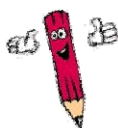




LE P'TIT CONFISEUR

JOURNAL DES CONFISEURS DE L'EPM



2.- ou plus, à votre bon cœur !

La recette produite par la vente de ce journal sera versée à l'association Akwaaba Esaase (« Bienvenue à Esaase ») qui a pour vocation d'apporter une aide aux enfants défavorisés des pays en voie de développement, tout particulièrement au niveau de l'éducation et de la formation professionnelle.

L'Edito : entre magie et réalité

Durant trois ans, une fois par semaine, ils franchissent les portes de l'école. Derrière ces portes, que d'habitudes, à force, mais que de mystères, que d'imprévus, que de possibilités aussi.

Au 5^{ème} (étage), comme chez leurs patrons, ils apprennent à devenir des magiciens, ils agitent leurs mains, mélangent les saveurs, les textures, les couleurs...Alchimistes ! Ils transforment le monde !

Et pendant que leurs créations, consciencieuses, précises, subtiles font s'émerveiller nos yeux, soupirer d'aise nos papilles, au 4^{ème} ou au 3^{ème} ils découvrent et s'approprient les connaissances techniques, le côté cartésien de leur art, celui qui permet de tout faire tenir ensemble...la structure invisible, en somme, qui rend la magie possible. Il n'y a pas de bon tour de prestidigitateur sans « truc ».

Voilà quelques années, désormais, qu'a lieu le fameux championnat vaudois des apprentis pâtissiers-confiseurs, qui leur donne la possibilité d'exposer le résultat d'un travail de longue haleine, derrière lequel se dissimulent persévérance, effort et amour du travail bien fait. Durant un peu plus d'une semaine, la haute couture se pare des couleurs, des parfums et des

goûts qui nous font peut-être tous retomber en enfance.

Au 4^{ème} et au 3^{ème} étages de l'école, encore, souvent moins enthousiastes, comme soudainement expulsés du Paradis, ils se soumettent aux exigences fédérales et accomplissent leur temps de culture générale. Comprendre un texte, décrypter un décompte salaire, rechercher des informations - les comparer, les confronter, « séparer le bon grain de l'ivraie » -, apprendre les libertés et les responsabilités de tout individu vivant en société, rédiger une lettre, regarder le monde, l'appréhender, non plus avec des yeux d'enchanteurs, mais avec des yeux d'humains, mortels, éphémères, si fragiles et si étonnamment puissants pourtant.

La culture générale...

Une boîte à outils, en fait. Une valise sans fond qu'il faut pourtant tenter de remplir. Un bagage minimum. Ici, pas d'incantation, pas de recettes, pas d'enchanteurs...des mots et des idées. Des concepts. Des béquilles. Parce que dans ce monde, souvent, la magie ne suffit pas...tout à fait.

Bonne lecture !



« Les méchantes langues disent que dans toute grosse fille se cachent une maigre et beaucoup de chocolat. »

Terry Pratchett (écrivain britannique), *Carpe Jugulum*

Travaux d'élèves de 1^{ère} année

Du travail d'écriture créative à l'exercice éminemment codifié de la correspondance écrite en faisant un détour par des recettes savoureuses, florilège d'activités effectuées en classe.

Acrostiche

Chocolat
Onctueux
Noisette
Farine
Imaginatif
Sucre
Eclairs au chocolat
Ustensile
Régal

Steve Delacombaz, classe CF1B

Portrait chinois

Si j'étais un plat ? Un poulet au curry, ananas et noix de coco
Si j'étais un fruit ? Une mangue accrochée à son arbre
Si j'étais une épice ? Le sel qui peut redonner le goût à la vie
Si j'étais une œuvre d'art ? Le Taj Mahal
Si j'étais un dessert ? Une île flottante, légère, sans souci
Si j'étais un bonbon ? Un sugus, parce que oui !
Si j'étais une boisson ? Une tisane aux fruits rouges parce que c'est bon pour la santé
Si j'étais un animal fantastique ? Un phénix pour renaître de mes cendres
Si j'étais un vêtement ? Un joli haut féminin

Timothée Boxler, classe CF1B

Portrait chinois

Si j'étais un plat ? Un filet mignon et purée de ma mam's
Si j'étais un fruit ? Une fraise
Si j'étais une épice ? Le safran
Si j'étais une œuvre d'art ? Une sculpture

Si j'étais un dessert ? Un fondant au chocolat
Si j'étais un bonbon ? Un marshmallow !
Si j'étais l'homme idéal ? Ça n'existe pas
Si j'étais la femme idéale ? Ma mam's
Si j'étais un animal fantastique ? Un dragon
Si j'étais un pays ? La France

Edwige Totiauri-Quebatte, classe CF1B

Portrait chinois

Si j'étais un plat, je serais une fondue
Si j'étais un légume, je serais une salade
Si j'étais un fruit, je serais une pomme
Si j'étais une épice, je serais du cumin
Si j'étais une sauce, je serais une sauce aux champignons
Si j'étais une boisson, je serais du Rivella
Si j'étais une boisson chaude, je serais un café
Si j'étais un vêtement, je serais un t-shirt
Si j'étais la femme idéale, je serais ma maman

Milena Morier, classe CF1A

Portrait chinois

Si j'étais un légume, je serais un maïs
Si j'étais un fruit, je serais une pêche
Si j'étais une épice, je serais de la vanille
Si j'étais une sauce, je serais une aux champignons
Si j'étais une pizza, je serais une Hawaiï
Si j'étais un dessert, je serais une tartelette fraise
Si j'étais une boisson, je serais un jus de fruit
Si j'étais une boisson chaude, je serais un chocolat chaud
Si j'étais un vêtement, je serais une mini jupe
Si j'étais un chiffre, je serais le 9
Si j'étais un verbe, je serais aimer

Laetitia Mercanton, classe CF1A

Comment suis-je devenu apprenti confiseur ?

J'ai choisi beaucoup de métiers en 8^{ème} année (horloger, cuisinier) ; avant la 9^{ème} année scolaire, je ne pensais pas devenir pâtissier. C'est pendant un stage dans l'hôpital de Morges en cuisine que j'ai choisi ce métier. Quand le chef cuisinier m'a dit d'aider le pâtissier. Après, j'ai fait beaucoup de stages et j'ai trouvé une super entreprise (Rapp confiseur). J'ai déjà participé à un concours avec les autres apprentis. On a une super ambiance et je suis fier et content d'être là. Je le trouve aussi très inventif car on doit toujours avoir l'esprit ouvert.

Michel Schnitzbauer, classe CF1B

* * *

Je m'appelle Raphaël Jungen, je suis en première année d'apprentissage, j'habite à Saint-Sulpice et je travaille à Morges chez Fornerod.

Pour moi, pâtissier-confiseur c'est de faire découvrir aux gens de nouvelles saveurs, de faire plaisir aux personnes et de leur confectionner des gâteaux.

Parce que ce métier me plaît : c'est un beau métier dans toutes ses saveurs...Les séries télévisées sur des chaînes de cuisine.

Ce que je préfère faire, ce sont faire des cakes, des gâteaux, et surtout découvrir plein de choses. Les avantages dans ce métier : c'est qu'on finit tôt le travail, qu'on peut inventer de nouvelles recettes...

Les désavantages du métier sont les horaires, mais cela on s'y habitue vite. De rester aussi trop longtemps debout sans rien faire cela fait mal au dos.

Mon idéal professionnel c'est d'ouvrir ma propre boîte au Canada, avec des amis des cours professionnels. Mes objectifs sont de partir au Canada et de vivre là-bas et aussi de faire découvrir nos saveurs suisses aux canadiens.

