

ISÈRE

SOUSVILLE

Cyrian sera-t-il Meilleur apprenti de France ?

À 19 ans, Cyrian Molinari-Christophe affiche déjà une belle expérience dans la pâtisserie. Une passion qui l'a conduit à tenter le concours de "L'un des Meilleurs apprentis de France" (MAF). Vainqueur des sélections régionales, il se prépare pour la finale, qui aura lieu à Arras le lundi 13 mars.

Depuis deux mois, il vit un jour sans fin : chaque matin, arrivée au travail à 6 heures, apprentissage jusqu'à 12 h 30. Puis une petite pause de 30 minutes, avant de se consacrer à la préparation du concours, de 13 heures à 20 ou 21 heures selon les jours. Les week-ends ? On oublie. « Dimanche dernier, j'ai fait un concours blanc. » Soit huit heures d'épreuve non-stop. « C'est dur. Il faut tenir le rythme : je prends des vitamines, des jus, je mange beaucoup, et heureusement qu'il y a le café ! »

Si Cyrian s'investit autant, c'est d'abord parce qu'il est heureux d'avoir trouvé sa voie. Ce passionné de nature et de sport, enfant de la Matheyssin, a vécu un déclic lors de son stage de troisième, « dans une boulangerie ». Accepté au lycée hôtelier Lesdiguières, il y prépare un bac techno en service, hôtellerie, restauration. Il veut apprendre la cuisine, mais son premier stage dans un grand restaurant grenoblois se passe mal. « Cela m'a dégoûté de la restauration. » Exit la première vocation. Mais Cyrian est persévérant : « Je ne voulais pas quitter Lesdiguières, je cherchais une autre voie. » Un ami pâtissier lui montre son travail et « ça m'a tapé dans l'œil » : la texture, les goûts, l'association des saveurs... raconte-t-il, les yeux brillants.

« Un compétiteur » Mais apprendre un métier ne suffit pas à Cyrian : l'univers des concours le titille. « Je suis toujours dans la compétition, au travail et dans la vie. J'aime me dépasser. » Cela commença par le salon Artisa de Grenoble, en 2021, où il obtient une quatrième place, catégorie jeunes talents. « C'était de la chocolaterie, je n'y avais jamais touché, c'était dur ! » La même année, il se classe second du concours de l'IMT, « à 0,5 point du premier ». Des galops d'essai, avant le grand bain : le concours de "L'un des Meilleurs apprentis de France". « C'était vraiment ça que je voulais, pour me tester. Je devais à tout prix essayer. » Les sélections régionales ont lieu en novembre 2022 : il s'y présente pendant près de trois mois, aidé par son professeur de l'IMT, Emmanuel Avond, et par son patron à la pâtisserie, Guillaume Algarin. Sept heures d'épreuve, six produits à confectionner (tartelette tatin,

tour familial. J'ai eu droit à un bac dédié ! » À Lesdiguières, il essaie de favoriser les enseignements en pâtisserie, « avec l'accord des profs ». Et ça paie : il obtient son bac STHR avec mention Bien. Et choisit... de « redescendre, en passant un CAP pâtisserie. C'était une étape obligatoire ». Cyrian se tourne vers l'excellente pâtisserie muroise Émotions sucrées, qui l'accepte en apprentissage dans son laboratoire/boutique d'Eybens. Depuis 2021, il y apprend le métier, en parallèle aux cours de l'Institut des métiers et techniques (IMT), où il a passé son CAP, et où il prépare actuellement une mention complémentaire. Ensuite, je compte passer un CAP de chocolaterie, puis m'inscrire en BTM métiers de la pâtisserie. Histoire de vraiment tout connaître !



Cyrian Molinari-Christophe dans la boutique d'Émotions sucrées, à Eybens, où il fait son apprentissage.

