



ENSP

ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE PATISSERIE

YSSINGEAUX - FRANCE

*ans*

*30 ans de passions & d'émotions*

1984  
2014



NOUVELLE RENAULT  
**TWINGO**  
AGILE DE CORPS  
ET D'ESPRIT



# ÉDITORIAL

Parce que cet anniversaire nous a semblé le moment idéal pour interroger le passé, faire un point sur le présent et envisager un cycle nouveau, pour ses 30 ans, l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie a invité celles et ceux qui ont fait d'elle ce qu'elle est à rassembler leurs souvenirs et émettre quelques vœux.

Riches de leur expérience, des personnalités différentes se sont exprimées pour offrir une vue panoramique de l'aventure débutée voilà trois décennies. Des fondateurs aux coacteurs, chaque membre de cette grande famille a ouvert son cœur pour dire la place occupée dans son parcours par ce formidable outil de transmission. Au fil de cette trentaine d'entretiens, vous entendrez résonner les mots humanité, exception, exigence, passion... et ouverture au monde.

L'ENSP est heureuse de partager avec vous ces témoignages pleins de fidélité.

Yves Thuriès



Alain Ducasse



## Fondateurs

Alain Ducasse : <i>Un acte de fidélité</i>	8
Yves Thuriès : <i>L'esprit d'ouverture</i>	10
Jacques Barrot : <i>L'impulsion</i>	12
Pierre Paillon : <i>Une mémoire vivante</i>	14
Madeleine Dubois : <i>Le sens de l'amitié</i>	16
Bernard Gallot : <i>Fenêtre sur l'ENSP</i>	18
Zakari Benkhadra : <i>Se nourrir du monde</i>	20
Josiane Mathias : <i>La discrète</i>	22

## Pâtisseries

Frédéric Cassel : <i>L'excellence de la pâtisserie</i>	26
Régis Marcon : <i>Pourquoi pas !</i>	28
Alain Chartier : <i>Le relais</i>	30
Pierre Mirgalet : <i>Donnant - donnant</i>	32
Christophe Felder : <i>L'ENSP, notre HEC à nous</i>	34
Pierre Hermé : <i>Une plongée dans le métier</i>	36
Laurent le Daniel : <i>C'est là que la voie s'ouvre</i>	38
Bruno Montcoudiol : <i>La mère des écoles</i>	40
Patrick et Xavier Berger : <i>Une histoire de famille</i>	42
Patrick Chevallot : <i>L'École est ma maison</i>	44
Jérôme de Oliveira : <i>L'ENSP, j'en rêvais !</i>	46
Jean-Marie Hiblot : <i>Il était une fois l'école de demain</i>	48
Frédéric Hawecker : <i>De l'intérieur à 100 %</i>	50
Stéphane Leroux : <i>Un lieu qui impressionne</i>	52
Pascal Liotier : <i>L'émulsion s'est faite</i>	54

## Co-acteurs

Dominique Mitton : <i>Une école à la campagne</i>	60
Hervé de Buyer : <i>Un repère extraordinaire</i>	62
Patrick Vercruysse : <i>Couturier de l'Inox</i>	64
Denis Bigot : <i>Le langage de la passion</i>	66
Gérard Trivier : <i>Le goût des autres</i>	68
Franck Lacroix : <i>Des pages d'histoire(s)</i>	70
Yoko Van Schyndel : <i>Faire passer le savoir</i>	72
Luc Olivier : <i>Sous l'œil du photographe</i>	74
Corinne Pradier : <i>Aimer faire ce que l'on fait</i>	76





PLUS VOUS L'UTILISEZ,  
PLUS IL DEVIENT BEAU.

Cuisinez chaque jour avec passion pour  
tous ceux que vous aimez. Robot sur socle  
Artisan avec bol relevable de 6 L.



**KitchenAid**

[www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr)



1984  
2014  
30 ANS  
DE PASSIONS  
& D'EMOTIONS  
FONDATEURS



© Copyright Pierre Monetta

« Garder l'esprit d'Yssingaux, cette histoire d'amour pour le métier, avec son aspect technique mais aussi son aspect affectif et créatif. »

# UN ACTE DE FIDÉLITÉ *Alain Ducasse*

**Quand il découvrit pour la première fois l'ENSP, Alain Ducasse éprouva le sentiment de sa responsabilité. « Je m'explique. Au tout début de ma carrière, j'ai failli devenir pâtissier. C'était au début des années 70 et je travaillais chez Michel Guérard à Eugénie-Les-Bains. J'avais rencontré là Gaston Lenôte qui venait souvent rendre visite à son ami Guérard. J'avais à peu près 17 ans, beaucoup de culot et une énorme soif d'apprendre. J'avais donc demandé à Lenôte d'aller travailler chez lui en hiver, pendant la fermeture du restaurant. Cette rencontre avec le monde du sucré m'avait littéralement fait tourner la tête et j'ai très sérieusement pensé à abandonner le métier de cuisinier pour devenir pâtissier. »**

« Ce sont tous ces souvenirs qui ont refait surface trente ans plus tard, à l'automne 2007, lorsque je suis arrivé au château de Montbarnier. Tout à coup, me revenait cette passion de jeunesse pour la pâtisserie. Faire revivre l'École devenait un acte de fidélité à cette vocation ancienne.

« Quand on se lance dans une aventure comme celle-là, il ne faut pas trop réfléchir. Il faut laisser parler son cœur. Tout a commencé par un coup de fil de Jacques Barrot. Il était déjà à la Commission européenne, après une longue carrière politique nationale et locale en France. Mais il est avant tout Yssingelais et toujours très impliqué par ce qui se passe dans sa ville. Il me dit en substance : "L'École est menacée de fermeture. Pouvez-vous faire quelque chose ?" Je lui réponds que je vais voir et j'appelle Yves Thuriès. La conversation est brève : en moins de cinq minutes, nous tombons d'accord sur le schéma de reprise de l'École.

« J'ai eu ensuite une autre conversation extrêmement importante avec Madeleine Dubois. Elle avait été pendant longtemps dans l'équipe de Jacques Barrot et avait pris sa succession comme conseillère générale du canton d'Yssingaux en 2004. Elle a été une interlocutrice attentive et efficace dès le début de cette aventure et continue à être toujours disponible aujourd'hui. »

Lorsqu'on l'interroge sur la somme des défis à relever, Alain Ducasse revient sur l'essence même du projet. « Je pourrais parler des nombreux travaux à entreprendre pour remettre le bâtiment aux normes, moderniser l'équipement, améliorer l'accueil des stagiaires. Mais l'essentiel n'est pas là. L'essentiel, à mes yeux, était d'assurer la pérennité d'un fantastique outil de transmission du savoir. L'École avait été créée pour cela et elle avait très bien accompli ce rôle pendant de nombreuses années. Il fallait revenir à cette mission d'origine et en refaire un lieu d'excellence de la pâtisserie française. Voilà quel était le défi et la suite a montré qu'il a été relevé avec brio.

« Quant aux atouts, ils étaient avant tout humains. Il y avait une compétence technique de très haut niveau. Il y avait une passion du métier impressionnante. Simplement, il fallait fédérer ce potentiel

humain, donner une direction et insuffler de l'énergie. En fait, il fallait créer véritablement une équipe dont la force collective est plus grande que la somme des talents individuels.

« C'est justement cette dimension du "jouer collectif" qui est mon souvenir le plus fort. Je me souviens d'un déplacement que j'avais fait à Yssingaux pour l'ouverture officielle. Tous ceux qui avaient apporté leur contribution étaient là. J'ai tout à coup réalisé que nous allions gagner notre pari parce que tout le monde avait réagi comme moi, en laissant parler son cœur. Nous avons réussi à fédérer toutes les bonnes volontés – professionnels, formateurs, élus locaux et nationaux, administration... Des acteurs qui, trop souvent, s'ignorent ou se perdent dans des querelles de clocher avaient décidé de travailler ensemble et le résultat était impressionnant. C'est une expérience malheureusement trop rare mais je vous garantis que, lorsqu'on la vit, on se rend compte qu'elle est capable de déplacer des montagnes.

« L'équipe, menée par Zakari Benkhadra, a de nombreux succès à son actif. Parmi eux, il y en a deux qui ont une valeur particulière à mes yeux. D'abord l'internationalisation. L'École accueille de plus en plus de stagiaires des quatre coins du monde. Elle contribue ainsi de façon décisive au rayonnement de la pâtisserie française. Ensuite, Zakari et son équipe ont fait de l'École beaucoup plus qu'un lieu de formation : ils en ont fait un foyer d'échanges. Formateurs et stagiaires trouvent à Yssingaux un endroit où ils peuvent en toute liberté dialoguer, s'interroger et se remettre en question. C'est une valeur ajoutée considérable parce qu'un tel contexte favorise une dynamique personnelle.

« Pour ses 30 ans, je lui souhaite de rester fidèle à sa passion. La pâtisserie française a un grand avenir si nous réussissons à garder l'esprit d'Yssingaux. Je veux dire par là cette histoire d'amour pour le métier, avec bien sûr son aspect technique mais aussi son aspect affectif et créatif. C'est ce qui fait la force de la pâtisserie française. Mais il faut être lucide : nous sommes dans un monde où le savoir circule, où il y a des talents partout. L'intérêt pour la pâtisserie se développe dans de nombreux pays. Jusque-là, nous avons fait la course en tête. Il ne faut donc surtout pas s'endormir sur nos lauriers. Nous devons au contraire redoubler d'efforts. Mais je suis confiant : depuis trente ans, l'histoire de l'École d'Yssingaux a montré que nous étions capables de relever le défi. »

« Quand on se lance dans une aventure comme celle-là, il faut laisser parler son cœur. »

# L'ESPRIT D'OUVERTURE

## *Yves Thuriès*

« Il fut un temps où les recettes étaient cachées. Où chacun jalousait ce qu'il savait. » Yves Thuriès sait ce qu'il en est, lui qui a contribué à ouvrir la chambre des secrets et faire en sorte de « donner à la jeunesse tous les moyens d'apprendre ». En 1976, date à laquelle il est sacré deux fois Meilleur ouvrier de France, en glaces, sorbets, entremets glacés et en pâtisserie, confiserie, traiteur (un cas unique !), il publie ses premiers livres. « À l'époque, c'était novateur. »

Peu de temps après, porté par son désir constant de partager, il prend le chemin du château de Montbarnier où il est animateur et démonstrateur. Aussi, lorsqu'on le sollicite en 2007, considère-t-il comme « normal » de s'engager au côté d'Alain Ducasse à reprendre le flambeau de l'ENSP, succédant ainsi à la Confédération Nationale de la Pâtisserie.

« L'École a contribué à faire évoluer ce métier bien français. Il faut dire qu'avec la tradition qui est nôtre de terminer un repas par des desserts, nous donnons l'exemple depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. De ce simple fait, nous ouvrons la voie. Au départ, les stages étaient franco-français. Aujourd'hui, nous recevons beaucoup d'étrangers. Nous sommes passés de stages de perfectionnement de quatre jours à des formations de plus longue durée pour l'obtention du CAP, du brevet de maîtrise. » Auxquels s'ajoutent cette année un premier bachelier pâtissier et dans l'avenir proche un master en pâtisserie, une première au monde !