L'EPM pour moi c'est d'apprendre et confectionner des choses aux cours comme des montages en chocolat ou des formes en massepain.

Raphaël Jungen, classe CF1A



Les chefs vous proposent :

Les meringues par Ophélie Müller (CF1B)

Pour réaliser cette recette, il vous faut 5 blancs d'œufs et 340 grammes de sucre en poudre.

Mettre les œufs à battre avec la moitié du sucre.
Ajouter le sucre petit à petit.
Former les meringues avec une poche à douille.
Cuire à 100 degrés.

Mousse au chocolat par Thomas Genetti (CF1A)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 œufs
- 100g de chocolat (noir ou au lait)
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Faire ramollir le chocolat dans une terrine.
Incorporer les jaunes et le sucre.
Puis, battre les blancs en neige ferme.
Ajouter délicatement les blancs à la spatule.
Mettre au frais 1 heure ou 2 minimum.



Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

Le programme de 1^{ère} année de culture générale comporte notamment deux activités importantes en lien avec la maîtrise de la langue française : la correspondance écrite et le résumé.

La première, extrêmement codifiée, a pour but de donner aux apprentis un outil fort utile dans la vie de tous les jours : comprendre et savoir rédiger une lettre.

L'objectif de la seconde est de travailler les capacités de compréhension, de synthèse et de reformulation. Comme l'écrivait très justement Nicolas Boileau : « Ce qui se conçoit bien s'énonce clairement et les mots pour le dire viennent aisément. ».

Résumé d'un texte sur le thème : *L'accès à l'eau potable devient un droit de l'homme*

L'Assemblée générale de l'ONU a décidé, le mercredi 28 juillet 2010, que l'accès à l'eau potable et des installations sanitaires de base doit être un droit de l'homme.

122 pays votent pour cette nouvelle résolution tandis que 41 ne sont pas en sa faveur. Le but est de réduire de moitié les personnes qui n'ont pas accès à l'eau d'ici 2015.

L'eau impropre et l'absence de sanitaires sont les premières causes de mortalité. Environ 2 millions de personnes meurent chaque année à cause de cela.

Amélie De Oliveira, classe CF1A

Une lettre à la société vaudoise et romande des patrons Pâtissiers-Confiseurs :

Mon inscription au concours

Madame, Monsieur,

Par la présente, j'aimerais vous faire part de mon inscription au championnat vaudois des apprentis pâtissiers-confiseurs.

En effet, je suis actuellement en première année d'apprentissage et tout se passe pour le mieux. J'aime ce métier plus que tout. J'aimerais faire voir mes capacités lors de cet événement qui, pour moi, représente beaucoup.

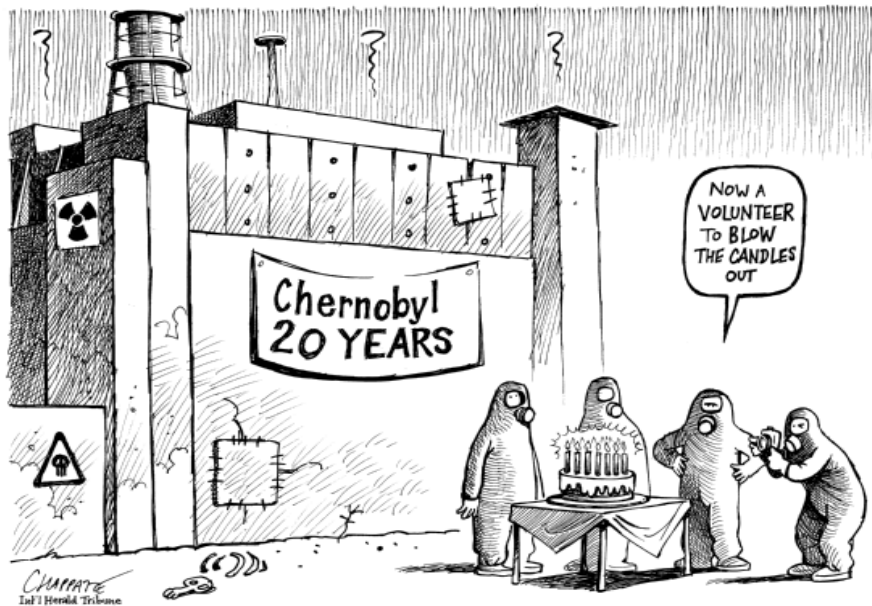
Par avance, je vous remercie pour l'organisation de cet événement et vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.

Stéphanie Morier, classe CF1B

Travaux d'élèves de 2^{ème} année

Une partie raisonnablement importante du cours de 2^{ème} année porte sur les médias, omniprésents dans notre société. Cette section de l'enseignement de la culture générale a pour fonction de donner aux apprentis des armes critiques face à cette omniprésence, notamment à travers un exercice d'observation/description (dénotation) puis d'analyse/interprétation (connotation) des images.

Voici une caricature humoristique et différentes tentatives de dénotation/connotation y relatives.



« Maintenant il faut un volontaire pour souffler les bougies ! »

Dessin de Chappatte dans *International Herald Tribune*, avril 2006

Dénotation : Sur cette image, on peut constater qu'on parle de « Chernobyl », que cela fait 20 ans que ça a eu lieu. On voit qu'il y a un panneau avec le signe de la radioactivité, il y a des ossements par terre et aussi un panneau avec une tête de mort. Il y a quatre personnes avec des combinaisons car on ne peut aller tout près de la centrale à cause des risques de radioactivité.

Connotation : Tout ça veut vraiment dire que Tchernobyl était quelque chose de très grave.

Elodie Fornasari, classe CF2A

Dénotation : Sur cette image, il y a la centrale nucléaire de Tchernobyl avec l'affiche « Chernobyl 20 years ». Devant la centrale, quatre personnes habillées de combinaisons sont autour d'une table. Dessus il y a un gâteau d'anniversaire avec 20 bougies. Devant la

centrale, il y a des os humains et un panneau triangulaire avec une tête de mort. Et, sur la centrale, le signe du nucléaire.

Connotation : Sur cette image, les quatre personnes « fêtent » les 20 ans de Tchernobyl, cela peut représenter les 20 ans qui se sont écoulés après l'explosion de la centrale. Les os devant la centrale représentent la mort et le danger de la centrale pour montrer que cette zone est encore très radioactive, même 20 ans après. Comme les personnes qui sont vêtues de masques à gaz et de combinaison contre la radioactivité.

Laura Celeschi, classe CF2A

Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

Dénotation: Sur cette illustration nous pouvons voir à l'arrière plan un bâtiment comportant des symboles nucléaires ainsi que des symboles de mort. Une pancarte est accrochée au mur sur laquelle on peut lire : « Chernobyl 20 ans ». Le bâtiment est raccommodé et l'on remarque des traits qui s'en échappent. Au premier plan, 4 hommes vêtus de combinaisons se tiennent autour d'une table nappée sur laquelle repose un gâteau surmonté de bougies allumées. L'un des personnages tient un appareil photo et un autre parle. Sur leur gauche gît un squelette.

Connotation: Cette image est sarcastique, tout est dans le message : « Et maintenant un volontaire pour souffler les bougies ? ». Étant donné que Tchernobyl est une centrale nucléaire et qu'elle est entourée de radioactivité mortelle, les personnages ne peuvent retirer leur combinaison au risque de mourir. C'est un anniversaire très sombre et qui rappelle de mauvais souvenirs. On « fête » les 20 ans du nuage radioactif.

