

MERCUREY

Une talentueuse jeune pâtissière du CIFA Jean-Lameloise récompensée par le Rotary Chalon Bourgogne-Niépce

Par Gabriel-Henri THEULOT
Publié le 07 Juin 2022 à 07h07



Maud Laurencin, jeune Aindinoise de 21 ans, a un rêve : devenir Meilleur Ouvrier de France.

Le chemin est encore long mais son remarquable début de parcours professionnel laisse augurer de belles espérances futures. Un parcours professionnel, qui vient d'être distingué par l'obtention d'un prix attribué depuis maintenant plus de dix ans par le rotary-club Chalon Bourgogne-Niépce à un élève méritant du CIFA Jean-Lameloise de Mercurey.

Chez le chef Georges Blanc

Le bac S en poche, Maud Laurencin a décidé en 2019 de changer d'orientation et de choisir une voie professionnelle, en l'occurrence celle de la pâtisserie. Après avoir décroché son CAP avec mention en 2021, elle prépare actuellement une Mention complémentaire dessert à l'assiette. Une préparation qu'elle effectue en alternance une semaine par mois au CIFA Jean-Lameloise à Mercurey et le reste du temps chez le chef triplement étoilé Georges Blanc à Vonnas. En attendant de passer son examen, elle a terminé le 5 avril dernier, à Marseille, deuxième du championnat de France du dessert juniors 2022. A la rentrée prochaine, elle a l'intention de poursuivre son cursus par un Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier. Et après, elle souhaiterait faire le Tour de France des restaurants étoilés...

La remise du prix s'est déroulée au restaurant d'application en présence de Mireille Fouchécourt, présidente, Alain Nodet, président élu, et Patrice Di Ilio, président nommé du Rotary Chalon Bourgogne Niépce, accompagnés par Michel Vieillard, responsable de la commission d'attribution, ainsi que celle d'Emmanuel Dechamp, directeur du CIFA Jean-Lameloise, et Nicolas Seigle, l'un des deux professeurs de Maud Laurencin avec Denowan Gelot, sans oublier Stéphane Mangin, chef pâtissier du restaurant Georges Blanc.

« Une apprentie passionnée »

Les deux encadrants n'ont pas tari d'éloges sur leur jeune élève. « C'est un très bon élément qui en veut dans un métier à la fois simple et compliqué » a souligné Stéphane Mangin, tandis que Nicolas Seigle a confié « Nous sommes fiers d'avoir des apprentis aussi passionnés ».

Auparavant Michel Vieillard avait signalé que le club service chalonnais faisait de nombreuses actions en faveur de la jeunesse. Et de citer les bourses Jean-François Forestier, le prix de l'apprentissage industriel ou encore le prix Dominique-Passerat récompensant deux étudiants du conservatoire à rayonnement régional du Grand Chalon. Le mot de la fin revenant à Emmanuel Dechamp, qui a fait remarquer « Avec une telle initiative on met en valeur le CIFA, l'apprentissage ». Faut-il rappeler que le CIFA Jean-Lameloise avec ses quelque 1 200 élèves et la possibilité de préparer une trentaine de diplômes est l'un des plus importants établissements de formation de l'interrégion.

L'achat d'une lampe à sucre

Le prix qui lui a été décerné va permettre à Maud Laurencin d'acheter du matériel pour ses prochaines études, et tout particulièrement une lampe à sucre, afin de chauffer le sucre avant de le façonner en vue de décorer notamment les pièces montées et les entremets. Les spécialistes apprécieront...

Gabriel-Henri THEULOT