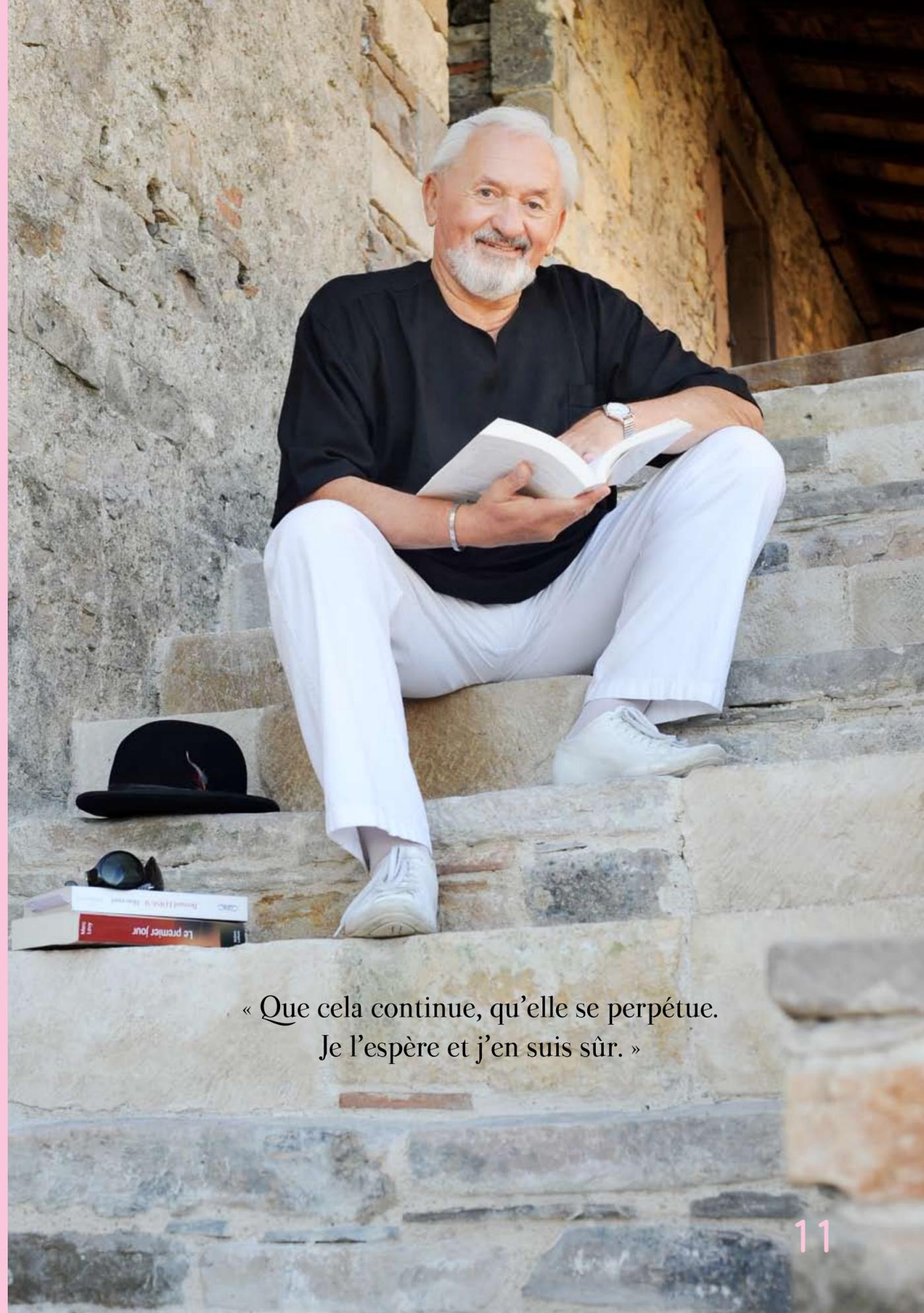
Un tour de force révélateur de la qualité de son enseignement, si l'on songe à la situation de l'ENSP en marge des grands axes. « Nous avons su transformer cet inconvénient de départ. L'implantation en Haute-Loire, dans ce château, est une opportunité. Quand on est là, on est presque en séminaire. C'est un avantage car on reste très concentré. »

« Faire en sorte de donner à la jeunesse  
tous les moyens d'apprendre. »

Parce que le métier a changé, l'éventail des propositions s'est élargi dans son contenu et sa géographie. « La pâtisserie a changé de forme, de visuel. Elle se veut plus légère. De fait, les recettes ont tendance à être moins sucrées, moins beurrées, tout en maintenant l'équilibre. Beaucoup de gens se sont ouverts à cela. On trouve des pâtisseries dans les brigades. La pâtisserie est très demandée et même de plus en plus. »

Comme on observe la pousse d'une pâte pour favoriser son juste développement, Yves Thuriès garde un œil attentif et bienveillant sur l'École, y compris à distance. « Je surveille la sélection des démonstrateurs, pour la plupart des MOF ou des spécialistes de leur partie. J'approuve ou je conseille. Je me dois d'être le plus vigilant possible. »

Lorsqu'on l'invite à évoquer son lien à l'ENSP, Yves Thuriès se souvient : « Je me revois le soir dans le salon. Au-delà des cours, grâce à son isolement ce que permet cette école, ce sont les rencontres entre professionnels. C'est très enrichissant. Il doit s'y faire des anecdotes tous les jours. Elle est la seule à revêtir cette dimension nationale et internationale. Pour ses 30 ans, je lui souhaite que cela continue, qu'elle se perpétue. Je l'espère et j'en suis sûr. »



« Que cela continue, qu'elle se perpétue.  
Je l'espère et j'en suis sûr. »



« Que l'ENSP reste un foyer de qualité. »

© Copyright Cédric Mouche

# L'IMPULSION

## Jacques Barrot

Comment transformer la somme des efforts individuels sans une volonté politique, autrement dit sans l'impulsion utile à la collectivité ! Le développement de l'ENSP est ponctué par ces clins d'œil du destin, incarnés par des hommes et des femmes en capacité d'agir, qui se sont intéressés de près à son devenir.

Enfant du pays, Jacques Barrot est de ceux-ci. En tant que ministre du Commerce et de l'Artisanat, il eut à appuyer quelques accords internes à la profession et c'est ainsi qu'est née son amitié avec Jean Millet. « À l'époque, les boulangers achetaient leur beurre à des conditions avantageuses alors que les pâtisseries, eux, étaient lésés. » Nous sommes au début des années 80, et Jean Millet – alors président de la Confédération nationale des pâtisseries – et le ministre ont déjà eu l'occasion de mutuellement s'apprécier.

Lorsque dans les couloirs d'un ministère, Jacques Barrot entend Jean Millet lui faire part de son souhait d'établir une école de la pâtisserie à Yssingeaux, il est, selon ses propres dires, « stupéfait » et répond aussitôt, sans prendre le risque de laisser s'abaisser le soufflet :

« Je connais bien Marcel Guillaumond [le maire de l'époque] et je peux disposer d'une demeure à Montbarnier. » Jean Millet est conduit en visite au château et tombe sous le charme. Le conte de fée peut dès lors commencer. « Jean Millet a fait le tour des pâtisseries pour récolter de l'argent afin d'aider à financer le projet », se souvient Jacques Barrot, comme pour souligner la ténacité de cet homme « fier de son ENSP ».

La suite, on la connaît, quelque vingt années de prospérité avant de traverser une période difficile et renaître de ses cendres. « J'ai été invité à plusieurs reprises pour participer à des inaugurations. L'École a noué des relations avec le Japon, certains professionnels viennent jusqu'ici pour se recycler. » Au contrefort des succès, on entend désormais parler anglais, japonais, espagnol, coréen... Une réalité proprement incroyable pour celui qui, enfant, a connu l'enclavement de ces terres où l'on considéra longtemps comme étranger ce qui était à peine plus éloigné que le bout de la main.



« L'ENSP est une université ouverte au monde. »

Devenu homme politique, il souligne : « Mes relations sont là essentiellement pour aider. Lorsque l'École a été reprise, les amitiés ont joué, celle de Jean Millet mais aussi de Pierre Paillon [Meilleur ouvrier de France glacier en 1952], de Madeleine Dubois [alors conseiller général du canton d'Yssingeaux d'où elle est originaire] qui est entrée en contact avec Alain Ducasse... » Des amitiés, une fibre yssingelaise et une série de leviers à actionner. « Pour aider à la construction des nouveaux ateliers et à la modernisation des équipements existants, nous avons obtenu l'appui de la Région avec le soutien de Valéry Giscard d'Estaing... » Aujourd'hui, se réjouit-il : « L'ENSP est une université ouverte au monde. Elle est jumelée avec les États-Unis, le Québec... Il y a en elle une atmosphère conviviale et amicale qui permet à chacun de trouver sa place. »

Quand il regarde au loin, Jacques Barrot souhaite plus encore : « Grâce à l'ENSP, nous pouvons enrichir d'autres pays en matière de pâtisserie, développer des échanges internationaux à travers elle. Alain Ducasse et Yves Thuriès ont l'envergure et les moyens de cette ambition. C'est pourquoi, je fais le vœu que l'ENSP reste un foyer de qualité. »

# UNE MÉMOIRE VIVANTE *Pierre Paillon*

**Âgé de 95 ans, Pierre Paillon a traversé le xx<sup>e</sup> siècle tout comme ce dernier l'a traversé. L'Histoire de la pâtisserie est son histoire. Celle d'un homme passionné et porteur de valeurs incarnées : engagement, travail, fidélité dans le métier comme en amitié.**

Pour restituer les différentes étapes de son curriculum vitæ, il faudrait une somme de feuillets. Apprenti pâtissier dès l'âge de 13 ans et demi, invalide après la seconde Guerre Mondiale comme tant d'autres de ses frères, il n'aura cependant eu de cesse d'accumuler les souvenirs et les satisfactions d'une vie bien remplie ». Il lui suffit d'une évocation pour que s'ouvre le grand livre.

« J'ai été collaborateur au *Glacier français*. Je suis le premier à avoir introduit une méthodologie de calcul des formules de glace », dit-il, en traçant avec la précision du diplômé ingénieur chimiste, les grandes lignes d'un tableau où sont mentionnés les noms de produits, leur poids, les pourcentages d'extraits secs...

Maître glacier, récompensé en 1952 par le titre de Meilleur ouvrier de France, il s'est consacré à la formation et a été chroniqueur en pâtisserie « dans toutes les publications qui traitaient d'alimentation ». Il a monté l'entreprise Sévarome – avec laquelle il a fait plusieurs fois le tour du monde – et est avec Jean Millet l'un des deux fondateurs de l'ENSP. Pierre Paillon se rappelle le temps de la création.