Angélique Goetschi, classe CF2A



Connotation: Cette illustration est censée commémorer le vingtième anniversaire de la tragédie de Tchernobyl. Le sujet est, à nouveau, particulièrement d'actualité suite aux récents événements de Fukushima. L'illustration est une caricature qui fait preuve d'humour noir, voire de cynisme. En effet, on trouve sur l'image de nombreuses représentations de la dangerosité, voire de la mort. Ces représentations sont, par ailleurs, mises en relief par le texte prononcé par l'un des personnages : « Et maintenant un volontaire pour souffler les bougies. », car celui qui retire sa combinaison pour souffler les bougies (et donc respirer l'air de Tchernobyl) s'expose à la radioactivité et met sa vie en danger. Vingt ans après, la tragédie continue à exister, la mort continue à frapper. Le fait de traiter un sujet aussi grave sur le mode de l'humour peut engendrer des questions, à commencer peut-être par : est-il possible de rire de tout ? D'ailleurs, le but de l'image est-il ici de faire rigoler l'observateur ou plutôt de le sensibiliser à une tragédie meurtrière dont le temps n'a pas réussi à venir à bout ? N'est-ce pas également une façon de remettre en question l'utilisation actuelle que l'être humain continue à faire de l'énergie atomique ?

Corrigé élaboré durant les cours à partir des propositions des apprentis

**« Taille-moi les hanches à la hache
J'ai trop mangé de chocolat
(...)
Pétris-moi les hanches de baisers
Je deviens la femme-chocolat !
Laisse fondre mes hanches nutellasses
Le sang qui coule en moi, c'est du chocolat chaud »**
Olivia Ruiz (chanteuse)

Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

L'une des compétences majeures du programme de 2^{ème} année est l'argumentation. Exercice de style imagineront certains. Mais argumenter, nous le faisons avec une régularité surprenante, par oral, dans la vie de tous les jours. Le passage à l'écrit impose de respecter une structure, non pas pour « faire joli », mais pour apprendre à structurer sa pensée et à défendre son point de vue de façon plus efficace.

Ci-dessous, des exercices d'argumentation autour du sujet :

Etre pâtissier-confiseur, c'est un peu comme être magicien : on finit par maîtriser des techniques, des « trucs » qui permettent de faire rêver les gens.

Pâtissier-confiseur, un métier de rêve

Le métier de pâtissier-confiseur est un métier très compliqué. Il y a plein de petites techniques à savoir. Par exemple, pour travailler plus vite ou encore savoir tempérer de la couverture pour qu'elle tienne, etc. C'est un métier compliqué aussi au niveau des horaires, mais si l'on aime ce que l'on fait, il n'y a pas de problème.

Tout d'abord, nous avons beau être pâtissier-confiseur, tout le monde peut faire des cakes ou des gâteaux avec des recettes que l'on trouve chez soi. En effet, chaque personne est capable de réaliser un gâteau aux pommes, par exemple, mais il est vrai que des pâtissiers-confiseurs professionnels auront plus d'expérience dans ce domaine.

Par ailleurs, une personne qui n'a aucune expérience dans ce métier ne saura jamais faire une pièce montée sans l'aide d'un professionnel, car il y a aussi plusieurs techniques à savoir. Notamment, quelqu'un qui a fait un apprentissage et est expérimenté dans ce métier saura faire des choses incroyables, comme des pièces montées en sucre ou en chocolat. Il y a aussi l'harmonisation des couleurs et plein d'autres choses.

En conclusion, après tout ce que j'ai écrit, j'affirme bien que le métier de pâtissier-confiseur est un métier qui fait rêver les gens si c'est beau et bon et c'est un métier très créatif dans lequel on peut faire comme on veut, par exemple, décorer une tarte au citron.

Elodie Fornasari, classe CF2A

Etre pâtissier-confiseur, c'est apprendre à mélanger goûts et couleurs, mais est-on réellement capable de faire rêver les gens ? Peut-on se considérer comme magicien ou même artiste ? Je vais vous parler du métier de pâtissier-confiseur et vous montrer que ce n'est pas qu'un simple travail.

Tout d'abord, pour être pâtissier-confiseur, il faut pouvoir être capable de mélanger les saveurs et les couleurs ; le produit final doit être autant beau que bon à manger, il doit être attirant et éveiller la gourmandise des gens.

De plus, ceci est bel et bien un métier, le pâtissier-confiseur doit apprendre beaucoup de techniques, doit avoir beaucoup de pratique car il doit avoir un niveau élevé pour que les gens aient envie d'aller acheter des pièces car eux ne peuvent pas en faire autant dans leur cuisine personnelle.

En conclusion, je pense que le pâtissier-confiseur est bel et bien un magicien, un artiste ou quelque chose dans le genre. Il faut avoir appris à mélanger goûts et couleurs pour le reste de la population qui, elle, ne sait pas forcément le faire.

Elsa Stegmüller, classe CF2A

Aujourd'hui le métier de pâtissier-confiseur ouvre des portes sur beaucoup de concours. Des concours de pièces montées ou encore de pure pâtisserie, ce qui laisse libre imagination à la créativité et fait rêver les gens. Mais les techniques sont-elles simples à apprendre pour faire de telles réalisations ? Nous allons expliquer que l'expérience dans le métier joue un rôle important et qu'il est tout aussi important de suivre la mode pour plaire au public.

Premièrement, apprendre différentes techniques de travail avec du chocolat peut se faire lors de cours. Mais après l'initiation aux techniques, la pratique est importante si un pâtissier veut sortir de belles réalisations. Ce sont des heures et des heures de travail. Par exemple, Stéphane Klein réalise des « œuvres d'art » mais il passe des semaines sur une même réalisation.

Deuxièmement, pour plaire au public, il faut que la réalisation soit de l'époque. Cela plaira plus facilement au public s'il est habitué à voir ce genre de choses. Par exemple, la haute couture du XIX^e siècle n'est plus d'actualité et « ferait tache » au concours.

En conclusion, la mise en pratique des techniques apprises et l'époque des temps modernes sont deux éléments importants pour « accrocher » un public et le faire rêver, tels des magiciens. Je trouve que les réalisations de certains pâtissiers sont extraordinaires et qu'elles représentent un travail astronomique et qui me font rêver d'un jour être comme eux. Des écoles existent-elles pour apprendre à faire ce genre de réalisations et sont-elles efficaces ?

Victor Herbillon, classe CF2A

Qui n'a jamais rêvé devant les gâteaux de mariage, les sculptures en sucre ou même les fontaines de chocolat ? Les amateurs de sucrerie et pâtisserie sont les premiers à se demander comment sont faits tels ou tels produits, comment ils tiennent, brillent et s'interrogent sur la complexité des techniques utilisées. Après tout, être pâtissier-confiseur, n'est-ce pas être un magicien du sucre ? Nous verrons que la technique particulière du sucre donne à la confiserie un tout autre aspect et que la dextérité et l'imagination du professionnel sont des moteurs aux rêves des grands et des petits.

Effectivement, le sucre est un produit incroyable que seuls des professionnels aguerris peuvent maîtriser. Qu'il soit soufflé, tiré ou coulé, il impressionne ! De simples cristaux mis entre les mains du confiseur se transforment en sculptures colorées, délicates et resplandissantes, n'est-ce pas magique ?

En outre, c'est grâce à l'imagination, la passion et l'agilité du pâtissier que des produits simples deviennent des entremets complexes, graphiques et délicieux. Quel couple n'a jamais rêvé du plus beau gâteau de mariage qui soit ? Et les enfants qui s'extasient devant des lapins, des Pères Noël ou de beaux gâteaux d'anniversaire ! Les pâtissiers-confiseurs vendent du rêve.

