



1^{er} décembre 2011

POUR CLÉMENT, UNE VOCATION EST NÉE

Clément MASSON, ancien participant des ateliers d'initiation « Découvrir un Métier » de la Fondation Paul BOCUSE, est aujourd'hui en 3^{ème} pré-apprentissage à la Brasserie LE SUD. Âgé de 15 ans, il fait désormais partie intégrante de la brigade, sous l'œil bienveillant du Chef André SAUBATJOU.

L'an passé, Clément assistait tous les mercredis aux Ateliers de la Fondation Paul BOCUSE, avec le Chef Joseph AIMAR. Cette initiation aux métiers de pâtissier/cuisinier a suscité, chez ce jeune collégien, la volonté de découvrir davantage le monde de la restauration. Ainsi, la Fondation Paul BOCUSE lui a donné l'opportunité de réaliser deux stages d'une semaine: l'un à la Brasserie le SUD avec le Chef André SAUBATJOU, et le second aux Terrasses de Lyon, avec le Chef David TISSOT. Ces expériences ont confirmé son choix de formation : **devenir cuisinier**.

Depuis septembre 2011, Clément alterne deux semaines d'école à la MFR de Balan (Ain) et deux semaines à la Brasserie le SUD. Ce jeune adolescent est **déterminé et réaliste**.

Conscient du chemin qu'il lui reste à parcourir, Clément est un garçon appliqué. Le Chef Sylvain NOIRET, second à la Brasserie le SUD, le qualifie de « **petit gars mature, courageux, sociable et rigoureux** ». Pour lui, Clément

en est encore à ses débuts mais d'ici trois ans, il sera apte à intégrer un poste dans une brigade.

« Pour son âge, il est EPATANT... »

Être le plus jeune ne lui pose aucun problème. Tous les matins, avec beaucoup d'entrain, il rejoint les membres de la brigade à 8h30 jusqu'à 15h00. Avec sincérité, il nous confie qu'il aimerait revenir travailler le soir et même pendant les vacances !

Clément ne manque pas d'énergie et de détermination. Après trois mois passés en cuisine, il a déjà appris différentes techniques : émincer, ciseler, émonder mais aussi cuire des moules. Ses chefs sont



Au poste viande, le jeune apprenti saisit les magrets pour le service du midi.

ses **modèles** ; il s'inspire des meilleures techniques de chacun pour les faire siennes.

Très modeste, il nous laisse entendre qu'il connaît « *quelques bases* ». Pourtant, à l'heure du déjeuner, nous avons découvert l'évolution de ses compétences. Sous les conseils des chefs, Clément est capable de **préparer** et de **dresser** des plats tels que des Noix de Saint Jacques sur lit d'endives, sauce agrume.

« En un mot, c'est une expérience INCROYABLE »

Après cette troisième en pré-apprentissage, Clément souhaite réaliser un **CAP cuisine, à la Brasserie Le SUD**. Pour la suite, il pense déjà à intégrer l'Institut Paul BOCUSE...



Clément, tel un grand chef, nous présente les recettes des plats qu'il nous a concoctés.

Marion Kirtava, Laëtitia Gouttenoire

Fondation Paul BOCUSE - www.fondation-paul-bocuse.com