

## Saveur | Rémi Perraut, une deuxième place régionale au concours du meilleur apprenti de France



A 17 ans et demi, Rémi Perraut est un jeune pâtissier prometteur. Lundi à Mont-de-Marsan, lundi, il a participé pour la première fois à un concours, celui du meilleur apprenti de France. Il a obtenu une prometteuse deuxième place, synonyme pourtant d'une non participation à la finale nationale qui a lieu à Rennes. Pourtant, le jeune homme, apprenti chez Christophe Javerzac, n'est pas déçu par l'expérience et espère participer à d'autres concours. Passionné par ce métier, il compte poursuivre ses études jusqu'au brevet de métiers et regarde l'avenir avec confiance.

17 ans et demi et plus de dix ans de pratique à créer des gâteaux, des entremets, de pâtisseries, Rémi Perraut ne ménage pas son temps, pour sa passion qu'il partage avec sa maman. C'est elle qui lui a transmise. A l'issue sa classe de troisième, le jeune homme se dirige naturellement vers un CAP pâtisserie obtenu en juin dernier. Cette année, il est élève en mention complémentaire Pâtisserie spécialisée au CFA des Métiers de Boulazac. En parallèle, il est en contrat d'apprentissage chez Christophe Javerzac, pâtissier chocolatier à Bergerac. "Rémi a beaucoup de potentiel, il est doué. Il a une grande qualité d'écoute. Il y a plusieurs semaines, je lui ai proposé de participer au titre régional de Meilleur apprenti de France. Nous avons préparé ensemble les épreuves au sein de l'établissement," explique son professeur Abel Later. C'est ainsi que Rémi s'est retrouvé lundi dernier à Mont de Marsan, pour la finale. "J'étais bien préparé pour ce concours, qui est pour moi, une première expérience. J'ai pu m'entraîner sur différentes créations chez mon employeur, en plus des heures de travail. Je me sentais prêt. Mon employeur m'a encouragé et soutenu."

## La dure gestion du temps

L'épreuve consistait à la réalisation de guiches, tartes poires et praliné, charlotte à base de framboise, macarons à la saveur principale orange et une pièce en chocolat aux dimensions imposées sur le thème « La nature, graine de gourmandise ». L'épreuve a duré de 7 h à 14 h 30. Le jeune homme a opté pour les couleurs de l'automne, jaunes, orange, rouge ..." Le plus difficile a été la gestion du temps, de trouver ses marques avec du matériel et une cuisine où l'on n'a pas ses repères. Tous les candidats sont logés à la même enseigne." A l'issue de cette journée marathon, Rémi obtiendra le deuxième prix du concours régional. Seul la première place offre une place en finale du concours du meilleur apprenti de France. "Je ne suis pas déçu. C'était la première fois que je participais à une telle aventure. Rémi a obtenu le premier prix en dégustation et la deuxième place en présentation. "Il n'a pas manqué grand chose. Il a moins bien réussi sa présentation que lors des séances d'essai au sein du CFA. C'est dommage c'est le jeu. "Etre sur le podium régional, c'est déjà une belle récompense. Le niveau était assez relevé. Je n'ai aucun regret. Et J'ai reçu les félicitations du chef Michel Guérard. Cette première participation me donne envie de continuer et de travailler encore plus ma passion, conclut Rémi. Le jeune homme envisage de poursuivre sa formation jusqu'au BTM. A moins de 18 ans, (il les aura en début d'année), il a l'avenir devant lui.



Claude-Hélène Yvard

*Crédit Photo : Abel Later*  
*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 30/11/2018*  
*[Url de cet article](#)*