Pour terminer, nous dirons que la connaissance des produits tels que le sucre et la technique à utiliser pour les transformer ainsi que l'imagination des confiseurs incitent à dire que, oui, ce sont des magiciens : ils nous font rêver. Je conclurai en ajoutant que c'est un superbe métier, empli de passion et tellement généreux ! Laissons-les nous apporter ce rêve, laissons les « artisans du sucre » « exciter nos papilles » et oublions les produits industriels et fades ! L'artisanat et l'industriel ne sont-ils pas deux mondes différents ?

Angélique Goetschi, classe CF2A

Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

Certains confiseurs font des pièces magnifiques, qui sortent de l'ordinaire et qui font rêver les gens. Mais comment maîtrisent-ils les techniques de la confiserie ? Nous allons voir comment ces maîtres-pâtissiers en sont arrivés là.

Tout d'abord, la pâtisserie est une passion et si l'on est passionné, on peut faire de grandes choses dans ce métier, par exemple des pièces montées en sucre ou en chocolat.

Ensuite, pour réussir ces œuvres dignes de la magie, il faut parfois s'entraîner pendant des heures et des heures et recommencer plusieurs fois le même travail pour obtenir quelque chose de magnifique. Comme pour écrire avec un cornet de chocolat, il faut s'entraîner plusieurs mois pour faire de jolies lettres régulières.

Pour conclure, dans ce métier si l'on veut faire rêver les gens, il faut se « donner à fond » et aimer le travail de pâtissier-confiseur. Mais pourquoi certaines personnes passionnées n'arrivent-elles pas à maîtriser les techniques ? Et bien je pense que certaines personnes ne sont pas faites pour ce métier, même si elles sont passionnées.

Florian Vial, classe CF2A

Pâtissier-confiseur est un métier de patience et de savoir-faire. Mais est-ce vraiment un travail de magicien ? Nous allons vous montrer que cela peut être juste.

Tout d'abord, ce métier est un métier qui n'est pas facile à faire, particulièrement les horaires et le côté créatif.

Par ailleurs, être pâtissier-confiseur demande de l'imagination et beaucoup d'entraînement. C'est comme ça que les œuvres se multiplient, notamment après avoir pris la technique et le mouvement de maniement des ustensiles.

En conclusion, je pense que ce travail est un peu comme de la magie, en effet. Une fois qu'on a acquis le savoir-faire et la base du métier, le but est de faire rêver les gens, c'est ce qu'on recherche dans cette profession. Cependant est-ce que cela n'aurait pas tendance à attirer plutôt la population obèse que les gens sveltes ?

Cyril Egli, classe CF2A

« J'ai une personne svelte qui sommeille en moi, mais j'arrive facilement à la rendormir quand elle se réveille, en mangeant trois ou quatre gâteaux. »

Bob Thaves (dessinateur américain de bande dessinée)

« La Terre est un gâteau plein de douceur. »

Charles Baudelaire (écrivain français)

« Plus la part de gâteau est belle, plus elle a de chance de tomber de travers dans l'assiette au moment de la servir. »

(Loi de Murphy)

En 3^{ème} année, l'une des exigences fédérales pour l'obtention du CFC consiste en la rédaction d'un travail personnel d'approfondissement (TPA). Il s'agit là d'un dossier conséquent sur une thématique choisie par l'apprenti et qui fera l'objet d'une défense orale. Afin qu'ils puissent évaluer l'ampleur de la tâche et s'entraîner, les élèves de 2^{ème} année sont soumis au même type d'exercice, quoiqu'un peu allégé. En voici quelques extraits.

La pâtisserie : un métier, mais avant tout un art culinaire !



<http://chezvicky.be/tartlette-sicilienne-facon-michalak/>

De nos jours, les pâtisseries ont la cote. Et de plus en plus de jeunes s'intéressent à ce métier. La pâtisserie est définie à la fois comme une préparation culinaire, l'art de la confection et est aussi désignée comme le nom où se vendent ces préparations faites par les artisans pâtisseries.

L'histoire de la pâtisserie

La pâtisserie a été inventée dans l'Antiquité comme un aliment bon au goût qui vient après la nourriture nécessaire. En effet, avant de préparer des gâteaux pour se faire plaisir au niveau du goût, les hommes mangeaient à cette époque pour vivre, c'est-à-dire pour ne pas mourir de faim. Lorsque les hommes avaient assez de nourriture pour ne plus avoir faim, ils ont inventé un nouveau type de cuisine : la pâtisserie. Ainsi, une simple galette préparée avec de la farine, de l'huile et du miel fut sans doute le premier gâteau du monde. Une nouvelle façon de manger est apparue avec la création des premiers gâteaux à base de pâte. Il s'agissait alors de se faire plaisir avec des aliments qui étaient bons pour le palais, qui avait un goût très

agréable. Le gâteau se prépare toujours avec les ingrédients les plus nobles, farine la plus blanche, œufs les plus frais, beurre fin qui sont souvent mélangés avec des essences (liquides parfumés) de fruits ou fleurs.

Les pâtisseries les plus réputées sont les pâtisseries françaises ; elles ont commencé à prendre de l'importance à partir du 17^{ème} siècle. Sa principale importance était le goût sucré qui enchante le palais. A cause du grand nombre de pâtisseries, devenir un excellent pâtissier demande un long apprentissage qui n'est pas tous les jours facile.

De plus en plus, on utilise des moules aux formes les plus élégantes qui permettent toutes les fantaisies. Cela permet à la pâtisserie de devenir un art important, et de ne pas plaire seulement gustativement mais aussi visuellement. De nos jours, il y a toutes sortes de catégories de pâtisseries :

Les gâteaux : il en existe une grande variété, les gâteaux aux fruits, au chocolat, les cakes, les charlottes, le clafoutis, le bavarois, mais aussi des gâteaux salés, au fromage, quiche, épinards, légumes ou encore oignon.

Les viennoiseries : pain au lait, chaussons aux pommes, brioches, croissant, pain au chocolat, croissant aux amandes et au jambon.

Les entremets : ce sont toutes les crèmes (crème aux œufs, crème brûlée, au caramel, anglaise, crème pâtissière, crème chantilly, ...), les beignets, les crêpes, les meringues, les flans, la mousse au chocolat et aux fruits.

Les glaces, sorbets et desserts glacés. Les petits fours sucrés. Les confitures. Les compotes de fruits, mais aussi les desserts en pâte à choux, éclairs, profiteroles, Paris-Brest, le fameux mille-feuilles et l'incontournable baba au rhum...et encore pleins d'autres !

Le métier de pâtissier

Le métier de Pâtissier est assez varié pour occuper l'esprit : il faut être créatif car, si le pâtissier est d'abord l'artisan des gâteaux, des petits fours, des crèmes et des pièces montées, il est aussi le confiseur et travaille tous les dérivés du sucre pour proposer dans sa vitrine des caramels, nougats, pâtes de fruits, et bonbon. C'est encore un chocolatier car il réalise de multiples friandises chocolatées comme les bouchées, les pralinés, les truffes ou encore les moulages. Il exerce ses dons jusque dans la glacerie en confectionnant des variétés de glaces, sorbets et entremets glacés. Enfin, le pâtissier peut être traiteur, s'il prépare des quiches, des pizzas, des canapés ou encore toutes sortes de sandwiches

Pour devenir pâtissier, il faut des aptitudes en matière de goût, un sens développé de l'hygiène et de l'habileté manuelle. Les horaires de travail varient en fonction de la taille du magasin, de la clientèle et des périodes de l'année. En général, un pâtissier est devant ses fourneaux très tôt le matin et finit sa journée en début d'après-midi. Comme tout artisan, il doit avoir des connaissances en comptabilité et en gestion. Des aptitudes à la vente et un bon sens de la communication sont nécessaires puisqu'il assure souvent la commercialisation des produits qu'il fabrique.

