoigner la baguette pour continuer à faire leur place. Je compte sur elles pour féminiser ces professions.*»

Des maîtres d'apprentissage ont, pour leur part, rappeler les atouts d'une formation duale, «un véritable apprentissage de la vie» et la reconnaissance de leurs métiers. «*Vous avez entre vos mains un métier de passion, de création, que vous pourrez exercer partout à travers le monde, dans les villes, les villages, en station de ski ou balnéaire, dans des palaces, sur des paquebots, toutes les possibilités s'offrent à vous.*» Et ces maîtres artisans de relever l'indéniable réputation de la Suisse dans ces trois domaines que sont la boulangerie, la pâtisserie et la confiserie.

PALMARÈS

Certificat fédéral de capacité de boulanger-pâtisseries / boulangère-pâtisseries: Naetia Meyer, 5,1; Alerie-Gregori Agéon; Jolanda Fähndrich; Lionel Lopez Alberto; Jessica Mussi; Raoul Nieuwenhuys; Célia Prétôt; Kilian Rosselet; Cindy Wasser; Jonathan Zurbuchen.

Certificat fédéral de capacité de pâtisseries-confiseurs / pâtisseries-confiseurs: Cindy Buri, 5,4; Joëlle Deini, 5,4; Maude Christen, 5,3; Valérie Voegeli, 5,2; Océane Jacot, 5,1; Thibaut Schwyzer, 5; Sébastien Benimeli Baer; Marie Debrot; Tyfanie Jean-Mairet; Laura Marrer-Decrauzat.

Attestation fédérale de boulanger-pâtisseries-confiseurs / boulangère-pâtisseries-confiseurs: Antoine Carrel; Terry Dartois; Léa Mimela Eto Andzé; Lucien Hofer; Valentin Rémy; Florian Thürler

Par FLV