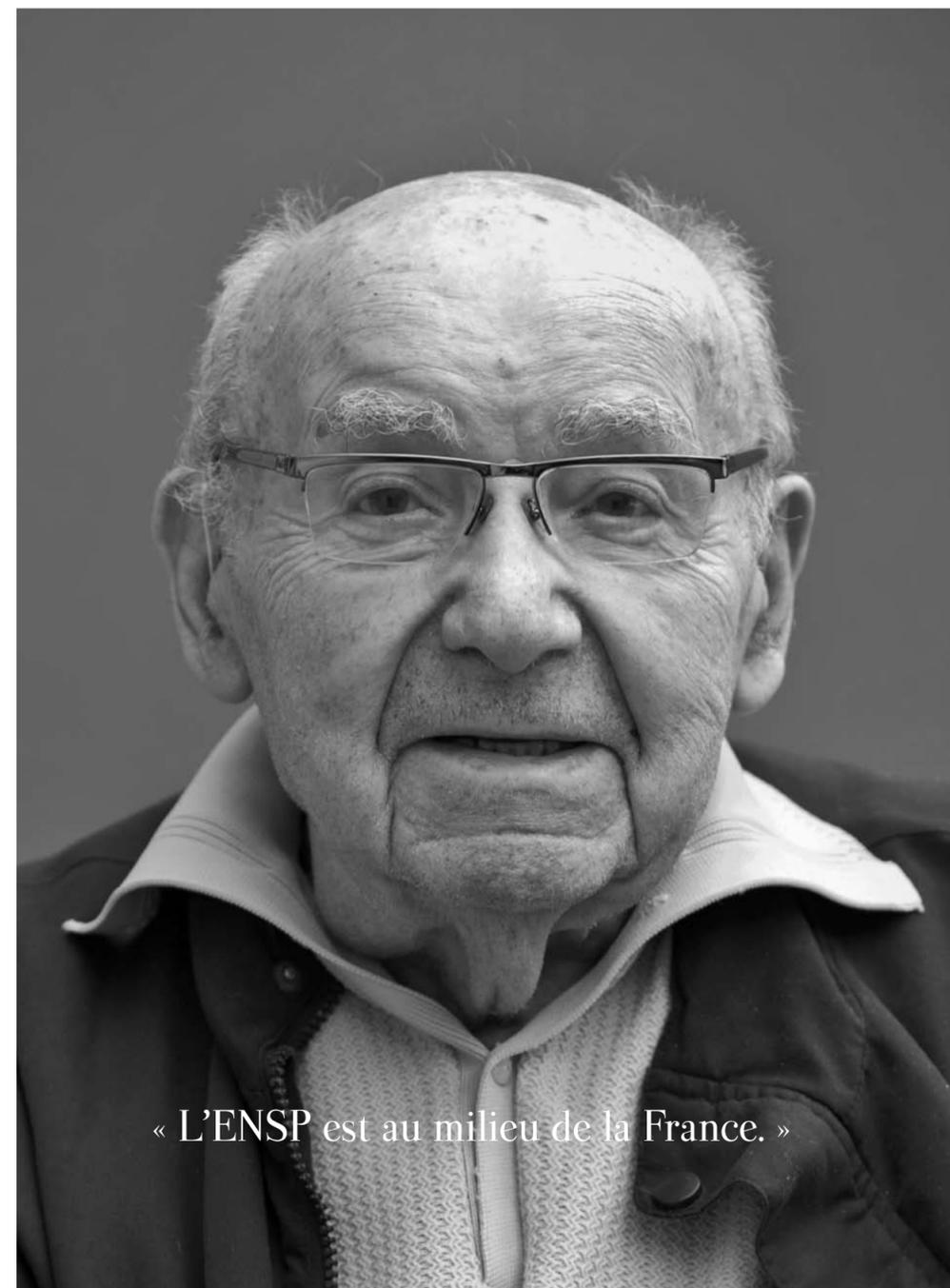
« Nous avons tous deux des rendez-vous communs dans différents ministères. Nous avons des liens importants. Jean Millet habitait à côté des Invalides, il était à la recherche d'un local où regrouper ses activités de chocolatier. Je lui ai parlé d'Yssingaux. Il m'a dit : "Ton pays est au bout du monde." Ce à quoi j'ai répondu : "Non. Il est au milieu de la France." »

Pierre Paillon demande alors à Marcel Guillaumond, son copain d'enfance devenu maire de la ville, de lui confier les clés du château de Montbarnier. Après plusieurs visites, il annonce à ce dernier : « Tu ne vas pas être content, car on ne va pas y installer une chocolaterie mais une école de la Pâtisserie. » Puis il appelle Jacques Barrot qui lui dit : « Quelle bonne idée ! »

« Jean Millet, alors président de la Confédération, a réuni son conseil d'administration et mis en place des bons de souscription de 500 francs qu'il a envoyé à tous nos fournisseurs et adhérents. » Des moyens divers sont réunis : matières premières, matériels divers... « En tant que directeur de Sévarome, j'ai également apporté mon soutien », lequel est depuis indéfectible.

Pour avoir gravité dans l'École quelques années et de cœur ne jamais s'en être éloigné, Pierre Paillon est une mémoire vivante de l'ENSP. En 2007, il rencontre Alain Ducasse à qui il conseille : « N'oubliez pas d'y aller tête baissée », et dit de son nouveau directeur, Zakari Benkhadra, qu'il est « l'homme idoine. Simple, il sait ce qu'il veut et répercute exactement les souhaits d'Alain Ducasse. C'est un crac ! Il a sauvé l'école en l'étendant au plan international ». Maintenant qu'elle est, comme il le souligne, « dans son expansion », il souhaite à l'École nationale supérieure de la Pâtisserie « qu'elle grandisse en restant ici ». À deux pas de chez lui !

« *Maintenant qu'elle est dans son expansion, qu'elle grandisse en restant ici.* »



« L'ENSP est au milieu de la France. »

L'admiration pousse à l'action et réciproquement. La rencontre entre Madeleine Dubois et Alain Ducasse remonte au temps où celle-ci était chef de cabinet de Jacques Barrot, alors lui-même ministre du Travail et des Affaires sociales.

« Je reçois une lettre de M. Ducasse, se souvient-elle, expliquant qu'il éprouve des difficultés pour la prise en charge de la couverture sociale de professionnels étrangers qui veulent se former dans ses restaurants français. Je constate alors un vide juridique et obtiens très rapidement un *modus vivendi*. Ma réactivité a dû lui plaire et le fait est que cela a créé entre nous un lien très amical. De plus, je m'intéresse à l'art culinaire. » Une affinité élective qui aura des effets très bénéfiques en terre yssingelaise. « Alain Ducasse est un homme d'action qui aime que l'on arrive avec des solutions. »

Lorsque l'ENSP s'est trouvée en difficultés – « la Confédération était exsangue, elle n'avait ni les moyens physiques, ni les compétences, et les possibilités de formations de pâtisseries sur le territoire français étaient épuisées » –, Madeleine Dubois se tourne tout naturellement vers celui qu'elle considère comme l'homme providentiel. « Il savait que cette école n'allait pas très bien. Je lui ai suggéré de la reprendre. Il m'a répondu : "Tu n'y es pas, je ne suis pas pâtissier !" »

Mais c'était sans compter sans l'obstination d'une Auvergnate car celle qui se voit d'un œil amusé comme une « petite fée penchée sur le berceau de cette école » refuse d'abdiquer et réussit à faire venir Alain Ducasse sur ses terres.

« Même si la bâtisse était en mauvais état, la proximité de la RN 88, qui place Lyon a moins d'une heure de route et surtout l'excellent entretien des laboratoires qui constituent le nerf de la guerre, le grand chef a donné son feu vert. Cette première visite a été un vrai moment de bonheur. C'est un homme efficace, au cœur des sujets, sensible à l'accueil, avec une grande exigence pour lui comme envers les autres, un bel exemple d'excellence. Il a alors donné sa confiance. »

Bien que cela ait tout d'un conte, il se passa un certain temps avant de réveiller la belle endormie. « Tout ça n'est pas tombé du ciel. Il a fallu des nerfs d'acier. Alain Ducasse a trouvé le soutien d'Yves Thuriès, pâtissier Meilleur ouvrier de France très connu, avec qui il a créé une société et il a recruté un directeur très performant en la personne de Zakari Benkhadra qui a su développer la dimension internationale. Face à tous ces professionnels, le maire d'Yssingaux, Bernard Gallot, a été convaincu et l'on s'est bien entendus. Nous avons trouvé des fonds auprès du Conseil Général, de la Région et de l'Europe. Les partenariats noués avec des universités américaines et canadiennes ont permis d'avoir, toute l'année, des élèves du monde entier. Une grande variété de stages a pu être proposée : initiation, reconversion... L'école est sur un nouveau départ : il y avait 3 emplois, il y en a 38 aujourd'hui. »

Pour l'avenir, en bonne fée, Madeleine Dubois se verrait bien pousser les murs. « Je souhaite que l'ENSP continue à se développer. On y est un peu à l'étroit aujourd'hui. Il faut que les moyens techniques et humains soient à la hauteur de l'ambition. » Comme la pâtisserie, cela aussi est tout un art !

« L'École est sur un nouveau départ. »

# LE SENS DE L'AMITIÉ *Madeleine Dubois*



« Qu'elle continue à se développer. Que les moyens techniques et humains soient à la hauteur de l'ambition. »



« Que le soufflé tienne » !  
« Il faut aller encore plus loin  
dans l'excellence, faire d'Yssingeaux  
un pôle de gourmandise.

© Copyright Cédric Mouche

# FENÊTRE SUR L'ENSP *Bernard Gallot*

**De par sa profession – « j'étais et suis toujours médecin généraliste » –, le maire d'Yssingeaux, Bernard Gallot est dès le petit matin aux premières loges du château de Montbarnier. « Mon cabinet est sur le chemin de l'École. Alors, il arrive que les jeunes qui commencent comme moi vers 5h30 toquent à ma porte. Je suis beaucoup intervenu à l'ENSP pour les stagiaires asiatiques et américains et même au-delà du cadre de la médecine. »**

Au fil du temps, l'homme a vu l'école s'ouvrir sur la ville et, par ricochet, la ville s'ouvrir au monde. De ça, comme de tous les petits riens, il se souvient. « Aujourd'hui, on voit des stagiaires venir de partout : du Japon, des États-Unis, du Brésil, de Corée, d'Inde, d'Australie... C'est une vraie ouverture d'esprit pour un pays très rural comme celui-ci. À Yssingeaux, il faut savoir que les "étrangers" ce sont les Stéphanois. » Autrement dit, ceux d'à côté ! « Pour les habitants, c'est un appel d'air, une révolution à laquelle ils se sont prêtés de bonne grâce. Cela crée une synergie, des retombées en termes de richesse et de renommée, des locations en ville, des hébergements chez l'habitant... Toute une population qui vit et consomme sur place. »

En plus du quotidien qui, par vagues, voit le centre-bourg se peupler pour moitié de pâtisseries – « à ses 3 500 habitants s'ajoutent parfois 2 000 à 2 500 stagiaires » –, il y a les grands événements qui ont marqué et sont liés à l'ENSP : l'organisation d'Intervilles en 1997 ou l'accueil trois semaines durant de l'équipe nationale iranienne pour la Coupe du monde de football en 1998. De savoir-faire en gourmandises, le pays des sucs s'est imposé dans la géographie nationale et internationale.