Nicolas Jacquat, classe CF2B

South Park, le dessin animé d'avenir ?

De plus en plus de jeunes sont intéressés par cette série télévisée qui crée une polémique dans plusieurs pays. Mais, South Park, est-ce vraiment une série morale ?

South Park est une série télévisée américaine, fondée par deux étudiants de l'université du Colorado, Trey Parker et Matt Stone, en 1985. South Park, dans ce dessin animé, c'est aussi le nom de la ville où résident les quatre personnages principaux, Stan, Kyle, Kenny, Cartman et leur famille. Mais ils ne sont pas seuls à South Park, il y a aussi plein de personnages secondaires, comme tous leurs camarades de

classe et même dans certains épisodes des célébrités et personnes connues qui sont évoquées.

Ici, les problématiques démontrées sont toujours ou presque des problèmes d'actualité, que ce soit sur des guerres, des problèmes liés à la prostitution, à la drogue, au racket... Ou des parodies de films qui ont marqué. C'est un moyen facile pour faire passer des messages et pour dénoncer la société américaine. Dans un épisode, les 4 enfants font la connaissance d'une serviette qui parle et se drogue. Dans cet épisode, ils font allusion au fait que, si on fume du cannabis, on deviendra mou comme une serviette. Tous les dérapages de ce monde sont parodiés et tournés pour que ce soit compréhensible par tous.

MTV, une chaîne américaine aussi diffusée en France, en Allemagne et en Suisse, fut la première à passer un de leurs épisodes le 13 août 1997. D'ailleurs, cette série est encore diffusée, sur nos écrans à ce jour. A l'époque, les premiers épisodes ont été créés avec très peu de moyens. Des dessins, un simple programme informatique de montages vidéo et les épisodes étaient créés.

Pour se lancer dans le métier de réalisateur, producteur, les deux fondateurs voulaient simplement créer un dessin animé qui pourrait intéresser petits et grands, mais ils étaient loin de se douter que ça prendrait une si grande ampleur politique et que ça aille même jusqu'à ce que les enfants de moins de dix ans soient totalement interdits de les visionner. South Park, met en scène tous les aspects possibles mais certains sujets sont souvent mis en avant, comme les problèmes liés à la politique, à l'économie et tout ce qui touche au domaine du droit et de la juridiction. J'ai décidé de parler de ces trois aspects car c'est un peu ce qui préoccupe le peuple aujourd'hui, les problèmes d'argent, de savoir ce que le gouvernement va finir par nous imposer. Chaque jour l'État ressert la vis de la petite délinquance et les peines infligées sont chaque fois plus lourdes.

Pour conclure, ce n'est pas positif pour l'image et la réputation de ses deux fondateurs que leur série déplaît aux politiciens.

Victor Sieber, classe CF2B

Anorexie, boulimie troubles inquiétants

Ces troubles du comportement alimentaire se définissent par un rapport maladif envers la nourriture, en termes de qualité ou de quantité. Plusieurs pathologies font partie de ces troubles : l'anorexie mentale, la boulimie, l'obésité, le pica, le mérycisme et l'hyperphagie. L'adolescence est une période à risque ; c'est à ce moment-là que se déclenchent une grande partie des troubles alimentaires ; il est important de réagir tôt, pour éviter que la maladie s'installe durablement.

Des statistiques révèlent qu'en Suisse l'anorexie touche 1 à 2% de la population adolescente et 5 à 8% pour la boulimie. Un constat inquiétant est le nombre croissant de filles très jeunes concernées par la maladie (12-14 ans déjà). Si ces maladies touchent principalement les femmes, les hommes ne sont pour autant pas épargnés. On estime qu'ils représentent 10 à 15% de l'ensemble des personnes concernées par les TCA.

Les TCA se sont développés principalement dans les sociétés occidentales où la nourriture est abondante et où la minceur, le contrôle de l'apparence et de son poids sont associés à l'idée de beauté et de réussite.

Aujourd'hui encore, il est difficile de définir les origines du déclenchement d'un trouble alimentaire. Les causes sont souvent liées à l'histoire personnelle, à l'environnement familial de la personne. Très souvent, le manque de confiance en soi amène à un manque d'intégration, à un repli sur soi-même, voire à la dépression, d'où un sentiment d'abandon et le fait de combler ce vide par de la nourriture.

Il est possible de guérir d'un TCA. Cela demande du temps et un investissement personnel important dans une démarche thérapeutique. Une fois que le processus thérapeutique est engagé, il est important de le poursuivre de manière continue. Il vaut mieux éviter d'essayer toutes sortes d'approches différentes sans vraiment s'engager profondément, ce qui risque de prolonger la maladie, voire la renforcer.

Céline Garaud, classe CF2B

Le M.M.A son histoire et ses règlements.

Free fight, les nouveaux gladiateurs.

Synthèse sulfureuse de tous les arts martiaux où les combattants se défient dans des cages, le «combat libre» est encore interdit en Suisse.



Scène de pancrace : le lutteur de droite essaie de crever l'œil de son adversaire ; l'arbitre intervient avec un fouet pour sanctionner la faute. Détail d'un kylix attique à figures rouges, 490-480 av. J.-C. Provenance : Vulci, Italie.

Le « free fight » ou combat libre est un sport de combat qui regroupe plusieurs disciplines de différentes origines, telles que le jiu jitsu brésilien, le karaté, la lutte, la boxe et bien d'autres. Le combat libre se pratique depuis la nuit des temps ; aux premiers jeux olympiques, on pratiquait déjà ce sport, certes dans des conditions différentes et avec d'autres règles.

Plus proche de nous, c'est dans les années 1920 que se démocratisa le combat libre avec l'arrivée de stars comme Hélio Gracie au Brésil qui organisa chaque année un grand tournoi où différents maîtres de plusieurs disciplines venaient s'affronter.

L'avènement du MMA moderne :

Au début des années 1980, Rorion le fils aîné de Hélio, part aux États-Unis pour enseigner le Gracie jiu-jitsu en Californie. Comme son père et son oncle avant lui, il fait la promotion du fameux « Gracie Challenge », en y ajoutant un détail ... il offre 100 000 dollars à quiconque le battra, lui ou l'un de ses frères, dans un match de vale-tudo. Encore une fois, ces défis apportent au Jiu-jitsu brésilien une grande popularité. Lorsque Rorion réalise le potentiel du style de combat de sa famille, il décide de créer une organisation destinée à promouvoir son art aux États-Unis.

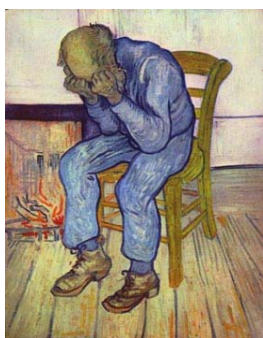
Après plusieurs années de travail, d'entraînement et de promotion il parvint à rencontrer un homme très important dans le milieu des pay-per-view des événements sportifs. Il créa une fédération qui existe encore aujourd'hui et qui est la plus importante, l'UFC (Ultimate Fighting Championship) en novembre 1993. Mais au début l'absence de règles empêche le bon déroulement car il n'y avait aucune protection ni limite de temps ou encore aucune limite de poids entre les participants ; ce n'est qu'à partir du 6^{ème} UFC que des règles sont apparues avec la venue de la cage en forme octogonale en guise de ring. La réussite de l'organisation dépasse les frontières des États Unis et c'est au Japon que naît une 2^{ème} organisation nommée le Pride GP en 1997, qui se passe sur un ring de boxe standard. Actuellement il y a eu 125 éditions de l'UFC et d'autres organisations ont encore vu le jour : Dream, Strikforce, TUF qui rivalisent pour trouver le combattant parfait et battre l'UFC.

