

# Deux formateurs d'exception au CFA

**GOURDAN-POLIGNAN** Passés dans des établissements renommés tels que Fauchon, Dalloyau ou le prestigieux Institut national de la boulangerie et de la pâtisserie, Laetitia Breton et Rudy Lasserre viennent d'intégrer l'équipe du centre de formation d'apprentis.

Jérôme Baron, directeur du centre de formation d'apprentis (CFA) de Gourdan-Polignan, est fier de l'évolution de son établissement : en novembre, il a fait entrer au CFA deux formateurs d'exception. Un couple de jeunes d'un niveau exceptionnel qui, en plus des cours au CFA, a l'intention de reprendre une boulangerie-pâtisserie début février à Aspet. Laetitia Breton, 10 ans d'expérience, a eu comme maître d'apprentissage Quentin Bailly, chef d'équipe de la coupe du monde de pâtisserie et champion du monde en 2013. Elle a été pâtissière chez Dalloyau et a été commis chez Fauchon, les plus grandes pâtisseries fines de Paris, ainsi que chez les frères Pourcelles à Montpellier, triplement étoilés au guide Michelin de 1998 à 2006. Passionnée par les pièces artistiques, elle veut faire connaître la pâtisserie de luxe aux élèves du CFA et à sa future clientèle. « Dès 12 ans, je m'initiais à la pâtisserie, j'aimais pâtisser. Ce plaisir ne m'a jamais lâchée », raconte Laetitia. Rudy Lasserre a suivi de son côté une formation à l'INPB,



Laetitia Breton et Rudy Lasserre encadrés de leurs élèves.

l'Institut national de la boulangerie et pâtisserie, le seul établissement français doté d'un laboratoire de recherche sur les nouvelles farines. Issu d'une famille de boulangers, il a manipulé tout petit la farine. « C'est un métier difficile mais j'étais déterminé, je voulais faire ce métier. Je me suis formé à Rouen à l'INPB. Les cours sont poussés et condensés durant un an, la recherche fait partie de l'ensemble de la formation. C'est une école prestigieuse avec des professeurs très connus dans ce métier. »

En couple, avec quelques diplô-

mes en poche, Laetitia et Rudy montent à Paris pour ouvrir les portes des plus grands établissements parisiens. « On voulait commencer au plus haut de l'échelle et redescendre tranquillement vivre à la campagne avec un super CV de compétences. Aujourd'hui, au CFA, nous sommes heureux de transmettre les bases essentielles et nos expériences à nos élèves. Dans peu de temps ils seront ouvriers, ainsi ils seront prêts pour trouver du travail. Nous leur construisons une base solide pour leur avenir. »

Béatrice Bordonada