« En 2007, avec le concours de Madeleine Dubois qui a su interférer auprès de MM. Alain Ducasse et Yves Thuriès, l'École a connu une nouvelle jeunesse. Tout a été refondu. 2 700 000 euros ont été investis par la commune d'Yssingeaux dans l'hébergement, les laboratoires. Aidé de son équipe technique, administrative et commerciale, le nouveau directeur, Zakari Benkhadra a mis en place des partenariats internationaux. Outre les CAP d'excellence, un projet d'université du sucré est en cours. Pour tout cela, hormis la beauté du site, il fallait une volonté politique forte pour que la collectivité locale, qui est propriétaire, assume cette importante prise de risque. Je me souviendrai toujours, après la surprise devant l'état des lieux, des retours rapidement positifs voire enthousiastes. Pour les pâtisseries, l'ENSP représente le prestige. »

Pour la suite, Bernard Gallot souhaite « que le soufflé tienne » ! « Il faut aller encore plus loin dans l'excellence, rapatrier du salé, faire de notre ville un pôle de gourmandise. J'ai trouvé dernièrement la photo d'Yssingeaux à Shanghai. Nous sommes ici au cœur de la ruralité et de toutes les traditions du pays. Nous offrons le beau visage de la mondialisation, celui du gagnant/gagnant ! »

« Nous offrons le beau visage de la mondialisation,  
celui du gagnant/gagnant ! »



# SE NOURRIR DU MONDE *Zakari Benkhadra*

**Ce qui anime Zakari Benkhadra, c'est « l'esprit d'un manager ». « Donner du temps au temps, voilà le maître mot de tout développement. » Il fallait le parcours hors-norme d'un homme formé aux règles de l'art pour donner à l'ENSP cet élan de vitalité qui l'a projetée au premier rang de la formation professionnelle en pâtisserie française.**

« J'ai toujours été exposé à différentes cultures. Mes parents m'ont donné le sens du bon, du bien, du partage. On lésine souvent à bien se nourrir. Or, ce qui vient de l'extérieur est ce qui vous rend beau intérieurement. C'est une philosophie de vie. »

Gestionnaire, manager, stratège, Zakari Benkhadra est tout cela et bien plus que cela. « La première fois que je suis venu à l'ENSP, c'était en juillet. Sur le chemin entre Saint-Étienne et Yssingeaux, je me suis dit : » La nature nous tend les bras. Je l'ai trouvée généreuse, envoûtante, il y avait le bleu vert des résineux. Les vibrations m'ont fait croire au projet. Le château n'était pas mort. »

Dès lors, accompagné de sa "garde rapprochée", il met tout en œuvre « pour éviter la lapidation de ce patrimoine naturel chargé d'un réel humanisme professionnel ». « Il y avait tous les ingrédients pour réussir. Je n'avais plus qu'à bien connaître mon équipe, faire confiance aux gens et leur dessiner un projet auquel ils puissent croire et qu'ils puissent porter. » Ainsi fut fait !

« Je rends hommage à ceux qui ont su fédérer les gens du métier en créant cette école. L'ENSP est leur maison. C'est quelque chose d'unique au monde. Un repère ! » En sept ans de présence, grâce à son audace et à la confiance qu'il a accordée – « Tout le monde est encouragé à l'initiative et la responsabilité » –, Zakari et son équipe ont su pérenniser l'outil, repenser les formations initiales pour les adapter aux problématiques actuelles, diversifier l'offre, répondre à la demande mondiale en tissant des partenariats avec la Johnson & Wales University aux États-Unis, la CESSA au Mexique, George Brown University au Canada, l'APAM en Malaisie, Haollee/Aiminence en Chine...

En projet désormais, la création d'un bachelor et d'un master de Pâtisserie Française afin de « former les premiers entrepreneurs de la pâtisserie au monde ». « Nous allons doter les futurs chefs d'entreprise (pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glacières, traiteurs) d'une culture économique, financière et marketing avec un effort sur l'apprentissage des langues. En France, nous formons des mains d'or mais les têtes ne sont pas toujours en adéquation avec le monde dans lequel on est amené à évoluer. Nous proposerons une formation technique et entrepreneuriale, avec le même enseignement que dans une école de commerce de haut niveau. »

À l'âge de 7 ou 8 ans, sur le chemin qui le conduisait à l'école, le père de Zakari lui mettait *Le Monde* entre les mains. « Je devais lire les grands titres, proposer des traductions dans différentes langues, tout en observant les détails du paysage que nous traversons. »

En saisissant les clés que lui ont transmises Yves Thuriès et Alain Ducasse, Zakari Benkhadra a perpétué cette tradition d'éducation qui lui a été donnée. « Je me suis toujours demandé pourquoi asservir les gens plutôt que de les rendre libres. L'éducation est centrale. Il ne faut jamais trahir la qualité, les valeurs nobles, l'authenticité. » Tel est l'esprit qui règne à l'ENSP.

« L'éducation est centrale.  
Il ne faut jamais trahir la qualité,  
les valeurs nobles, l'authenticité. »

# LA DISCRÈTE

## Josiane Mathias

**Son nom revient dans toutes les bouches et pourtant. Josiane Mathias est une discrète. Comme le souffleur au théâtre, elle n'est pas "sur" mais "à l'intérieur" de la scène. « Je suis venue là par le plus grand des hasards », dit-elle. Arrivée il y a vingt-neuf ans, Josiane a pour ainsi dire grandi avec l'ENSP.**

Autrefois commerciale dans la métallurgie, c'est au feu de la pâtisserie qu'elle s'est forgée. « Scies à ruban, moyeux, clavettes... tout cela n'était pas très réjouissant. Quand je suis venue à l'École la toute première semaine, il y avait Loulou Berger, Gérard Moyne-Bressand, Étienne Tholoniati... Plus tard, on m'a dit Waouh ! tu les as rencontrés. Je ne me rendais pas compte. C'est phénoménal. »

Aussi réservée soit-elle, Josiane s'est toujours sentie à l'aise avec les pâtisseries, même les plus renommés. « J'ai l'impression de les avoir toujours côtoyés. Je suis à l'aise avec eux. Nous avons des relations très franches, sans demi-mots. Nous sommes comme frères et sœurs. Ailleurs, je ne suis pas la même. J'ai beaucoup de pudeur. Ici, les sentiments s'expriment. Nous partageons l'amour du métier. C'est magique. »

En trois décennies, tout comme son rôle (de la partie purement administrative elle est passée à la gestion du commercial France) son palais a changé. À ses débuts Josiane n'avait rien d'un bec sucré, elle n'aurait jamais « troqué une tranche de jambon contre un gâteau ». Aujourd'hui, elle peut détailler une procédure, un parfum. « Je me suis éduquée avec eux. » Son plus beau compliment, elle le doit à Pierre Mirgalet. « Quand vous ne savez ni faire une mousse au chocolat, ni un biscuit et qu'un MOF vous dit : Tu fais partie des nôtres ! »

« Ici, les sentiments s'expriment. Nous partageons l'amour du métier. C'est magique. »

Lorsque l'École a connu des difficultés, Josiane a éprouvé la force du lien qui la soude à l'ENSP. « Cette école, je l'ai dans les tripes. C'était inimaginable qu'elle ferme, pas une fraction de seconde. On s'est tous battu, même si nous n'étions pas outillés de la même façon. De 4 rescapés, nous sommes passés à 35 employés. L'école avait besoin de renaître. Zakari a été un catalyseur. Il nous fait toujours voir le meilleur des choses. Aujourd'hui, je joue le modérateur, lui l'accélérateur. Nous avons su garder ce qui était bien. Il ne faut jamais jeter le bébé avec l'eau du bain ! »

Pour la suite, elle avoue : « Je ne dirais pas que je veux faire trente ans de plus mais presque. Je souhaite que l'école grandisse avec l'âme et le cœur qui sont les siens. Avec les pâtisseries, j'ai connu des moments de partage, aimé, pleuré, rêvé, espéré, consolé, vibré... Je fais le vœu que tous ceux qui sont entrés à l'ENSP réussissent à leur manière. » Et sur ces mots, quelqu'un frappa à la porte de son bureau, comme pour prouver à travers la chaleur de l'accueil qui lui fut réservé que tout ce qui venait d'être dit est bel et bien vrai !





L'excellence en partage.



© Jérôme Bryon / Les Gens de l'Atelier



L'École du Grand Chocolat Valrhona

De Tain l'Hermitage à Tokyo, en passant par Paris et New York, l'univers de la création dans lequel s'inscrit l'École du Grand Chocolat Valrhona traverse les frontières pour partager son expertise avec les pâtisseries du monde entier. Avec plus de 25 ans d'expérience, l'École du Grand Chocolat Valrhona a centré ses services autour des 3 domaines : la formation, le conseil et la création de recettes. [ecole@valrhona.fr](mailto:ecole@valrhona.fr)



[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

1984  
2014  
30 ANS  
DE PASSIONS  
& D'ÉMOTIONS  
PÂTISSIERS



« Porter la résonance  
de l'ENSP dans  
le monde entier. »



# L'EXCELLENCE DE LA PÂTISSERIE

## Frédéric Cassel

**Frédéric Cassel, c'est l'exactitude et la décontraction l'une à l'autre mêlées. « Je vous rappelle dans moins de 7 minutes », dit-il avant de se lancer dans une évocation amusée et néanmoins sincère des liens qui le rattachent à l'ENSP. « Je suis venu pour la première fois il y a vingt-sept ans. J'en avais 20 et je travaillais chez Fauchon. Avec un copain, on s'est payé un stage de glace sculptée. » Ensuite, il passera six ans à explorer les grandes voies de la haute pâtisserie, sous l'œil éclairé du maître de jeu Pierre Hermé.**

Il s'installe à Fontainebleau en 1994 et revient à l'occasion de la première admission des Relais desserts, dont il est président depuis 2003. « Chaque troisième week-end de septembre, nous réunissons une centaine de pâtissiers venus de 15 pays différents : Liban, États-Unis, Japon... C'est central, il y a la structure – je n'en connais pas d'autre comme ça à même d'accueillir dans un amphithéâtre les professionnels du métier – et, qui plus est, c'est l'ENSP. Il y a des spécialistes venus de loin pour faire avancer les recherches (comme sur les allergies), faire évoluer le métier, et lancer les tendances de demain. C'est le rendez-vous de la pâtisserie mondiale pour Yssingaux qui cumule ainsi nombre d'avantages, avec toutefois un léger handicap : Il faut y aller ! »

Avec le franc-parler qui est le sien, Frédéric Cassel poursuit : « En 2007, ce qui m'a choqué c'est de voir Zakari un rouleau à la main en train de finir de repeindre une chambre. Il avait vraiment envie que ça reprenne. Il faut dire que c'est un lieu traditionnel. On y trouve tout ce qu'il faut. Et puis Zakari met toujours un point d'honneur à trouver une surprise pour bien nous accueillir. »

Et de poursuivre sur sa lancée pour souligner la renommée de la contrée : « C'est impressionnant le nombre de pâtissiers qu'on trouve à Yssingaux. Il y en a autant que de coiffeurs à Fontainebleau. Pour la Région c'est important. La bonne bouffe amène des gens dans le département. Ça fait bouger le pays, vivre la France. D'ailleurs, depuis le début des Relais Desserts, nous organisons de temps en temps notre repas de gala chez Régis Marcon. »

Et de finir en beauté : « L'âme est restée la même, la jeunesse est arrivée et l'école s'est ouverte sur l'étranger. Il y a eu un passage de génération. Pour les 30 ans ? Je souhaite un nouveau micro pour porter encore plus loin la résonance de l'École dans le monde entier. » Une bonne humeur contagieuse qui témoigne elle aussi d'un art de vivre.