Pour conclure, malgré la rudesse de ce sport, les coups échangés, les knock out, il a su garder un esprit bon enfant où les enjeux et l'argent ne dépassent pas les amitiés et les valeurs que ça nous apporte. Le nouveau croit que l'ancien sait tout, mais l'ancien sait tout ce qu'il lui reste à apprendre.

Yann Gelbart, classe CF2B

Comment soigne-t-on la dépression ?

Les activités physiques sont bien adaptées à la population. Un peu de sport ne fait pas de mal, comme le jogging, le vélo ou encore la marche à pied.



La Dépression est une caractéristique de mal-être et de lassitude. Les personnes touchées se

sentent souvent impuissantes. D'autres symptômes suivent tels que l'anxiété, l'insomnie, des rêves angoissants. La dépression fait partie des trois maladies qui aggravent la vie des personnes ; en Suisse 5 à 7% de la population tombe dans la dépression et 3% se suicide. C'est en 1956 qu'un psychiatre découvre les antidépresseurs. C'est vers les années 1980 que la dépression est considérée comme une maladie et qu'elle est prise en charge par les assurances maladies. Aujourd'hui la dépression est plus suivie par les médecins et spécialistes mais elle fait toujours partie du quotidien et pourra toujours survenir à n'importe quel moment. En Europe, 20% des gens peuvent tomber en dépression lors de leur vie et 70% d'entre elles se suicident.

Une personne dépressive aura des troubles de l'humeur, elle pourra passer d'heureux et dans l'heure qui suit elle pourra se sentir inutile, incapable et pourra parfois avoir du mal à différencier ses sentiments.

La dépression peut venir sous toutes formes différentes ; il peut s'agir du stress, d'un deuil ou de la solitude ; elle peut aussi apparaître à cause des hormones, lors de la grossesse ou de la ménopause, mais elle peut aussi être héréditaire.

Il est très important que l'entourage soit là et entoure la personne dépressive, pour qu'elle ne se retrouve pas seule de longues heures. Pour cela, il faudrait qu'elle trouve des activités, avec un de ses proches ou seule si cela fait effet. Par exemple, le dessin ou la poterie mais aussi des activités plus physiques, telles que du jogging, du vélo ou de la marche ; ceci ne pourra que la rendre plus heureuse dans la vie de tous les jours. Car en faisant du sport, le cerveau développe des hormones d'endorphine, ce qui rend euphorique et cela ne pourra qu'aider la personne en dépression. Mais cela ne voudra pas dire qu'elle est soignée : ses proches devront toujours être là pour lui tenir compagnie, ceci ne pourra que l'aider à surmonter la maladie et à la rendre plus forte.

Pour que la personne dépressive se sente plus heureuse et mieux dans sa tête, il est très important qu'elle se soigne en prenant des médicaments tels que des antidépresseurs ou des

Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

traitements psychologiques. Les traitements sur la parole seront plus adaptés sur certaines personnes. Car 20% à 40% des dépressifs prenant des antidépresseurs ne ressentent que de très faibles résultats, voire même aucun changement sur leur mode de vie, c'est pour cela

qu'il faut absolument qu'ils suivent un traitement avec des médecins, voire des psychologues. Jusqu'à ce qu'ils soient guéris et qu'ils reprennent goût à la vie.

Mélissa Bocellari, classe CF2B

* * * * *

Quels sont les 5 à 10 mots-clés que vous associez spontanément au métier de pâtissier-confiseur ?

Entre les jeunes en formation, les spécialistes de la branche et les enseignants de culture générale, des différences, bien sûr, mais également des points communs !

Du côté des apprentis :

Endurance, esprit d'équipe, papilles, passion, horaires, EPM, caracs, tablier, positif (Marie Pugin, CF2A)

Intéressant, artistique, minutieux, satisfaction, horaire (Florian Vial, CF2A)

Passion du métier, chocolat, saveur, horaires, création (Guillaume Pasquer, CF2A)

Gourmandises, chocolat, crème, biscuit, gâteaux, pièces montées, horaires (Victor Herbillon, CF2A)

Chocolat, crème, fouet, passion, horaires décalés, glace, responsabilité, gourmandise (Angélique Goetschi, CF2A)

Hygiène, crème, sucre, chocolat, rapidité, rendement, précision, esthétique, présentation, talentueux (Laura Celeschi, CF2A)

Goûts, couleurs, créativité, chocolat, fruit, gourmandise, sucre, technique, décor, pièce montée (Elsa Stegmüller, CF2A)

Du côté des enseignants boulangers-pâtissiers-confiseurs :

Chocolat, couverture, masse, crème, ganache, tirer, dresser, aligner, rogner, monter, pralinés (Pascal Mauron)

Harmonieux, artistique, précision, faire plaisir, élégant, coloré, exigeant, méticuleux, 5 sens (Jean-Louis Boverat)

Généreux, courageux, méticuleux, perfectionniste, passionné, authentique, persévérant, un peu rêveur, créatif, du goût – aux sens propre et figuré (Rémi Beldame)

Passion, plaisir, gourmandise, ténacité, curiosité...obésité, cellulite ! (Isabelle Rémy-Carron)



Du côté du commun des mortels (enseignants de culture générale) :

Gourmandise, chocolat, plaisir, luxe, patience, vocation (Sabrina Monnier)

Chocolat, gourmandise, minutie, fierté, glaçage, pièce montée, rigueur, élaboussures (Vincent Favrod)

Créativité, minutie, mélange des saveurs, gourmandise, chocolat (Mélanie Monod)

Concours, sucre, chocolat, dentiste, facture salée, calme, sérénité, discipline (Olivier Bettex)

Fruits confits, massepain, douceur(s), application, laboratoire, sucre + beurre (beaucoup), crème jaune, vanille ou anglaise, rouleau à pâte, confiserie salée (José Borrás)

Alchimie, précision, mystère, enfance, textures, couleurs...frustration – je n'aime pas le sucré (Alexandra Bugnon)

Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

A partir de ces listes, certains apprentis de 2^{ème} année se sont pliés au jeu d'un exercice d'écriture créative. La consigne était simple : choisissez une des listes proposées et inventez une histoire dans laquelle tous les mots choisis figureront...et le résultat est parfois surprenant !

A partir de la liste de Florian Vial :

Il est 4 heures du matin, la sonnerie du réveil le tire du profond sommeil. Horaire décalé, pas toujours facile à gérer, le pâtissier se rend à son travail encore somnolant, mais une fois arrivé, l'odeur du pain qui vient de sortir du four éveille en lui une certaine inspiration artistique pour le travail qu'il va effectuer. Il prépare tous les outils dont il a besoin sur son poste de travail et visualise une nouvelle recette intéressante qu'il va essayer de confectionner. Le pâtissier pèse avec précision chaque ingrédient, cuit sa génoise pour obtenir une texture fine et moelleuse, il développe de nouvelles saveurs pour sa mousse aux fruits. Après 45 minutes de travail intense et minutieux, la tourte est finie. Satisfait de son travail, il peut la mettre à vendre au magasin pour éblouir les yeux des clients.

Guillaume Pasquer, classe CF2A

A partir de la liste de Sabrina Monnier :

Vous aurez beau être gourmand, aimer le chocolat, il vous faudra beaucoup de patience et la vocation pour en faire votre métier ; cuisiner est un plaisir, savoir cuisiner est un luxe...

