

UNE APPRENTIE, UNE PROFESSION

Apprentie boulangère-pâtissière

Sarah, 18 ans, pensait plutôt se lancer dans le secteur de la restauration, mais en 2020, la crise sanitaire provoquait la fermeture de l'établissement qui devait la prendre comme apprentie. La jeune fille se retrouve alors en EPP (école préprofessionnelle) et par bonheur, un essai en boulangerie-pâtisserie lui permet de « tout de suite accrocher ».

Nathalie Montes
Journaliste RP

Sarah, as-tu changé de vision du métier depuis que tu l'apprends ?

Pas totalement, car mon père est boulanger et j'avais donc une idée assez claire de cette profession. Mais j'aime particulièrement la boulangerie parce qu'il y a la possibilité, soit de calculer les ingrédients avec précision, soit de faire une pâte avec intuition et créativité et les deux méthodes peuvent donner du bon pain. On peut travailler en finesse ou plus brutalement, à l'instinct, c'est très varié.

Dirais-tu que la boulangerie demande beaucoup d'efforts physiques ?

Oui, surtout au début quand on n'a pas l'habitude, ça fait mal au niveau des bras pendant le travail de la pâte et au niveau du dos s'il faut soulever du poids comme des sacs ou des caisses. Les trois premiers mois, j'avais des courbatures, c'était vraiment épuisant. Au fil du temps, j'ai gagné de la force et c'est de plus en plus facile. J'ai eu raison de continuer !

Connais-tu le contenu des examens de fin d'année ?

En boulangerie on a des essais à faire, montrer une préparation, un classeur de recettes à mettre au point. On doit être capable de sortir n'importe quel produit demandé au moment de l'examen. Un produit en « pâte morte » c'est-à-dire sans levure ni levain, qui doit être un décor. Ça va être compliqué parce qu'il faut trouver l'idée, confection-



Sarah, 18 ans, apprentie boulangère-pâtissière de 3^e année auprès de Zenhäusern.

ner et cuire sans savoir avant ce qui va nous être demandé. On doit faire une belle tablee par élève, avec pains et pâtisseries, pour l'examen, en un jour et demi soit douze heures de travail en tout. Un peu stressant !

Sais-tu ce que tu veux faire après ta troisième année d'apprentissage ?

Mon ambition, dans l'idéal, serait de créer mon entreprise un jour. Bon pas aussi grand qu'ici chez Zenhäusern (rires), une petite entreprise ! Mais avant, j'ai encore beaucoup à apprendre. D'abord, je pense suivre une année de spécialisation en confiserie, pour avoir tous mes papiers à 19 ans et être certaine de trouver du travail partout. Je sais que la confiserie c'est compliqué, plus technique, avec pas mal de calculs de températures, et tout en finesse, plus encore que la pâtisserie, et si je passe un long moment à m'appliquer sur une pièce et que le résultat n'est pas à la hauteur, je suis déçue parce que je suis perfectionniste, ça me tend (rires).

« Je me sens fière et je me dis intérieurement en souriant : ah, ça, c'est moi qui l'ai fait. »

Sarah

Quand tu parles de ton activité à tes amis, qu'est-ce que tu mets en avant ?

Je leur dis que je cours beaucoup et que c'est fatigant, mais que pour rien au monde je ne changerais, parce que je suis tellement heureuse d'avoir cette satisfaction, à la fin de la journée, de voir qu'en ne partant de presque rien, on arrive à un résultat final aussi bon et beau. Et quand je vais en ville de Sion et que je vois les personnes contentes d'acheter les produits chez Zenhäusern, je me sens fière et je me dis intérieurement en souriant : ah, ça, c'est moi qui l'ai fait. ■