

Apprentissage

Le CFA du Comminges attire et cultive les talents

Le CFA du Comminges, ce sont 350 élèves en quête d'un CAP, d'un brevet technique, ou d'un bac professionnel. Ce sont 23 formations dans les métiers du bâtiment, de la restauration, de l'alimentation et du commerce, et une 30aine de formateurs issus du monde de l'entreprise. Parmi eux, un duo qui débute cette année dans la formation, Lætitia Breton et Rudy Lasserre, forts d'un bagage professionnel dense. Elle pâtissière, lui boulanger, ils travaillent depuis une douzaine d'année. Tous deux originaires de l'Hérault sont titulaires d'un bac général obtenu en 2005 à Montpellier. Elle réussit ensuite le BEP à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie à Paris, tandis que lui obtient le Brevet de Maîtrise à l'Institut National

de Boulangerie et de Pâtisserie à Rouen. Elle fut apprentie avec Stéphane Glacier, meilleur ouvrier pâtissier de France, et Quentin Bailly, champion du monde de pâtisserie, pendant que lui était ouvrier puis chef boulanger auprès de Boris Portolan, meilleur ouvrier boulanger de France en 2004. Apprentissage terminé, Lætitia a œuvré dans des enseignes prestigieuses emblématiques du savoir faire français, celles de Fauchon à Paris, et des frères Pourcel à Montpellier (choisis en 2010 pour représenter la gastronomie française à l'Exposition universelle de Shanghai). Rudy, chef boulanger puis gérant, a pris la responsabilité du laboratoire «Le fournil du littoral» à Vendargues (34) où Lætitia était



Lætitia Breton, Jérôme Baron (directeur du CFA) et Rudy Lasserre.

chef pâtissière. Après un intermède sur l'île de La Réunion en 2017, ce duo âgé de 32 ans est depuis 16 ans un couple qui a récemment donné naissance à un enfant, et la famille est venue s'établir en Comminges. Un choix de vie au pied des Py-

renées qui s'accompagne d'une double ambition, transmettre une précieuse expérience à des jeunes, ceux du CFA, et ouvrir une boulangerie-pâtisserie à Aspet. C'est tout le territoire qui s'enrichit de leur talent.

GGD