



Aurélien et Clémence, le goût des beaux croissants



*Les deux
élèves lors des
qualifications
pour la finale,
au CFA
d'Avignon*

« Un bon croissant doit être très régulier au niveau de son feuilletage, de sa forme. Il doit être bien gonflé, d'une jolie couleur ». Aurélien Nowak et Clémence Guy ne manquent pas de qualificatifs pour parler de viennoiseries. Aurélien est élève en terminale CAP Boulanger ; Clémence est en première professionnelle boulangerie-pâtisserie. Tous deux se sont qualifiés pour participer, au niveau régional, au Concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny.

Celui-ci s'est déroulé le 23 mars dernier au CFA d'Avignon où les a accompagnés M. Ramirez, un de leurs professeurs en boulangerie. Arrivés avec leur pâte, pétrie très tôt au lycée le matin pour lui laisser le temps de pointage, les élèves ont dû réaliser 24 croissants (deux heures pour la fabrication, autant pour la pousse, 1 heure pour la cuisson). En concurrence avec 10 autres concurrents, tous plus âgés, Aurélien et Clémence ne se sont pas qualifiés pour la finale mais sont très satisfaits de leur participation.

« On a fait de beaux croissants », juge Aurélien. « Et on a appris plein de choses, explique Clémence. On écoutait tout le monde et on voyait comment travaillaient les personnes à côté de nous. On a vu qu'il y avait d'autres façons de faire des croissants, avec du lait et des œufs par exemple, alors que nous, nous utilisons de l'eau ».

Au lycée, les deux élèves aiment beaucoup faire des viennoiseries. « C'est compliqué de réussir un croissant, témoigne Aurélien. Il y a beaucoup de paramètres qui interviennent. Mais une fois qu'on les maîtrise, cela fait toujours plaisir ».

A la rentrée prochaine, celui-ci compte poursuivre au lycée en mention complémentaire pâtisserie boulangère, puis préparer un brevet professionnel (BP). Clémence pense, elle aussi, poursuivre en BP après son bac. Une chose est sûre en tout cas : si elle a la possibilité de participer à d'autres concours, elle sera partante.