« Faire évoluer le métier,  
et lancer les tendances de demain. »

# POURQUOI PAS! *Régis Marcon*

**Homme entreprenant et fervent défenseur des monts qui l'ont vu naître et grandir – Bocuse d'Or en 1995 et grand décrocheur d'étoiles au Michelin – Régis Marcon se dit fier qu'il y ait une École nationale supérieure de la Pâtisserie dans le département de Haute-Loire, qui plus est aussi près, à Yssingeaux. « La première année, il y a eu un stage organisé par l'UMIH, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie. Cela a été le premier déclic pour un travail en commun. »**

Comme ceux qui ont connu l'École dans sa forme originelle, Régis Marcon se souvient du célèbre trio – Valentin, Pouliquen et Gonfroy. « Les rôles étaient bien définis. Chacun apportait sa pierre. En plus d'être un excellent formateur, après les cours, Hervé Pouliquen nous emmenait chez des copains. On faisait de petites bouffes au restau du coin, on découvrait des gens. À l'époque tout était à inventer. À part Lenôtre, il n'y avait rien. Les stages étaient précurseurs. Chaque formateur apportait son vécu professionnel. On buvait leur parole. Plus qu'un enrichissement technique, c'était un enrichissement personnel. Puis, à la disparition de Jean-Pierre Gonfroy, l'École a connu un temps de fébrilité. Il manquait un élan. »

Régis Marcon se souvient d'avoir lui aussi poussé Alain Ducasse à intervenir. « Zakari, le directeur qu'il s'est choisi, a donné une nouvelle impulsion. Nous sommes entrés dans une période différente pour la formation. Plus opérationnelle et plus rentable, l'École propose des stages toujours innovants. L'esprit est celui d'une école moderne de professionnalisation où règne une bonne ambiance.

Dans la bouche de ceux qui l'animent, il y a toujours ces deux mots, optimistes et ambitieux : Pourquoi pas ! » Un point qui n'est pas pour déplaire à celui qui, dans son havre de Saint-Bonnet-le-Froid, vit une aventure collective.

« Pour ses 30 ans, je souhaite à l'ENSP de la réussite dans la continuité. En dehors de l'aspect technique, que le souffle d'humanité soit préservé. Manager des hommes consiste à insuffler de l'énergie pour que les gens adhèrent. Comme pour un restaurant, il faut un chef d'équipe pour assurer la transmission. Le développement à l'international est important pour la rentabilité et pour le regard que les autres pays portent sur la France. Ils sont nos ambassadeurs. Il faut que ce qu'ils découvrent corresponde au rêve qu'ils ont fait. En cela, nous avons un devoir d'exemple et d'accueil. »

Et pour conclure, Régis Marcon adresse une pensée à celui qui s'en est allé. « Jean-Pierre, qui nous regarde, doit être fier que cette école ne se soit pas arrêtée et qu'elle reste basée sur l'humain. » Lorsqu'elle trouve à s'exprimer, l'humanité ne connaît nulle frontière, ni géographique ni temporelle.

« *L'esprit de l'ENSP est celui d'une école moderne de professionnalisation où règne une bonne ambiance.* »



« Je souhaite que le souffle d'humanité soit préservé. »

« Que l'École apporte une lumière toujours plus forte dans le paysage de notre métier. »



# LE RELAIS

## Alain Chartier

**« Je suis depuis longtemps attaché à l'ENSP », dit-il d'entrée. En effet, si l'on retrace le parcours de ce compétiteur, il est aisé de constater que « tout ça est né de l'ENSP ». Après un premier tour d'horizon des arts sucrés, en France comme à l'étranger, en 1997, Alain Chartier s'accorde une année pour parfaire ses connaissances.**

« J'ai pris un congé individuel de formation et cela m'a donné l'occasion d'assister au concours de Meilleurs ouvriers de France, de voir son déroulement de l'intérieur et de choisir ma discipline. » Il est alors assistant de démonstration à l'ENSP et passe une autre année au pôle d'innovation de la Confédération (dont il est – « c'est tout frais ! » – Président). Dès la première année, j'ai eu la chance de faire deux remplacements au sein de l'École. C'était un honneur. »

C'est le temps des allers-retours incessants. « Je faisais le trajet Nantes/Yssingaux toutes les semaines, en avion ou en voiture. Je me souviens même d'être resté bloqué par la neige au pied du château. En Bretagne, on n'est pas habitué. C'était une expédition mais quand on se retrouvait là-bas on était dans une seconde famille. C'était l'école de référence de la profession, la quintessence. »

Sélectionné comme remplaçant de l'équipe de Coupe du monde de la Pâtisserie en 1999, laquelle remportera le titre, Alain Chartier se prépare à la sélection du MOF glaciers en 2000 et le décroche dans la foulée. Puis, il est Champion du monde des desserts glacés par équipe à Turin, en 2003. Il donne des cours de glace à Yssingaux depuis dix-sept ans.

« On partage notre expérience avec des stagiaires issus de très belles entreprises. Il faut allier la tendance et la maîtrise des bases, s'adapter à un public très varié. Ce ne sont pas des cours magistraux mais un challenge toujours nouveau. C'est un relais pour les stagiaires et une vitrine pour les formateurs. »

Alain Chartier éprouve tendresse et nostalgie pour la période où Hervé Pouliquen était chef des travaux. « Plus on avance, moins on est ébloui. Mais quand on est jeune, la barre est haute. L'exigence faisait que l'on se sentait investi d'une mission. À l'époque c'était "la" seule école. L'offre est complètement différente aujourd'hui. On trouve des écoles professionnelles dans diverses spécialités, il y a la concurrence de l'étranger. Nous avons vécu la mutation de plein fouet. »

Pour celui qui est habitué à remettre cent fois l'ouvrage sur le métier, le virage a été bien amorcé. « La nouvelle équipe a su investir intelligemment dans l'outil et redorer son image à l'international. Il fallait oser cette remise en état. Les professionnels ont suivi l'évolution. L'École a su garder les fondamentaux, on y retrouve les meilleurs du moment, les experts... Elle est rentable et répond aux besoins de la profession. »

Sur le gâteau d'anniversaire, Alain Chartier poserait bien une bougie perpétuelle. Un brin de magie pour souhaiter « une longue vie à la Pâtisserie française via l'ENSP qui en est le relais. Beaucoup sont ceux qui doivent à leur passage par là. L'École apporte une lumière un peu plus forte dans le paysage de notre métier ».

« L'ENSP est une seconde famille, la référence de la profession, sa quintessence. »

# DONNANT- DONNANT *Pierre Mirgalet*

**Le calendrier de l'ENSP et celui de Pierre Mirgalet semblent parfaitement coordonnés. En 2007, tandis que l'école s'ouvre à de nouveaux horizons ce dernier décroche le titre de Meilleur ouvrier de France chocolatier-confiseur. Et, un cycle de sept ans après, alors que l'école fête ses 30 ans (et lui ses 50), Pierre Mirgalet est nommé président de la Confédération Nationale des Pâtisiers, Chocolatiers, Glaciers, Traiteurs de France (CNPFG).**

Avec tout cela, l'un et l'autre ne sont pas prêts de s'oublier. « De mémoire, mon premier séjour remonte à 1989, pour un stage "New-Look" animé par Jean-Luc Valentin. J'ai été très impressionné de venir dans une maison comme celle-ci, où beaucoup de grands chefs sont passés, et par le nombre de chef-d'œuvres en sucre et chocolat.

« En 2005, j'ai effectué mon premier stage en tant que formateur. Passer du stade d'élève à celui de professionnel représente une grosse responsabilité. Je suis assez nature, alors j'ai tout bonnement montré ce que je savais faire. » Une façon simple de mettre en avant l'échange de savoir qui règne à l'ENSP. « Je viens dans un certain état d'esprit, à la fois pour donner et pour prendre. C'est un échange, du donnant-donnant. »

En tant que tout jeune président de la Confédération, Pierre Mirgalet revient sur la vocation première de celle qui reste de cœur l'école créée par les pâtisseries pour les pâtisseries. « Beaucoup d'entre nous avons passé du temps là, où pour la plupart nous nous sommes formés. Et d'ailleurs son nom demeure inchangé. »

S'il reconnaît que son implantation a toujours fait polémique, ce Girondin d'adoption précise : « Selon moi, même si le trajet est un peu long – ce qui d'ailleurs ne m'a jamais fait reculer –, c'est un lieu facile d'accès et que l'on trouve aisément.

