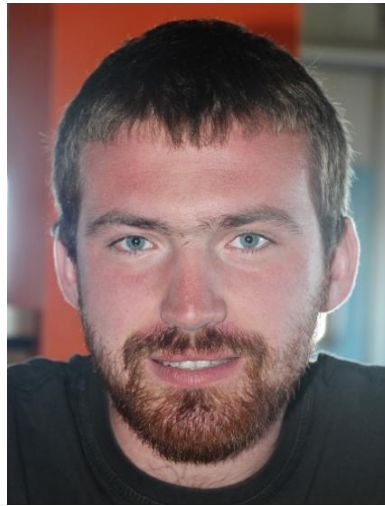


Jérémy Lasmartres

22 ans.

Originaire de Seine et Marne

Hivernant Pâtissier-boulangier à DDU.



Ton parcours professionnel ?

En quatrième, Jérémy ressent le besoin de quitter un peu l'école. C'est en allant chercher son pain que l'idée lui vient de faire un stage dans une boulangerie. Ce stage de quatrième lui plaît beaucoup si bien qu'il enchaîne en classe de troisième par quatre stages en boulangerie. Il fait ensuite un pré-apprentissage car il n'a pas encore l'âge requis pour intégrer le CFA. Il poursuit par un premier apprentissage de deux ans en pâtisserie à l'issue duquel il obtient son CAP-pâtissier. Il m'explique son travail sur ces deux années : *« sur trois semaines, j'avais deux semaines de travail en entreprise et une semaine de travail au CFA. Cette semaine au CFA alliait pratique et cours : une journée entière était dédiée à la pratique et le reste de la semaine, j'étudiais le français, les maths, l'histoire... Il y avait aussi des cours d'hygiène, très importants pour ce métier, et des cours d'écrits professionnels ».*

Jérémy n'en reste pas là. Il choisit de compléter sa formation par une année supplémentaire en boulangerie. Sur trois semaines, deux semaines et demi se déroulent en entreprise et deux jours au CFA (dont une journée de pratique et une journée de cours professionnel). A l'issue de son double CAP, il travaille comme pâtissier chez Disney puis retourne chez son ancien patron. Il postule ensuite chez Leclerc avant de proposer sa candidature à l'IPEV pour un hivernage à DDU.

Une journée-type ici ?

« Je commence à 3h30 du matin. Je prépare mon pain dès que j'arrive. La cuisson se termine vers 8h00 et je commence la pâtisserie pour le midi. Ensuite, je m'avance pour le lendemain pour ne pas finir trop tard chaque jour. Je dors de 11h00 à 12h30-13h00 et le soir de 22 -23h jusqu'à 3H30 ».

Ecoute le pain : il chante ! me dit Jérémy

La tenue du cuisinier ?

Jérémy porte les mêmes vêtements qu'en métropole :

- les chaussures de sécurité avec une coque rigide au bout, si par mégarde une plaque tombe ou pire, un couteau ... Elles sont aussi isolantes : *« quand on lave le sol à l'eau, si un fil électrique pend, au moins on n'est pas électrocuté ! »*
- le pantalon pied de poule qui résiste au feu (il brûle moins vite qu'un jean)
- une veste blanche pour éviter de se tacher. *« Et si elle prend feu on peut l'arracher facilement ! »*
- un tablier



La gestion des stocks ?



L'IPEV a une liste de vivres testée depuis trois ans. Les quantités correspondent aux besoins de la base. Mais le pâtissier-boulangier et le cuisinier peuvent ajouter à cette liste des ingrédients nouveaux, en petites quantités, pour les tester d'abord. Jérémie a ainsi demandé du fromage blanc pour un dessert qu'il a imaginé et a souhaité compléter les farines disponibles « *ici il y a de la farine de blanche et de seigle. J'ai voulu ajouter de la farine de maïs, de la farine aux céréales et de la farine complète pour avoir une plus grande diversité de pains* ».



A gauche : Jérémie dans le bâtiment « -20°C ». C'est un magasin qui se compose deux parties : un magasin « sec » où Jérémie trouve sa farine et une partie « vivres congelés ».

A droite : Jérémie dans le bâtiment « +4°C ». On s'arrête devant les bouteilles de Coca Cola et les pots de pâte à tartiner 😊 « du coca, il y en a 750 litres et de la pâte à tartiner, pas tant que ça finalement ; juste une cinquantaine de pots pour l'année ». Eh bien nous, de toute façon, on préfère les desserts de Jérémie !

Des différences entre la France et DDU au niveau des matières premières ou du matériel ?

« Non pas vraiment. Le four est plus petit et un peu plus vieux mais on s'adapte. C'est surtout la levure qui est différente. En France, j'ai l'habitude de travailler avec de la farine fraîche alors que celle de DDU est déshydratée. Il faut donc la réhydrater et surtout l'activer dans de l'eau à bonne température sinon les organismes sont morts. De toute façon, mon prédécesseur m'avait averti : quand tu viens ici, tu as la technique mais il faut repartir de zéro, réapprendre à travailler avec un nouveau type de levure. Les quatre premiers jours, quand j'ai commencé à faire mon pain, il n'était pas bon ! On le mangeait, parce qu'il n'y avait que ça ... J'ai alors modifié ma recette et c'est allé tout seul au bout de plusieurs essais sur la semaine ». Je confirme : le pain de Jérémie est délicieux !



Jérémie nous prépare des croissants

Tes motivations à postuler pour un hivernage entier à DDU ?

« Je n'ai pas trop de réponse. C'est une expérience personnelle avant tout, le fait de voir autre chose, quelque chose d'unique que je ne referai sans doute plus dans ma vie ! Et côté professionnel, le fait d'être seul, de gérer ses stocks, c'est plus motivant. »

Babas au rhum !



Dessert du jour : une tarte à base de chocolat blanc