Elsa Stegmüller & Victor Herbillon, classe CF2A

A partir de la liste de José Borrás :

Tout avait plutôt mal fini : il se souvenait en grimaçant du rouleau à pâte qui l'avait à moitié assommé la veille ; la bosse le faisait encore souffrir ce matin. Quelle idée, tout de même, que d'avoir imaginé cette espèce de confiserie salée...la base de la confiserie, c'est le sucre, enfin, beaucoup de sucre...et un peu de beurre aussi. Décidément, il n'y avait qu'elle pour faire preuve d'autant d'imagination si mal à propos.

Avec douceur, il releva la tête de l'oreiller en se frottant la nuque avec application.

Et tout à coup, il se souvint qu'il aurait dû se trouver au laboratoire déjà une heure plus tôt. En plus du départ de sa femme et de sa migraine, il allait se faire copieusement enguirlander par le responsable du « service des rongeurs » qui comptait sur lui pour nourrir les rats de fruits confits et de massepain, à heures régulières, afin que les études sur le diabète puissent se poursuivre de façon optimale et que les résultats puissent être reconnus comme tout à fait scientifiques.

Il bondit donc hors de son lit, enfila un pull et un pantalon et se mit à courir aussi vite qu'il le put...jusqu'à la cuisine, dans laquelle il venait de s'étaler avec fort peu d'élégance après avoir glissé dans une espèce de flaque, couleur crème, tirant un peu sur le jaune tout de même, genre crème vanille ou crème anglaise. Il faudrait trouver un moment pour aller chez le vétérinaire avec le chat : les crises de colique et de vomissement devaient cesser, à tout prix.

Alexandra Bugnon

A partir de la liste de Marie Pugin :

Lundi matin, malgré l'horaire pénible, nous retrouvons toujours le plaisir d'enfiler notre tablier pour assouvir notre passion, celle du métier de pâtissier-confiseur. Malgré l'endurance que demande le métier, nous restons positifs. Cela, grâce à l'esprit d'équipe et le sens de l'organisation qui règnent au laboratoire.

Nous attaquons sandwiches et caracs afin de satisfaire les papilles gustatives les plus exigeantes.

Nous avons toujours beaucoup de plaisir à retrouver nos camarades le jour de nos cours à l'EPM afin d'échanger des recettes ou de parler de nos projets.

Marie Pugin, classe CF2A

Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

A partir de la liste de Guillaume Pasquer :

Un jour, mon chef m'a dit (lorsque j'étais en stage) que le métier de pâtissier-confiseur est un « métier passion ». Pour la plupart des pâtissiers, ce métier est une passion que nous a transmis un membre de la famille. Pour moi, c'est mon grand-papa qui m'a transmis cette passion en faisant des biscuits le dimanche après-midi : tant de belles saveurs découvertes dans la cuisine de mes grands-parents.

Cela fait maintenant 9 ans que je rêve de faire ce métier...et dire que dans près d'un an je serai peut-être professionnel !

Aux cours, à l'EPM, il y a la création, le dessin, l'ECG et les maths...Pour moi, la création est une super branche car on nous apprend à faire des dessins en chocolat, à écrire...

Au travail, les horaires sont bien, on commence tôt, mais on finit tôt ☺.

On touche à tout, au chocolat, aux caracs, aux truffes, au pain...

Je ne regretterai jamais mon métier.

Simon Favre, classe CF2A



A partir des listes de Rémi Beldame et Jean-Louis Boverat :

Il était une fois un jeune homme un peu rêveur qui voulait faire pâtissier.

Comme il était très généreux et qu'il adorait faire plaisir aux autres, il se passionna donc pour ce métier authentique et créatif.

Perfectionniste de nature, il décida de commencer une formation dans ce domaine exigeant. Très courageux, il savait qu'il fallait avoir de la précision, de la persévérance et qu'il faut être méticuleux.

Ce métier étant très artistique, il faut avoir du goût et savoir utiliser ses 5 sens.

Cette formation exige de l'élégance et il faut aussi savoir harmoniser les couleurs.

Laura Celeschi & Elodie Fornasari, classe CF2A

A partir de la liste d'Olivier Bettex :

Dans mon quartier, un concours de pâtisserie avait été lancé. L'idée était de réunir tous les voisins autour d'un partage convivial.

Toutes ces dames s'étaient précipitées sur leurs sucres, chocolats, pépites, crèmes et autres ingrédients. Je dis « ces dames » car étonnamment aucun homme n'avait senti l'appel de sa fibre artistique. Aucun ? Non, un jeune dentiste, dont on ne connaissait que les factures salées, s'était lancé, dans le calme et la sérénité, à créer un monstrueux dentier en massepain ! Le jury, effaré, écœuré, dégoûté, déclara : « à chacun sa discipline ! ». Et l'on parla de trouver une autre idée de rencontre, afin d'éviter ce genre de vision d'épouvante !

Véronique Michel, codense dans la classe CF2A

« Neuf personnes sur dix aiment le chocolat, la dixième ment. »

John G. Tullius (illustrateur de BD américain)

« La plupart des biscuits aux pépites de chocolat ne renferment pas assez de pépites de chocolat. »

Judith Olney (femme de lettres américaine)

Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

Les apprentis pâtissiers-confiseurs de l'EPM sont :

1^{ère} année :

CF1A

Bassi Luca
Confiserie Rapp à Prangins
Businger Sarah Camille
Confiserie Boillat Christian Sàrl à St-Prex
De Oliveira Amélie
Boulangerie-Pâtisserie Brasil Sàrl à Payerne
Fontaine Laura
Confiserie-Pâtisserie-Tea-Room de Sousa Mario à Prilly
Gander Julie
Hôtel d'Espagne/Pâtisserie-Confiserie Eric Vuissoz à Ste-Croix
Genetti Thomas
Boulangerie Compondu Yves à Blonay
Geneux Josuha
Artifolies à Corsier-sur-Vevey
Isler Lisa
Fleur de Pains SA à Crissier
Jaccard Agnès
Confiserie Laurent Buet à Lausanne
Jaquier Christophe
Confiserie Maier SA à Morges
Jungen Raphaël
Pâtisserie-Confiserie Fornerod à Morges
Mercanton Laetitia
Confiserie Mojonier à Lausanne
Michel Sean
Confiserie Bolatto à Gland
Morier Milena
Early Beck – Boulanger Confiseur à Gstaad

CF1B

Aubort Laetitia Mona Andrée
Steve Rougemont Boulangerie à Nyon
Boxler Timothée
Confiserie Laurent Buet à Lausanne
Delacombaz Steve
Boulangerie-Pâtisserie Lamblaut à Chailly-Montreux
Felder Lydia
Pâtisserie-Confiserie Fornerod à Morges
Gececi Aydin
Au Palais Gourmand Sàrl à Pully
Guidi Charlotte
Confiserie Poyet SA à Vevey
Meyer Maurane
Confiserie de la Fontaine à Coppet
Morier Stéphanie
Consommation SA à Château-d'Oex
Müller Ophélie
Confiserie Hedinger à Aigle
Ogea Kevin
Panino Dessert Sàrl à Vevey

CF1B (suite)

Roulin Didier
Durgnat SA à Villeneuve
Schnitzbauer Michel
Confiserie Rapp à Prangins
Totiauri-Quebatte Edwige
Guignard Desserts Orbe SA à Orbe

BP-CF1D

Blanc Sébastien
Société Montreux Palace SA à Montreux
Charton Michaël
Confiserie Bolatto à Gland
Ludin Elodie
Yves Schneider à Yverdon-les-Bains
Roulet Leslie
Yves Schneider à Yverdon-les-Bains
Sauvageat Damien
Confiserie Zurcher à Montreux
Seydoux Damien
Confiserie Nicolas Nessi à Lausanne
Silva José
Relais Services à Morges