En avion, ou en voiture, je peux programmer mon heure d'arrivée. À Paris, c'est beaucoup plus difficile. Et puis, il y a ce cadre magnifique, même si je taquine souvent Josiane au sujet du froid et de la neige. Le calme permet d'apprendre et d'échanger. On ne rencontre pas beaucoup de sirènes extérieures. C'est un lieu propice à la concentration. »

Pierre Mirgalet séjourne deux à trois fois par ans à l'ENSP, ce qui lui permet d'apprécier nos saisons. « En juin dernier, j'y étais. Depuis sa reprise par le groupe d'Alain Ducasse et Yves Thuriès [dont il salue le formidable travail], elle a connu une grande et belle évolution. Elle a été modernisée. Elle a plus de classe et dispose de plus de confort. Avec les formations pour les stagiaires étrangers, elle a trouvé une dynamique nouvelle. Même si je souhaite que l'on ne perde pas de vue son but premier, la formation des professionnels. »

Tout en disposant délicatement une "guinette" sur le gâteau d'anniversaire (cerise chocolatée de sa spécialité), Pierre Mirgalet poursuit sa liste des vœux d'ancien combattant (ainsi qu'il le dit) : « Qu'elle continue à voir passer de belles personnes et forme autant, voire encore plus de MOF, de grands chefs, de Champions du monde... Les voir évoluer et pouvoir continuer à les accueillir, c'est à la fois très symbolique et très fort. »

« Un lieu propice à la concentration. »





« S'appuyer sur les fondamentaux,  
perfectionner les pâtissiers,  
les goûts et les gâteaux. »

# L'ENSP, NOTRE HEC À NOUS *Christophe Felder*

**On m'avait parlé de « la bande à Felder » et tout ça s'est confirmé lorsque le maître pâtissier m'a confié : « Quand je crois à un truc, j'ai tendance à avoir un côté patriarche. Je n'aime pas trop garder pour moi. J'aime donner, partager plus que recevoir. » Christophe Felder est un fédérateur. La première fois, il croit être invité à l'ENSP en tant stagiaire, or c'est pour animer un stage qu'il est attendu. Comme quoi, il est d'heureux malentendu !**

« J'étais au Crillon depuis un an quand M. Jean Millet [cofondateur de l'école] m'a dit à la fin d'un repas : ça serait bien que vous fassiez un stage à l'ENSP. Quand il m'a demandé d'envoyer ma liste de recettes, j'ai compris. J'avais 25 ans, il expliquait rapidement. Pour moi, c'était un honneur mais je n'en menais pas large. En ce temps-là, Jacques Fourmont formait les MOF, c'était impressionnant. »

Christophe Felder se souvient de son arrivée, un soir de 1990. « D'abord vous ne trouvez pas puis vous découvrez le château. Alors là, c'est magique ! Il y avait MM. Gonfroy, Pouliquen et Valentin. Ils étaient comme chiens et chats mais tout ça fonctionnait bien. À l'époque, après manger, on retournait dans l'atelier pour refaire du sucre et des décors jusqu'à minuit. On se couchait à quatre heures du matin pour reprendre à huit. On était des kamikazes. »

Et ces kamikazes-là, en partageant leur temps et leurs idées, ont apporté leur supplément de vitalité. « L'école de la Pâtisserie a démocratisé les stages, c'est notre HEC à nous. Vous y êtes en contact avec les plus grands professionnels – très compétents et sympathiques – qui sont déjà tous passés par là d'une façon ou d'une autre. Ceci étant, pour moi, Yssingaux c'est avant tout Josiane – une mère comme chez les Compagnons – et les femmes qui nous accueillent, sa sœur Joëlle, Française.

Depuis l'arrivée de la nouvelle équipe, tout s'est bien structuré et les fondamentaux sont restés. » Alors qu'il met en lumière l'aura de l'école, « elle est emblématique en France et représente une image de marque à l'étranger », Christophe Felder revient sur « la formation avant tout ».

« Le fait que l'école ait été reprise par des actifs comme Alain Ducasse et Yves Thuriès, un cuisinier et un pâtissier, montre bien l'importance de la pâtisserie. Il y a un vrai système à pérenniser. Ici, c'est la formation avant tout, simple et de haut niveau. Il faut être dans les réalités du métier, dire les choses comme elles sont, proposer un savant mélange entre classique et modernité sans aller dans des préparations hyper compliquées qui ne seraient pas reproductibles. Et puis, innover en apportant du sang neuf. Pour ma part, j'ai fait entrer pas mal de gens à l'ENSP. » Pour ce qui est de l'ambiance, Yssingaux possède une fois encore la qualité de son défaut. « On est loin de tout, dans la montagne. C'est déconnectant pour les entrepreneurs que nous sommes et qui avons des vies un peu folles. L'ENSP est en pleine évolution. Il faut continuer à s'occuper tout aussi bien des formateurs que des stagiaires. Élever toujours le savoir et le niveau. Ne pas seulement en mettre plein la vue mais s'appuyer sur les fondamentaux, perfectionner les pâtissiers, les goûts et les gâteaux. » Et Christophe Felder de finir par une note de proximité qui lui sied : « Je souhaiterais que dans trente ans il y ait toujours cette école. Comme ça, j'aurai plus de temps pour venir faire un petit coucou. »

« Ici, c'est la formation avant tout,  
simple et de haut niveau. Il faut être  
dans les réalités du métier. »

# UNE PLONGÉE DANS LE MÉTIER *Pierre Hermé*

**Pierre Hermé ponctue ses phrases de silence. Ses mots sont pesés, éprouvés. Ainsi lorsqu'il évoque son premier séjour à Yssingeaux reprend-il un à un les termes dont ne restent souvent que les quatre initiales : « École nationale supérieure de la Pâtisserie ! »**

Il se souvient du privilège et de l'honneur ressentis. « Je venais partager mes connaissances, mon savoir-faire, mon point de vue. J'y ai aussi suivi des cours en tant que stagiaire pour me préparer au MOF. Mais j'ai vite abandonné car je n'étais pas fait pour ça. » Pierre Hermé, il est vrai, trace une autre voie, sa voie.

À l'ENSP, il découvre des techniques qui lui sont inconnues. Il revoit le maître du panettone, Iginio Massari, venu transmettre son art de la panification, les secrets du levain naturel... « On y trouve l'élite, des savoir-faire de pointe, l'avant-garde. C'est extrêmement fort. »

En vingt-deux ans, à raison d'une visite annuelle pour les Relais desserts, Pierre Hermé a vu le lieu évoluer tandis que son écrin est resté quasiment inchangé. « Au départ, l'accueil hôtelier était effectué avec les moyens du bord. Les salles étaient équipées de bon matériel. On ressentait le professionnalisme à tous niveaux. Aujourd'hui, l'École s'est modernisée, l'hébergement équivaut à celui d'un hôtel, les cours et les équipements ont suivi l'évolution des techniques.

« L'emplacement permet de plonger tous ceux qui viennent se former dans un univers professionnel dénué de tentations. La même école à Paris serait très différente. Ceux qui sont passés par là comprennent l'intérêt de ce confinement, et la fraternité qu'il engendre. Pour ma part, je me réjouis toujours de venir à Yssingeaux. J'apprécie cet échange de professionnels, entre professionnels. C'est un vrai privilège. »

*« Son emplacement permet de plonger tous ceux qui viennent dans un univers professionnel dénué de tentations. »*

Soulignant l'esprit à part entière de cette École, par confraternité, Pierre Hermé rend hommage aux anciens – MM. Gonfroy, Valentin et Pouliquen – qu'il a souvent rencontrés lors de sa présence à l'ENSP, ainsi qu'à Alain Ducasse et Yves Thuriès « de s'être réunis pour continuer ce projet d'École nationale supérieure de la Pâtisserie ! », en toutes lettres.

Alors pour fêter ces trois décennies, comme on salue l'arrivée d'une saison nouvelle, Pierre Hermé souhaite à l'École de « continuer à s'adapter aux besoins de la profession, de rester à la pointe de l'innovation pour encourager les professionnels à se former et apprendre en permanence. C'est une vraie vocation orientée vers l'apprentissage et la formation continue. Au fil du temps, j'ai remarqué une fidélité des employés et ce à différents niveaux. Il y a un climat, une atmosphère toute particulière. Si autrefois l'univers était plus compagnonique, sous l'impulsion de Zakari Benkhadra, l'ouverture à l'international s'est faite en grand. » Et de finir sur un silence !

« Qu'elle continue dans sa vraie vocation, orientée vers l'apprentissage et la formation continue. »





« Qu'elle continue à traverser les âges et à jouer un rôle de catalyseur de l'amour du métier. »

# C'EST LÀ QUE LA VOIE S'OUVRE

## Laurent le Daniel

**Sensible aux détails comme à l'équilibre des souvenirs, Laurent le Daniel veille à « ne pas oublier » celles et ceux ont compté. La première fois qu'il met les pieds à Yssingeaux, c'est en 1987. « Pour un stage de sucre. »**

Après, il fait son chemin. Et, en juillet 1994, le voilà choisi parmi les candidats ayant postulé pour être formateur à l'ENSP. En parallèle, il interviendra aussi au CFA de Haute-Loire, à Bains, ce qui le conduira à enseigner toute la filière, CAP, MC, BTM et BM. « J'étais le premier à faire les deux et, pendant longtemps, j'ai animé trois à quatre stages par an. »

S'il revoit les hauts et les bas, il salue avant tout « les gens qui ont eu l'idée de monter cette école en Haute-Loire, la Mecque de la pâtisserie. Elle a été tenue par des pâtissiers qui y ont mis beaucoup de cœur même s'ils n'avaient pas toujours les connaissances pour ce nouveau métier. Une école c'est très différent d'une boutique. Aujourd'hui, je suis chef d'entreprise et je sais que manager et être pâtissier sont deux métiers à part entière ».

Du plus lointain, Laurent le Daniel se souvient des stages qui « débutaient le dimanche soir et finissaient le mercredi après-midi. Ils duraient dans le temps. L'accueil était particulièrement chaleureux. Il y avait Jean-Luc Valentin, un super pâtissier, passionné par son métier et les gens ; M. Gonfroy, un ancien pâtissier qui avait beaucoup de prestance, de la classe pour assumer ses fonctions de directeur et Hervé Pouliquen, le chef des travaux. À l'époque, ces caractères bien trempés formaient un sacré trio. Je les découvrais avec un regard jeune et naïf, il y avait une magie. Ces figures attachantes étaient complémentaires ».

Comme beaucoup, Laurent le Daniel souligne l'humanité et la technicité qui firent de l'ENSP ce qu'elle est : une école de pâtissiers. « Je suis convaincu que beaucoup sont attachés à Yssingeaux. Toute une génération est passée par là et en a énormément profité. L'École a formé de nombreux MOF. Aujourd'hui, elle est entre les mains de professionnels

de l'enseignement habilités à la gérer. Elle est une vitrine des nouveaux savoir-faire. Sans la matière grise de ses formateurs, qui innovent et transmettent, elle serait comme une vendeuse sans gâteaux. C'est là que la voie s'ouvre ! »

Comme beaucoup aussi, il met aussi en lumière l'avert et le revers d'une situation géographique particulière. « Pour moi qui habite en Bretagne venir jusque-là du temps où n'existait pas la quatre voies était un peu compliqué. Mais contrairement à d'autres écoles cela en fait une enceinte, un monastère. On n'y est pas détourné de son objectif. Il se crée des échanges hors stages. Cela nous sort de nos entreprises. Nous ne sommes pas dans la concurrence mais, des quatre coins de la France, nous partageons des problématiques identiques. Seule l'ENSP pouvait permettre ça. » Pour ses 30 ans, Laurent le Daniel souhaite à l'école « qu'elle continue à traverser les âges et à jouer un rôle de catalyseur de l'amour du métier. Qu'elle reste sur le devant de la scène comme un lieu incontournable ».

Et, d'ajouter avec émotion : « Je pense aux femmes qui sont dans l'ombre – Josiane, Françoise, Joëlle.... Elles ont traversé les époques en restant debout face au vent alors que beaucoup auraient pu baisser les bras. Elles sont l'âme de l'école, sa fibre maternelle. » Comment oublier ce qui est en soi !

