

*Témoignage de Zoé Boucard, VSC boulangère-pâtissière à la station Dumont d'Urville*

**Quel est votre parcours professionnel ?**

**Origine de la candidature, par quel support nous avez-vous connu ?**

A 15 ans je décide de débiter un bac professionnel boulangerie pâtisserie. Durant cette formation de trois ans je passe mon Cap pâtissier. Après avoir eu mon bac professionnel je fais une mention complémentaire pâtisserie en alternance dans un salon de thé à Rennes. C'est durant cette année qu'un de mes profs du centre de formation me parle de la possibilité de partir sur la station Dumont d'Urville en tant que boulangère pâtissière. A cette époque je ne connais pas grand-chose des mondes polaires mais je sens que c'est une aventure qui pourrait me plaire. Alors en attendant de pouvoir déposer ma candidature je me documente, je lis des témoignages pour comprendre un peu mieux le déroulement d'une année en Antarctique.

**Quelles étaient vos attentes par rapport à cette mission avant de partir en hivernage ?**

Mes attentes avant de partir : découvrir une nouvelle façon de pratiquer mon métier, rencontrer des personnes de milieux différents, voir des paysages magnifiques, vivre une aventure au bout du monde.

**En quoi cette expérience vous a-t-elle enrichi ? que vous a-t-elle apporté ?  
D'un point de vue professionnel ?**

Professionnellement cette expérience m'a permis de retrouver pourquoi j'avais décidé de faire de la boulangerie-pâtisserie (faire à manger à des gens que je côtoie). Elle m'a appris à adapter mes connaissances à un contexte de travail différents, à savoir me renouveler.

**D'un point de vue personnel ?**

D'un point de vue personnel cette expérience a été très forte. Le lien qui se crée avec les autres est très particulier, j'en ai appris beaucoup sur moi, sur mes limites, sur ma capacité à vivre en collectivité.

**Quels défis professionnels avez-vous rencontrés au cours de votre mission en Antarctique, et comment avez-vous surmonté ces défis ?**

Faire de la pâtisserie là-bas est bien différent de ce qu'on apprend en pâtisserie de boutique. Il faut savoir adapter ses quantités au nombre de personnes sur station. Faire avec la matière première disponible sur station et se renouveler avec ce qu'on a.

**Pensez-vous que cette expérience a été un atout lors de votre recherche d'emploi ?**

Il est évident que cette expérience attire l'œil dans un CV. Et même si en termes de technicité cette expérience n'est pas forcément la plus enrichissante, lors de la recherche d'emploi c'est atout car être seul dans son métier pendant un an prouve qu'on sait faire preuve d'autonomie.

**Si vous n'aviez qu'un événement à retenir de votre mission, quel serait-il ?**

Chaque matin au réveil, sur le chemin pour aller au séjour, en passant par la passerelle, la vue sur la banquise à perte de vue avec les icebergs. Probablement la plus belle vue du monde pour débiter une journée.

**Aurais tu un conseil à apporter à une personne qui souhaiterait postuler ?**

Ne pas craindre de partir vers l'inconnu, vivre cette aventure intensément.

**Et si vous n'aviez qu'un mot pour qualifier votre mission/expérience, quel serait-il ?**

Pour moi, le meilleur mot pour qualifier cette aventure serait *l'intensité.*



Photo de Pauline Marcel – Institut polaire français