2^{ème} année :

CF2A

Celeschi Laura
Confiserie Moutarlier Lucien à Chexbres
Egli Cyril
Durgnat SA à Villeneuve
Favre Simon
Confiserie Zurcher à Montreux
Fornasari Elodie
Guignard Desserts Orbe SA à Orbe
Gallarotti Roxane
Confiserie Nicolas Nessi à Lausanne
Goetschi Angélique
Confiserie-Tea-Room Le Romantica à Lausanne
Herbillon Victor
Confiserie-Tea-Room C&S.Moret à Lausanne
Pasquer Guillaume
Confiserie Poyet SA à Vevey
Pugin Marie
Chez Rado Pantic Radoslav à Lausanne
Rod Stéphane
Confiserie Bolatto à Gland
Stegmüller Elsa
Confiserie Rapp à Prangins
Vial Florian
SODAL SA Boulangerie Marti Alfred à Morges

Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

3^{ème} année :

CF2B

Aegerter Jessica Harmony
Confiserie Laurent Buet à Lausanne

Ben Brahim Gianni
Confiserie Moutarlier Lucien à Chexbres

Bocellari Mélissa
Confiserie Noz à Lausanne

Bussy Yannis
Boulangerie Ronny à Mézières

Cresta Benjamin
Confiserie Maier SA à Morges

Demelais Alexia
Hôtel d'Espagne/Pâtisserie-Confiserie Eric Vuissoz à Ste-Croix

Eisenhut Timothée
Confiserie-Pâtisserie-Tea-Room De Sousa Mario à Prilly

Fernandes Ribeiro Fabio
Confiserie Bolatto à Gland

Frauchiger Clélie
Confiserie Augnet à La Tour-de-Peilz

Garaud Céline
Au Palais Gourmand Sàrl à Pully

Gelbart Yann
Relais Services à Morges

Jacquat Nicolas
Confiserie Boillat Christian Sàrl à St-Prex

Marlétaz Hugo Niels
Dozin SA à Lutry

Pernet Romain
Pâtisserie-Confiserie Fornerod à Morges

Rouiller Frédéric
Boulangerie Clément à Daillens

Sieber Victor
Confiserie Boccard à Rolle

Silva Marques Alves Daily
Confiserie Hedinger à Aigle

CF2 – CPL

Fabbro Yann
Durgnat SA à Villeneuve

Fazan Carole
Boulangerie-Confiserie Hohl SA à L'Isle

Gruaz Julien
Confiserie Boillat Christian Sàrl à St-Prex

Jeanneret Benoît
Confiserie Laurent Buet à Lausanne

Rush Salome
Actuellement sans entreprise formatrice

Terrapon Maxime
Dozin SA à Lutry

Turin Jenny
Confiserie Hedinger à Aigle

CF3A

Béguin Typhaine
Fleur de Pains SA à Crissier

Berdoz Adeline
Consommation SA à Château-d'Oex

Brandt Sébastien
Confiserie Maier SA à Morges

Chabloz Gwennaëlle
Boulangerie-Confiserie Hohl SA à L'Isle

Gaggini Naomi
Chez Rado Pantic Radoslav à Lausanne

Gavillet Marina
Confiserie-Tea-Room C&S.Moret à Lausanne

Jacquierioz Antoine
Confiserie Poyet SA à Vevey

Maquelin Jérôme
Confiserie Boccard à Rolle

Martin Tamara
Boulangerie-Pâtisserie Brasil Sàrl à Payerne

Muggli Clarence
Confiserie Zurcher à Montreux

Prêtre William
Confiserie Rapp à Prangins

Reymond Céline
Boulangerie Stalder SA à Aubonne

Seck Diaraf
Dozin SA à Lutry

Seidenberg Dima
Confiserie Moutarlier Lucien à Chexbres

Zahnd Aurélie
Manuel SA à Crissier

CF3B

Aquilar Benoît
Confiserie Maier SA à Morges

Beausire Fanny
Confiserie Noz à Lausanne

Berti Jessica
Boulangerie-Pâtisserie Boutique à pain à Leysin

De Filippis Alexane
Pierre Moeschberger à Pully

Gaudard Jonathan
Confiserie Laurent Buet à Lausanne

Gervasi Robin
Confiserie Boillat Christian Sàrl à St-Prex

Guillaume Naomi
Confiserie Zurcher à Montreux

Manesse Elodie
Confiserie Boillat Christian Sàrl à St-Prex

Pasche Mireille
Confiserie Aux Quatre Saveurs Sàrl à Genève

Riesen Julien
Confiserie Maier SA à Morges

Le P'tit Confiseur

Championnat Vaudois des Apprentis Pâtissiers-Confiseurs

CF3B (suite)

Rochat Olivier
Confiserie Moutarlier Lucien à Chexbres
Ruchti Claire
Manuel SA à Crissier
Schafeitel Jonathan
Confiserie Boillat Christian Sàrl à St-Prex
Szabo Gergely
Confiserie Mojonnier à Lausanne

CF3 – CPL

Légeret Jimmy
Confiserie Boccard à Rolle
Martin Cristina
Confiserie Nicolas Nessi à Lausanne
Oetiker Vincent
SODAL SA Boulangerie Marti Alfred à Morges
Toth Stéphane
SODAL SA Boulangerie Marti Alfred à Morges

« *En effet, une main apparaît dans son champ de vision mais – stupeur ! – il y a entre ses doigts un bâton blanchâtre. [L'enfant] n'a jamais vu ça et en oublie de crier.*

- C'est du chocolat blanc de Belgique, dit la grand-mère à l'enfant qu'elle découvre.

De ces mots, [l'enfant] ne comprend que "blanc" : il connaît, il a vu ça sur le lait et les murs. Les autres vocables sont obscurs : "chocolat" et surtout "Belgique". Entre-temps, le bâton est près de sa bouche.

- C'est pour manger, dit la voix.

Manger : [l'enfant] connaît. C'est une chose qu'il fait souvent. Manger, c'est le biberon, la purée avec des morceaux de viande, la banane écrasée avec la pomme râpée et le jus d'orange.

Manger, ça sent. Ce bâton blanchâtre a une odeur que [l'enfant] ne connaît pas. Ça sent meilleur que le savon et la pommade. [L'enfant] a peur et envie en même temps. Il grimace de dégoût et salive de désir.

En un soubresaut de courage, il attrape la nouveauté avec ses dents, la mâche mais ce n'est pas nécessaire, ça fond sur la langue, ça tapisse le palais, il en a plein la bouche – et le miracle a lieu.

La volupté lui monte à la tête, lui déchire le cerveau et y fait retentir une voix qu'il n'avait jamais entendue :

- C'est moi ! C'est moi qui vis ! C'est moi qui parle ! Je ne suis pas "il" ni "lui", je suis moi ! Tu ne devras plus dire "il" pour parler de toi, tu devras dire "je". Et je suis ton meilleur ami : c'est moi qui te donne le plaisir.

Ce fut alors que je naquis, à l'âge de deux ans et demi, en février 1970, dans les montagnes du Kansai, au village de Shukugawa, sous les yeux de ma grand-mère paternelle, par la grâce du chocolat blanc. »

Amélie Nothomb (écrivain belge), *Métaphysique des tubes*

Un immense merci à celles et ceux qui, d'une façon ou d'une autre, ont participé à l'élaboration de ce numéro... ainsi qu'à ceux, nombreux nous l'espérons, qui nous feront la grâce de nous lire !

La Rédac'