

MERCUREY

Maud Laurencin récompensée par le Rotary Club Chalon Bourgogne Niépce pour ses talents d'apprentie pâtissière

Depuis dix ans, le Rotary Club Chalon Bourgogne Niépce s'attache à récompenser l'excellence de l'apprentissage en mettant en avant un apprenti émérite du CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la région Bourgogne Franche-Comté. Cette année, c'est Maud Laurencin (20 ans) qui a été choisie pour ses qualités humaines et professionnelles. Originnaire de Montrevel-en-Bresse (Ain) au sein d'une famille de restaurateurs, la jeune femme est entrée au CFA mercureyen en 2019, titulaire d'un bac scientifique. Après un CAP Pâtissier, elle achève actuellement une Mention complémentaire en dessert de restaurant auprès des formateurs locaux Nicolas Seigle et Denowan Gelot, et au restaurant Georges Blanc à Vonnas (Ain) auprès du chef pâtissier Stéphane Mangin. En avril dernier, elle



L'apprentie Maud Laurencin (au centre), Stéphane Mangin (restaurant Georges Blanc), Michel Vieillard et Mireille Fouchecourt (Rotary Club Chalon Bourgogne Niépce), Emmanuel Dechamp et Nicolas Seigle (CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la région Bourgogne Franche-Comté). Photo JSL/Emmanuel MÈRE

s'est classée 2^e du championnat de France du dessert à l'assiette à Marseille, sur environ 300 candidats. Une performance exceptionnelle qui lui a valu d'être remarquée par les rotariens.

« Un bel état d'esprit »

Un chèque de 1 000 € a été remis à Maud par Mireille Fouchecourt, présidente du club service chalonnais, et cette somme va lui permettre de financer

l'achat d'une lampe à sucre nécessaire pour le fondre et le façonner. « Je suis fière d'avoir fini 2^e du championnat de France du dessert à l'assiette, exprime Maud Laurencin. J'ai l'ambition

de continuer dans les concours, de refaire le championnat mais aussi de tenter les MOF (Meilleurs Ouvriers de France, NDLR) et la coupe du monde de pâtisserie. Je souhaite aussi faire un tour de France des restaurants étoilés pour acquérir un maximum d'expérience et la transmettre plus tard aux jeunes ». Chef pâtissier du restaurant Georges Blanc, Stéphane Mangin reconnaît en Maud « un très bon élément, très motivée et avec un bel état d'esprit ». Même retour au CFA où Nicolas Seigle évoque la fierté « d'avoir une apprentie aussi passionnée par son métier ». Enfin, le directeur du CFA, Emmanuel Dechamp, remercie le Rotary « d'une initiative pérenne qui met non seulement des apprentis en valeur, mais aussi le CFA et l'apprentissage. »

Emmanuel MÈRE (CLP)