Photos Le DU/Isabelle CALENDRE



« C'est dur. Il faut tenir le rythme : je prends des vitamines, des jus, je mange beaucoup, et heureusement qu'il y a le café ! »

Paris-Brest, baba, bonbonnière en chocolat...), un examen millimétré « où tout est calculé », résume-t-il. À l'heure du verdict, en 2021, où il obtient un diplôme, il se classe premier de la catégorie jeunes talents. « C'était de la chocolaterie, je n'y avais jamais touché, c'était dur ! »

La même année, il se classe second du concours de l'IMT, « à 0,5 point du premier ». Des galops d'essai, avant le grand bain : le concours de "L'un des Meilleurs apprentis de France". « C'était vraiment ça que je voulais, pour me tester. Je devais à tout prix essayer. » Les sélections régionales ont lieu en novembre 2022 : il s'y présente pendant près de trois mois, aidé par son professeur de l'IMT, Emmanuel Avond, et par son patron à la pâtisserie, Guillaume Algarin. Sept heures d'épreuve, six produits à confectionner (tartelette tatin, aucun souci. Je veux qu'il ait les meilleures conditions possible », insiste Guillaume Algarin. « Il fait le travail d'un salarié, il est autonome, et largement au-delà du niveau habituel. » Au labo, le patron avoue même avoir été surpris par les créations de Cyrian : « Sa tarte tatin est tout simplement la meilleure que j'aie jamais mangée ! Et pourtant il y met de la fleur d'orange, dont j'ai horreur ! Mais c'est tellement bien dosé que ça va. » Le stress des concours est étranger à Guillaume Algarin : « C'est une question d'état d'esprit. Moi je n'étais pas fait pour ça, je suis davantage dans le plaisir que dans la compétition. Et puis à ce

« Cyrian, c'est une perle rare »

Fondateur de l'enseigne Émotions sucrées, d'abord à La Murre puis à Eybens, Guillaume Algarin supervise l'apprentissage de Cyrian, aux côtés des enseignants de l'IMT. Et il n'a que des compliments à faire au jeune homme : « C'est un gros bosser, il en veut ce qui n'est pas le cas de tous les apprentis ! Cyrian est une perle rare. Mon rôle est de le soutenir, mais surtout de le laisser s'exprimer. Je l'aide sur la partie technique, pour qu'il aille encore plus loin. » Le soutien de son patron s'est rapidement révélé essentiel pour Cyrian, qui peut profiter des équipements de la pâtisserie comme il le souhaite. « Il a les clés, il peut venir comme il veut, il n'y a

niveau, c'est comme un concours sportif, et je n'aurais pas pu ! » Alors, il endosse le rôle de coach, en binôme avec Emmanuel Avond de l'IMT. Du travail supplémentaire mais « ça me fait plaisir. On va y aller à fond, pour qu'il n'ait rien à regretter ! »

Un concours de haute volée

Il y a les MOF (Meilleur ouvrier de France), et puis il y a les MAF, qui n'ont rien à leur enlever. Car le concours, organisé par la Société nationale des Meilleurs ouvriers de France, est aussi sélectif que son illustre aîné. Cyrian sait déjà qu'il aura huit heures pour confectionner sept produits : « La tartelette tatin, le macaron framboise, le Paris-Brest, le baba, la bonbonnière en chocolat, les chocolats au praliné et le présentoir à macarons en sucre et nougatine. » Il sait les faire, et sera d'ailleurs noté sur sa capacité à les revisiter, à sa façon. Mais le talent ne suffit pas : réussir l'épreuve implique un haut niveau de concentration et une vitesse d'exécution millimétrée. « C'est très précis. Tout est pensé, agencé, pour tenir dans le temps imparti », explique Cyrian. Lors du concours régional, « il me manquait un neud en chocolat sur la bonbonnière » pour que tout soit parfait. « Mais ça s'est bien passé quand même ! » sourit-il. Pour la finale, ce sera le niveau au-dessus. « J'ai fait trois épreuves blanches : la première fois, j'avais 45 mn de retard, la deuxième 25 mn et la troisième 5 mn. » Il sait où le bât blesse : « Dans le fonçage des tartelettes, qui me prend trop de temps. Et puis j'ai des gestes parasites. » Sans parler du fait que son organisation a été bousculée par les heures de passage imposées au four : « Il a fallu tout réorganiser, on a fait ça avec mon prof et mon patron. » En préparation intense depuis début janvier, Cyrian s'impose une discipline digne d'un sportif de haut niveau. C'est que le jeu en vaut la chandelle : « Préparer ce concours, c'est un apprentissage de fou ! On progresse beaucoup et vite : on gagne une demi-année d'apprentissage. Et puis on fait des rencontres dans des salons par exemple. La pâtisserie est un cercle fermé, et le titre de MAF ouvre des portes. »

IC.