« L'humanité et la technicité  
ont fait de l'ENSP ce qu'elle est :  
une école de pâtissiers. »

**Bruno Montcoudiol porte le nom d'une terre voisine, saupoudrée de gelée plusieurs mois de l'année. Devenu Meilleur ouvrier de France en 2004, Champion du monde de Pâtisserie en 2006, il est un enfant de l'ENSP. Aujourd'hui, il vit et travaille dans son laboratoire situé à vingt kilomètres de là, à Monistrol-sur-Loire.**

« J'ai été élève, stagiaire, puis formateur à l'ENSP. Le lien est fort, on ne s'est jamais quittés. Ceux qui ont été titrés reviennent. Ils n'oublient jamais. Pour ma part, je me sens redevable car c'est ici que j'ai grandi, appris et compris. Je me dois de le rendre. Et c'est pourquoi cette relation est si particulière, à la fois professionnelle et affective. Parfois je me dis que je vais passer le relais mais je finis toujours par craquer. »

Durant toutes ces années – « J'ai fait mon BTM à l'école en 1992. » –, Bruno Montcoudiol a vu l'établissement s'épanouir et, de fait, passer par de nécessaires transformations. « Lorsqu'elle a été reprise par deux grands noms de la gastronomie tout a été mis en œuvre pour lui redonner de la fraîcheur, pour que les gens se sentent bien dans ce cadre prestigieux, pour que l'outil soit performant. Grâce aux divers partenariats mis en place avec d'autres établissements dans le monde, elle a pris une dimension internationale. C'est une belle réussite. Les valeurs de l'artisanat, du travail bien fait, des bonnes choses, du beau..., tout est resté, avec une nouvelle sauce. L'école à su s'adapter en gardant son caractère immuable. »

Pour lui, comme pour d'autres passés par les laboratoires de l'ENSP, l'Histoire du métier est intimement mêlée à l'histoire personnelle. « L'ENSP a été "la" première école pour notre métier. C'est la mère des écoles. Elle a un côté rassurant. Pour moi qui travaille beaucoup au relationnel et accorde de l'importance à la dimension humaine, j'ai un grand respect pour cette antériorité. » Dans la malle à souvenirs, il y a les temps de rencontres, de bons moments, passés et à venir. « Pour les formateurs, c'est une occasion de se revoir, de découvrir d'autres philosophies de vie auprès de ceux qui viennent de l'étranger, d'échanger entre professionnels, de sortir de nos labos, de parler boutique, technique, emballage... Il y a la trame du stage, les recettes et tous les à-côtés, une ambiance de travail. Je garde toujours des relations avec les stagiaires et toujours on me rappelle. » Pour la suite, Bruno Montcoudiol rêve d'un semblant d'éternité : « Je souhaite que ça dure encore 300 ans. Et pour ça, ils ont tout ce qu'il faut, l'intelligence et l'humanité. C'est ce qui fait la différence. Ne plus être des numéros. Vous savez, quand on est venu une fois à l'ENSP, on n'a qu'en envie, celle d'y retourner. »

*« L'ENSP représente les valeurs de l'artisanat, du travail bien fait, des bonnes choses, du beau..., tout est resté, avec une nouvelle sauce. »*

# LA MÈRE DES ÉCOLES *Bruno Montcoudiol*





# UNE HISTOIRE DE FAMILLE *Patrick et Xavier Berger*

**Dans la famille Berger, il y a plusieurs générations de Meilleur ouvrier de France : l'un glacier, l'autre pâtissier et peut-être un "dernier" (qui sait !) chocolatier. Louis, dit Loulou (le grand-père), Patrick (le père) et Xavier (le fils) ont donc forcément un lien de parenté avec l'ENSP, puisque celle-ci regroupe les éléments d'une famille élargie que tous se sont choisie.**

« Mon père a commencé à venir au tout début de l'école », se souvient Patrick. « Moi, j'y suis venu en tant que stagiaire, puis j'ai passé le concours de MOF là-bas, en 1989. Nous étions logés sur place, comme en séminaire. Il y avait du travail, du travail et de la détente. J'ai beaucoup apprécié le dialogue avec les professionnels de terrain, des gens connus qui se montraient largement abordables. En même temps que les cours, nous partagions la vie de l'entreprise. Il y avait deux moments, l'un professionnel, l'autre affectif. Tout était fait pour nous faciliter la vie. Il suffisait de demander pour recevoir un service. C'était une grande famille de pâtissiers. »

Dans les photos souvenirs, il en est une marquée d'une pierre blanche car un jour, pour la venue de stagiaires japonais, Patrick et Louis sont invités côte à côte à partager leur savoir-faire. « J'ai éprouvé de la fierté, au sens noble du terme. Quelle joie que l'on nous ait demandé ça à tous les deux. Que l'on nous ait ainsi permis de vivre ce moment-là. » Replacée dans son contexte, l'image donne le frisson, car c'est alors le grand-œuvre d'une transmission qui s'accomplit... et qui depuis se poursuit.

Comme son fils, Patrick Berger vient chaque année à l'ENSP, pour le séminaire des Relais Desserts. En trente ans, il a vu l'école tout comme le métier traverser plusieurs révolutions. « Le métier a changé. Le niveau de conservation, avec le froid et le sous-vide, a permis de lisser les horaires, de mieux appréhender les coups de bourre et les périodes creuses. Même si les fêtes restent marquées, on fabrique et on stocke raisonnablement. »

En faisant son entrée à l'ENSP, en 2008-2009, Xavier, lui, a posé ses pas dans les pas de son père et de son grand-père. Même s'il avait 10 ans quand ce dernier s'en est allé – légendaire familial oblige –, il se souvient de les avoir « toujours vus tous les deux là-bas ».

« La première fois, je suis venu participer à un stage chocolat, animé par Stéphane Leroux. Mon souvenir le plus prenant reste le jour de mon admission au Relais Desserts. J'avais 27 ans et je me trouvais au bas d'un amphithéâtre de 80 personnes, avec Pierre Hermé au premier rang. Là, il faut coller à l'éthique. »

Xavier se dit « content » qu'on lui ait à son tour demandé d'animer des stages. Chez les Berger, il faut avouer que l'on est aussi réputé pour la discrétion que pour l'efficacité.

« Mon fil rouge c'est que tout ce que l'on va faire soit réalisable en boutique et par le plus grand nombre. C'est elle qui nous fait vivre. Les professionnels qui vont s'inscrire veulent qu'on leur montre des réalisations qui marchent, qui soient très bonnes et rentables. C'est ce que je venais chercher et je veux que tous y trouvent leur compte. À mon avis, si le public visé est présent, Josiane Mathias me proposera de revenir. Maintenant, il faut remplir le stage. »

Pour les 30 ans de l'École, père et fils s'expriment d'une même voix : « Qu'elle continue tout simplement à faire aussi bien. Avec des formateurs, des stagiaires et un service de qualité. C'est un lieu emblématique et qui le restera. Bon anniversaire ! »

« Tout comme le métier, l'ENSP  
a traversé plusieurs révolutions. »



« L'ENSP est plus qu'une école, elle est importante pour tous les métiers de bouche. »

# L'ÉCOLE EST MA MAISON *Patrick Chevallot*

**On dit de lui que son parcours est atypique. En effet, Patrick Chevallot était parti pour être sapeur-pompier de Paris, brigade dans laquelle il fut intégré, et c'est à un autre feu qu'il s'est forgé. Celui auquel se réchauffe tout cœur de pâtissier.**

« L'ENSP fut pour moi une belle opportunité », raconte-t-il. Après Paris, Patrick rejoint Val d'Isère et la boulangerie de son père, fondée en 1965. Ne craignant pas l'effort, il exerce de petits métiers, bricoleur, livreur... puis il décide de se former à l'art de la pâtisserie.

« L'École venait d'ouvrir et j'y suis venu souvent en formation. » Sa première arrivée, il s'en souvient comme si c'était hier. « J'ai été très impressionné d'une part par la bâtisse en elle-même puis par tous les cols Bleu Blanc Rouge. Il y avait une ambiance super. On mangeait tous ensemble. Beaucoup de patrons venaient. Au salon, il y avait des discussions à n'en plus finir. »

Il est alors en première ligne pour la finale du concours des Meilleurs ouvriers de France. Et « chance extraordinaire », lors d'une sélection, on lui demande de donner un coup de main à l'économat et au labo. « J'ai pu apprendre de l'intérieur. Puis, j'ai accompagné un copain jusqu'en finale et, comme on m'avait dit que j'avais un potentiel si je bossais, ce fut bientôt mon tour. » Après deux ans d'entraînement, en puisant à des sources aussi variées que la peinture et la sophrologie, Patrick Chevallot décroche en 1993 le droit de porter le prestigieux uniforme. « Comme pour d'autres pâtissiers, l'école est ma maison. C'est là qu'a eu lieu ma seconde naissance. »

Ce qu'il sait pour l'avoir entendu ou ressenti c'est que « L'ENSP est plus qu'une école, elle est importante pour tous les métiers de bouche ». « Après 2007, je n'étais plus là. Je suis arrivé au début et ce fut une aventure merveilleuse. C'était un lieu d'échange où l'on pouvait venir pour un stage de petits gâteaux et aller parler au traiteur, où tout était ouvert. On évoluait dans un esprit compagnonnique. Parce qu'ils avaient leur propre entreprise, les formateurs collaient au terrain, il n'y avait pas de routine. »

Ceux qui ont suivi les stages du maître savoyard ont pu goûter à son approche sensible du métier car Patrick Chevallot a toujours fait comme il le sentait. « Je proposais un stage à mon image. Ça s'appelait "Comme à la maison". Je partageais ma technique, je racontais comment je voyais l'approche d'une boutique. C'était un stage très généreux, on dressait une vitrine à la fin, avec des pâtisseries, viennoiseries, confiseries. Ce que les gens attendent c'est d'aller plus loin qu'une recette. »

Alors, lorsqu'on lui demande d'émettre un vœu pour les 30 ans de l'école, Patrick en revient une fois encore à l'esprit de famille. « S'il y a une fête d'anniversaire organisée, où je pourrai retrouver ceux de ma génération comme ceux d'avant, je dis oui tout de suite, sans aucune condition. L'école m'a trop donné et y retourner pour un tel événement serait un grand honneur. » En bonne mère, l'ENSP a enfanté des cœurs plein de fidélité.

# L'ENSP, J'EN RÊVAIS

## Jérôme de Oliveira

**Lorsqu'on dit de lui qu'il est un "magicien", Jérôme de Oliveira répond qu'il est « un artisan qui essaie de bien faire son métier ». Puis il ajoute : « On ne sauve pas des vies ! »**

Certes, mais comme tout magicien, il les rend plus jolies. Vainqueur du Mondial des Arts Sucrés en 2007, nommé plus jeune Champion du monde de Pâtisserie en 2009 (à tout juste 23 ans), il a troqué le Lyonnais pour la côte d'Azur. Si ce tempérament enjoué préfère le soleil au froid polaire, il porte un regard chaleureux sur l'Yssingelais grâce à son parcours à l'ENSP.

