

Matthieu Berrier,

L'enseignement de la boulangerie-pâtisserie pour passion

L'essentiel

Après des années de pratique en entreprise, Matthieu Berrier a abandonné peu à peu l'idée de s'installer au profit de la formation des jeunes apprentis. Depuis 18 ans, le professeur en boulangerie-pâtisserie du CFA de Versailles transmet ses connaissances avec passion, à des élèves qui seront les salariés et les artisans boulangers-pâtisseries de demain.



© Frédéric Vielcanet

C'est en 1996, à l'âge de 16 ans, que Matthieu Berrier décide de débiter une formation de pâtissier en alternance au CFA de Chartres. Il faut dire que sa famille compte déjà un oncle boulanger, parti chercher fortune en Australie, et Franck, le propre frère de Matthieu est lui-même artisan boulanger. « À 18 ans, j'ai commencé par travailler avec mon frère sur sa première gérance à Deauville. C'était une boutique sous l'enseigne la Gerbe d'Or des moulins Viron. Il a ensuite acheté sa propre boutique à Saint-Pierre-Eglise (50) et je l'ai suivi, avant de prendre des postes à droite et à gauche, dans des boulangeries de campagne », raconte Matthieu Berrier.

Au bout de 7 ans, le commerce de Franck est vendu et il achète une belle affaire à proximité du château de Versailles. Alors âgé de 26 ans, Matthieu Berrier s'interroge sur son avenir professionnel. Doit-il s'installer ou choisir une autre voie ? Il décide de devenir enseignant pour transmettre ce qu'on lui a appris. « J'ai repris mes études pour passer un

BTM pâtissier-chocolatier-glaçier au CFA de Versailles. J'ai pratiqué la boulangerie en me formant sur le tas et plus tard, j'ai obtenu un CAP Boulangerie en candidat libre ». Parallèlement, il entame un cycle de stages sur 2 ans pour acquérir les bases de la pédagogie (IP2A). C'est à l'occasion du départ en retraite de ses professeurs du CFA de Versailles qu'il présente sa candidature au poste de professeur en boulangerie-pâtisserie.

Professeur en Boulangerie

« Le 27 septembre 2004, on m'a donné les clés du laboratoire et j'ai débuté au CFA comme enseignant. Dans cet établissement, nous préparons les jeunes au CAP Boulangerie et Pâtisserie en 2 ans. Pour continuer, nous avons une Mention Complémentaire en Pâtisserie-Boulangerie, ainsi que le Brevet Professionnel. Les pâtisseries, une fois titulaires du CAP, peuvent progresser avec une Mention en Pâtisserie-Chocolaterie et

un BTM. Nous avons aussi en projet une Mention Complémentaire de Tourier et une Mention Complémentaire de Boulangerie spécialisée », détaille le formateur.

En section boulangerie-pâtisserie, la population du CFA est hétérogène avec de multiples profils et parfois de bonnes surprises sur des jeunes en échec scolaire qui révèlent tout leur potentiel dans l'enseignement professionnel. « Les apprentis se montrent de plus en plus pressés. Ceux qui sont bons sont de plus en plus bons. Ils veulent apprendre vite, un peu trop peut-être. Je leur explique que le métier est dur mais qu'il a de l'avenir et qu'il y a de l'emploi. Des arguments auxquels ils sont très réceptifs », note l'enseignant. En CAP Boulangerie, la maîtrise

« Le titulaire d'un CAP a largement sa place au sein des entreprises. »

de la fabrication de la baguette de tradition est centrale et obligatoire, avec le pain courant, les spéciaux, la viennoiserie et le pain au lait ou pain brioché. Le CAP Pâtisse-

rie reprend la viennoiserie, la pâte à choux, la pâte feuilletée, les gâteaux de voyage et les petits fours secs.

Les bases du métier

Si le CFA est là pour inculquer à ces élèves les bases du métier, il ne les prépare pas pour autant à se frotter aux réalités de l'entreprise qui va les embaucher avec le statut de salarié. « Il faut que les artisans boulangers se souviennent que quand ils sont eux-mêmes sortis de l'apprentissage, ils n'étaient pas autonomes à 100 %. Le titulaire d'un CAP a largement sa place au sein des entreprises, il faut continuer à le former pour qu'il s'adapte au milieu dans lequel il se trouve et qu'il gagne en expérience. Si c'est une boulangerie avec une production très diversifiée et beaucoup de choses à faire, il faudra sans doute un peu plus de temps, mais les artisans sont parfaitement au fait de cela. Même si le métier évolue, j'aimerais vraiment que la tradition boulangère se perpétue et que l'on conserve les formes de pains les plus belles et les plus classiques. Celles qui font la richesse de notre métier », insiste Matthieu Berrier.

Depuis la rentrée 2022, le poste de Matthieu Berrier a évolué vers celui de chef des travaux. Il gère désormais les plannings et l'organisation des examens des jeunes du CFA, toutes sections confondues. « Je m'occupe d'eux autrement de manière à ce qu'ils disposent d'un matériel performant pour avoir leur CAP dans de bonnes conditions. »

Frédéric Vielcanet