



Estelle et Rémi, passion pâtisserie

Cette année 2020-2021 est exceptionnelle pour la section de Pâtisserie du lycée avec, pour la première fois, deux élèves qualifiés à des concours majeurs de la profession.



Estelle continue de s'entraîner pour la finale du concours des MAF, en juillet

Rémi, lors des sélections régionales du championnat de France des desserts, à Carcassonne



Estelle Lopez est actuellement en apprentissage en première année de BTM (Brevet Technique des métiers) Pâtissier au sein de l'entreprise le Palais Saint Lazare, avec le CFA EN 34 au sein du lycée. Depuis son arrivée en classe de Bac pro Boulanger Pâtissier (bac obtenu en 2019), Estelle, qui vient de Sète, s'est imposée comme une élève passionnée et a excellé dans son métier. Pendant sa formation, elle a participé à divers concours comme la coupe de France des écoles ou le Prix du Commis en Avril 2019 au championnat de France du Dessert sous la Présidence de Pierre Hermé. En 2020, elle gagne la finale régionale Occitanie du concours des Meilleurs Apprentis de France. La finale nationale, repoussée à plusieurs reprises, est prévue en juillet à Clermont-Ferrand. Au travers du thème "Saisonnalité Terroir d'avenir", Estelle va créer un buffet en 8 heures comprenant pâtisseries, chocolaterie, confiserie et pièce en nougatine et chocolat.

Ce concours, reconnu de l'ensemble de la profession, est un des plus importants dans sa catégorie d'âge. Cela ne l'inquiète pas pour autant.

« J'adore cette ambiance, raconte-t-elle. C'est très stressant mais il y a un moment où l'environnement s'efface, on est uniquement dans notre passion et c'est magique ». Après son BTM, dans un an, Estelle envisage plusieurs pistes : travailler dans un restaurant étoilé (elle a déjà une offre), faire des saisons dans des restaurants... Mais son rêve, à plus long terme, est tout autre : retaper un camion pour en faire à la fois un lieu de vie et un food-truck pâtissier, pour bouger en fonction de ses envies, travailler tout en ayant un contact avec la clientèle.

Rémi Saint Félix a, lui, un parcours atypique. Originaire d'Avignon, il est arrivé au lycée Georges Frêche il y a 5 ans pour suivre un parcours de cuisinier en Bac Pro. Les stages effectués lui permettent de parfaire ses compétences professionnelles et d'affirmer son intérêt pour la pâtisserie. Son Bac obtenu, il poursuit ses études au lycée en BTS MHR (Management de l'hôtellerie-restauration) option B dont le programme renouvelé introduit le dessert à l'assiette. Une nouveauté qui lui permet de participer au championnat de France du dessert, catégorie Junior. « La pâtisserie me passionne », explique Rémi. « Je suis allé voir M. Cirou, professeur en pâtisserie au lycée mais aussi ambassadeur du championnat et il a accepté de me préparer ». Rémi suit alors, en plus de ses cours, trois entraînements par semaine. « On a réfléchi pour mettre au point mon dessert, à base de fraises lacto-fermentées et de reine des prés, qui sont des produits de ma région. Puis je me suis entraîné pour le préparer, en chronométrant le tout à la seconde près ». Rémi finit 3e des sélections régionales, en avril. Un résultat remarquable eu égard à sa formation. « C'est certain que par rapport aux autres candidats, formés en pâtisserie, je manque de technique et de savoirs. Mais ce concours me conforte dans ma passion ». A la prochaine rentrée, Rémi va suivre au lycée une Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées. Il compte ensuite enchaîner avec un BTM Pâtissier. Il pense retenter dans les prochaines années le Championnat, mais dans la catégorie des professionnels cette fois-ci.