Cyrian avec son patron à Émotions sucrées, Guillaume Algarin. Photo Le DU/Isabelle CALENDRE

LE BOURG-D'OISANS

Maxime Salazard dans "La meilleure boulangerie de France"

À la tête de trois établissements en Oisans, Maxime Salazard, boulanger-pâtissier, sera la tête d'affiche du territoire dans l'émission "La meilleure boulangerie de France", lundi sur M6.



Une partie du tournage s'est faite dans le laboratoire de Maxime Salazard, ici avec Yvonne, sa femme, Noémie Honiat et Bruno Cormerais, les juges de l'émission. Photo DR

Il est authentique comme tous les pains, viennoiseries et autres pâtisseries dont il régale ses clients du Bourg-d'Oisans, de l'Alpe d'Huez et de Vaujany. Maxime Salazard, boulanger-pâtissier, est à découvrir ce lundi 13 mars à 18 h 35, dans l'émission "La meilleure boulangerie de France" sur M6. Barbe fournie et tatouages enrobant ses bras, on l'imagine plutôt hurlant au concert du groupe de métal Rammstein que devant un pétrin. Effet trompeur : l'œil car le jeune homme, compagnon du devoir, est pétri d'enthousiasme dès lors qu'il évoque son métier. « Mon père avait un gîte dans le Vercois quand j'étais petit. Je passais mon temps à faire des gâteaux. J'en frottais de partout. Ça ne m'a jamais lâché. » Il a grandi au Bourg-d'Oisans, terre originelle de sa grand-mère paternelle alors que « mon grand-père paternel est un Savoyard pur et dur. » À 17 ans,

Maxime commence la pâtisserie et sillonne la France : « À Reims, j'ai rencontré ma femme Yvonne ». Allemande, boulangère et compagne du devoir comme lui. Après quelques saisons à l'Alpe d'Huez et aux Deux-Alpes, « il fallait que je me pose », d'autant que leur premier enfant

venait de naître. À 22 ans, il achète son premier fonds de commerce au Bourg-d'Oisans. Les deux autres suivront pour ce jeune chef d'entreprise qui gère désormais une équipe de 18 salariés. Rien ne l'arrête, même pas son allergie à la farine qui lui a valu

« On ne veut pas faire la même chose que le voisin », explique Maxime. Yvonne ayant une indigestion de la baguette tant prisée des Français, « dès l'ouverture, on a enlevé le pain blanc. On ne fait que de la tradition », c'est-à-dire peu de levure mais une longue fermentation. « On se sert à la Minoterie du Trièves. C'est un mélange de farines à nous. »

« J'ai beaucoup parlé de l'Oisans » Parmi leurs spécialités figure un triangle aux noix entouré de chocolat qui puise ses origines en Allemagne. « Là-bas, ils mettent des amandes et des noisettes. Nous, on a choisi la noix, un produit d'ici. » Un gâteau comme un dopant naturel que les cyclistes emportent avant la montée des 21 virages. Maxime n'a de cesse d'innover également dans une variété de pains à destination des locaux comme des hôtels et clubs des stations. Le gilet de l'Oisans, produit devenu phare, a été imaginé au départ pour un restaurant d'altitude. « Il se conserve au moins trois jours et sans conservateur. » Tout son savoir-faire sera mis en avant dans "La meilleure boulangerie de France", une émission « que l'on regarde par

Diverto n° 10 et Version Femina n° 1094 accueillent les encarts publicitaires suivants: Dans Diverto... Dans Version femina... NÉANT