

Caudry : les fleurs d'Anaïs et les croissants de Rémi font des émules

PUBLIÉ LE 06/06/2015

L'université régionale des métiers et de l'artisanat peut être fière : deux de ses élèves, Anaïs Carlier et Rémi Rayet, viennent de briller dans des concours nationaux, le Clayrton's Academy et le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny. Nous avons rencontrés ces deux apprentis talentueux.



En tout premier lieu, Anaïs Carlier, pouvez-vous vous présenter?

« Je suis en apprentissage de fleuristerie depuis deux ans. J'ai représenté l'établissement à l'édition 2015 du Clayrton's Academy organisé à l'échelle nationale en région parisienne. Et j'ai terminé à la seconde place. Nous étions 700 candidats en lice provenant de 41 écoles implantées dans toute la France. »

En quoi consistait l'épreuve ?

« Il s'agissait pour moi de fabriquer un sac assorti d'un bijou avec des fleurs. Le tout en parfaite harmonie. Je n'avais pas connaissance du sujet mais j'avais eu l'occasion de le traiter à l'URMA. J'avais du carton, du papier, des matières d'emballage à disposition. Après place à la créativité et à l'inspiration. En essayant de gérer le stress et le temps qui m'était imparti sans l'aide de la prof. qui aurait pu m'aider! »

Quelles sont vos perspectives d'avenir ?

« D'abord le CAP fleuristerie la seconde semaine de juin. J'aimerais bien enchaîner avec le brevet professionnel si l'occasion se présente. Peut-être que le résultat à ce concours m'ouvrira des portes. Je l'espère en tout cas. J'habite Provville mais j'ai le permis : je sais que c'est un élément important. Bien sûr je voudrais continuer dans ma branche. »

Et vous, Rémi Rayet, parlez-nous de vous ?

« J'ai 18 ans comme Anaïs. J'ai même passé le permis en même temps qu'Anaïs et dans la même auto-école! En revanche, je n'appartiens pas à la même filière. Je suis en CAP boulangerie. J'ai participé au concours régional du croissant où je finis premier ; et au concours national où je prends la sixième place en dépit d'un problème technique qui a peut-être joué en ma défaveur. Une histoire de température de four mal réglée. Bref : sans ça j'aurais pu faire mieux je pense. Mais je n'ai pas de regret ! »

Vous étiez beaucoup en compétition ?

« Pour le Nord-Pas-de-Calais, Champagne-Ardennes, Picardie, nous étions vingt. Et pour l'ensemble de toute la France, plus de 6 000 ! Les deux premiers de chaque région ont pu participer à la phase nationale. »

Vous aviez l'habitude de fabriquer des croissants ?

« Tout à fait ! Encore et toujours : à l'école bien sûr et chez l'employeur dans le cadre de la formation en alternance avec une partie théorique à l'URMA et une partie pratique chez lui. »

Pas trop dur le métier de boulanger ?

« Disons qu'il faut en vouloir : il faut savoir se lever tôt bien que ce soit devenu moins difficile qu'avant avec les nouvelles machines. On commence vers quatre heures du matin donc il faut aller se coucher très tôt ! De ce côté-là j'ai testé et ça ne dérange absolument pas. Je suis vraiment motivé par ce métier qui me passionne. Et dans les métiers de bouche il y a encore des débouchés ! Tour le monde a besoin de pain, pas seulement de croissants. D'ailleurs du pain j'ai appris aussi à en fabriquer, on s'en doute. »

L'URMA, c'est...

Pour quelles types de formation ?

À Caudry, des CAP boulanger, pâtissier, installateur sanitaire, construction en béton armé, maçon, peinture, fleuriste, coiffure sont proposés.

Où ?

C'est rue de l'Université des métiers à Caudry, 03 27 75 10 71.

Lire l'intégralité de l'article :

<http://www.lavoixdunord.fr/region/caudry-les-fleurs-d-anais-et-les-croissants-de-remi-ia14b45240n2870039>