

TÉMOIGNAGE

Rencontre avec M. Christian Lemoine, artisan pâtissier à Portet-sur-Garonne

LMA : M. Lemoine, pouvez-vous nous présenter votre parcours professionnel et votre entreprise.

M. Lemoine : Mes parents m'ont toujours affirmé qu'à 7-8 ans, je souhaitais déjà être pâtissier ou cuisinier. Mon grand-père maternel était cuisinier, on peut parler de vocation. J'ai commencé mon apprentissage à 16 ans et me voilà aujourd'hui installé. Nous sommes à Portet-sur-Garonne depuis mai 2012 : je suis chef d'entreprise et ma femme est salariée. J'ai un apprenti et mon fils vient nous aider le dimanche à la vente. Notre gamme est diversifiée : pâtisserie, confiserie, chocolaterie et un peu d'activité traiteur.

LMA : Pour quelles raisons avez-vous souhaité embaucher votre 1^{er} apprenti et comment avez-vous fait ?

M. Lemoine : Quand nous nous sommes installés à Portet-sur-Garonne, le démarrage a été fulgurant. J'ai tout de suite vu que tout seul je n'y arriverai pas. Je ne voulais pas prendre un salarié car je n'avais pas forcément besoin d'un ouvrier à temps plein. Alors, pourquoi pas un apprenti ? J'ai vite vu chez Maxime sa motivation, on sentait qu'il avait envie. On est le premier référent adulte pour le jeune, car à cet âge, on n'écoute pas souvent les parents...



« C'est le métier qu'on leur transmet mais c'est aussi l'apprentissage de la vie ».

C'est le métier qu'on leur transmet mais c'est aussi l'apprentissage de la vie.

LMA : Comment se sont passés les débuts du jeune en entreprise ?

M. Lemoine : C'est toujours un peu difficile au début physiquement et mentalement car il y a énormément de choses à intégrer rapidement pour être le plus vite possible autonome. Plus vite l'apprenti est autonome, plus vite il acquiert des compétences, plus vite il est à l'aise dans l'entreprise et devient opérationnel. Maxime, cela fait 5 mois qu'il est dans l'entre-



« On est le premier référent adulte pour le jeune car à cet âge on n'écoute pas les parents... ».

prise, le poste au « tour », il le fait tout seul : les croissants, le feuilletage, les crèmes. Il serait presque doué mais chut il ne faut pas trop lui dire. En tout cas, il a tout pour être un excellent pâtissier.

Pâtisserie Lemoine

- Chef d'entreprise : **Lemoine Christian**
- Activité : **pâtisserie**
- Adresse : **7, place de la République 31120 Portet/Garonne**
- Tél. : **05 67 06 85 45**
- Forme juridique : **SARL**
- Année de création : **2012**

- Apprenti : **Maxime Cathala**
- Age : **18 ans**
- Diplôme préparé : **CAP pâtisserie**
- Centre de Formation : **École Supérieure des Métiers à Muret**

« L'apprentissage, c'est la pérennité de notre métier. Si je ne forme pas d'apprentis, demain il n'y aura plus de pâtissiers. »