C'est là qu'il fait son apprentissage en BTM, de 2005 à 2006. Mais, sa première sensation en découvrant ce haut lieu de la pâtisserie française remonte à une finale du Meilleur ouvrier de France, en présence de Stéphane Leroux.

« Je me suis dit : Waouh ! en voyant le château. Puis, il y a eu les buffets et là j'en ai pris plein les yeux. Si, au niveau accessibilité, il y a mieux, ici on a le bien-être, le calme, la belle campagne. C'est un lieu de simplicité, un havre de paix pour travailler, se former, évoluer. En tant qu'apprenti, c'était une fierté pour moi d'intégrer l'ENSP. À l'époque, dans ma classe, il n'y avait que des Français. Aujourd'hui, notamment grâce à Internet, l'école s'est ouverte au monde. »

Une ouverture qu'il qualifie d'évidente, importante, logique, normale pour cette institution qui a su s'adapter à l'air du temps. « Dans les salons désormais, on croise aussi bien des Grecs, des Vénézuéliens, des Japonais..., tous très curieux de ce qui est enseigné. Quand je suis arrivé, je me disais, j'aimerais être là. Aujourd'hui, être un pâtissier reconnu c'est agréable et en plus j'ai la chance d'y animer des cours, j'en rêvais. Mission accomplie, je suis dans le catalogue de l'ENSP, à moi de transmettre mon style, mes recettes, ma vision d'un laboratoire. »

Et c'est bien là toute la richesse de ce lieu à part, proposer des visions et des styles aussi différents qu'exigeants. « L'essentiel, c'est la boutique. Au final, il faut que le produit soit beau et bon. Et pour cela, en amont, il y a le choix des fournisseurs, le fait de savoir s'entourer, d'arriver à faire faire comme on voudrait que ce soit fait, les contraintes de cuisson, l'hygiène, la surveillance, la régularité au quotidien... Nous travaillons des produits qui vivent. J'évoque tout cela durant mes stages. Les techniques ont évolué, les systèmes de stockage, la congélation, les moules... Il faut savoir comment s'organiser, gagner du temps, être rationnel, réduire sa gamme. »

Au-delà de l'aspect purement matériel et concret du métier, comme on surveille le lait sur le feu, Jérôme de Oliveira veille à la part sensible. « Même dans un labo, il y a l'affect, le feeling. Il faut être accessible auprès des élèves, de son équipe comme des clients. » Cette qualité d'être fait que comme tant d'autres qui sont passés par l'ENSP, Jérôme se reconnaît dans son « ambiance saine, vraie, nature ».

Alors, lorsqu'on demande à celui qui a l'âge du navire amiral ce qu'il lui souhaite pour ses 30 ans, il répond en s'amusant : « Un gros gros gros gâteau, du sucré en intraveineuse. » Et ajoute : « Les choses sérieuses commencent. En trente ans, il s'en est passé un milliard. L'école est très active. Je lui souhaite un autre milliard pour la suite, des tonnes de livraison de marchandises à transformer. Un cycle nouveau ! »

« C'est un lieu de simplicité, un havre de paix pour travailler, se former, évoluer. »

« Je lui souhaite un cycle nouveau ! »





« Qu'elle soit et reste l'école de demain. »

# IL ÉTAIT UNE FOIS L'ÉCOLE DE DEMAIN *Jean-Marie Hiblot*

**Lorsqu'il parle de son métier et de la passion qu'il met à le transmettre, Jean-Marie Hiblot a le cœur fondant. Ce pâtissier originaire de Bretagne a pris le large dans les terres, en évoluant dans l'univers raffiné des palaces. Dès l'enfance de l'art, à 15 ans à peine, de l'ENSP, il avait entendu parler. « Un château, une école... Je voyais ce lieu-là comme un endroit à part où régnaient l'échange, le partage et la qualité des savoir-faire. »**

En 2006, il entre au Plaza Athénée et devient proche collaborateur de Christophe Michalak. « Lorsqu'on m'a dit si tu vas à l'ENSP tu y vas pour animer un cours, j'ai ressenti une grosse pression. Nous n'avons jamais deux fois l'occasion de faire une première bonne impression. J'avais 26 ou 27 ans et, dès l'arrivée, Josiane m'a pris sous son aile. J'étais tout minot. Avec Felder, l'ENSP représentait la Rolls Rolls des écoles. Depuis, à chaque fois que j'y vais, je ressens quelque chose de particulier, comme si c'était encore et toujours la première fois. »

À Yssingaux, Jean-Marie Hiblot largue les amarres. « Quand on est ici, on est déconnecté de la réalité. » De celle qui rime avec agitée pas de celle du métier ! « On se retrouve autour d'une passion. C'est un moment privilégié. Toujours en première ligne, Josiane est une des rares à connaître la vie personnelle de chacun. Tout cela est bien différent du monde moderne qui avance vite. Il y a un côté humain, rassurant. C'est une famille ! »

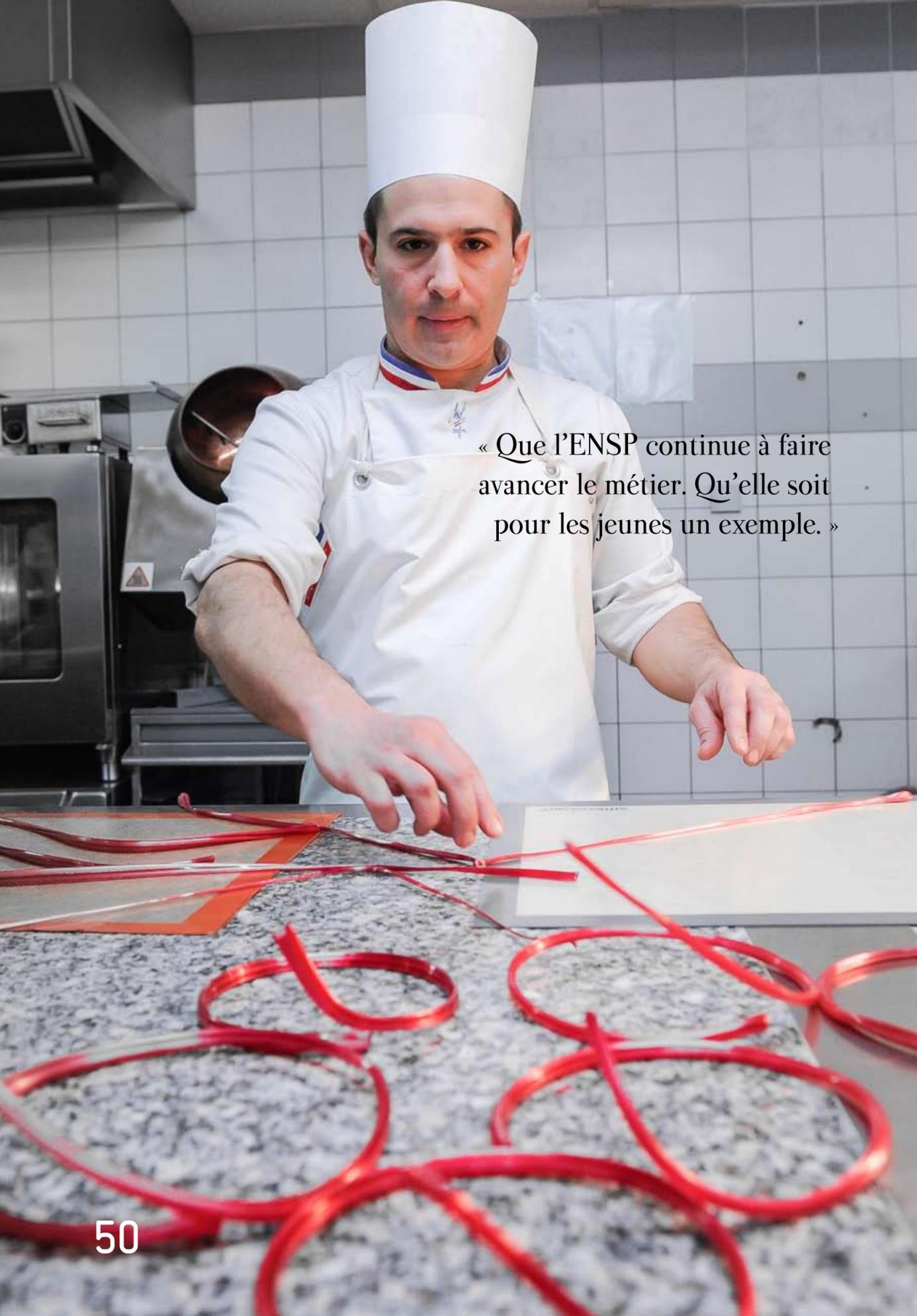
Pour cet « angoissé de nature », ainsi qu'il se décrit, l'ENSP est un lieu de pédagogie hors norme. « La formation est un autre métier que celui de pâtissier. Il faut être patient, aimer la vie et les gens. Comprendre les difficultés de chacun, faire du cas par cas. Là-bas, tout est simple et fait pour bonifier le quotidien. »

Pour lui qui a découvert l'école avant sa rénovation, et qui comme beaucoup conserve un souvenir ému des temps de partage du soir autour d'un verre, l'arrivée d'Alain Ducasse et Yves Thuriès a été « un vrai boost, un gros coup de modernité super bien réussi. L'école a été projetée dans le futur. C'est une vraie fourmilière. L'équipe a su faire un bon amalgame entre tradition et modernité. »

Aujourd'hui, Jean-Marie Hiblot réalise deux ou trois interventions par an à l'ENSP. À chaque fois, il effectue « un gros boulot en amont », car ici rien de routinier. « Il faut que tous se plaisent et apprennent. Or, des fois, sur douze stagiaires présents, il y a douze niveaux différents. Il faut créer une atmosphère, une cohésion dans le groupe, avoir sous la main tout ce dont on a besoin pour répondre à chacun. » On comprend aisément que la générosité et l'exigence participent à l'enthousiasme qui règne à l'ENSP.

« Pour cet anniversaire, je souhaite que l'école soit repartie pour trente ans et Josiane pour quarante ans de vie professionnelle. Que l'école reste l'emblème de la pâtisserie. C'est un lieu chargé d'histoire(s). Beaucoup de grands professionnels sont passés par là. Qu'elle soit et reste l'école de demain, c'est tout le mal que je peux souhaiter à ce lieu. »

« À l'ENSP, on se retrouve autour d'une passion.  
C'est un lieu de pédagogie hors norme. Tout est  
simple et fait pour bonifier le quotidien. »



« Que l'ENSP continue à faire avancer le métier. Qu'elle soit pour les jeunes un exemple. »

# DE L'INTÉRIEUR À 100% *Frédéric Hawecker*

**Lorsqu'on m'a dit « Frédéric Hawecker a donné un an de sa vie à l'ENSP », j'avoue que j'ai quelque peu été intriguée. Ancien compagnon du Tour de France, maître chocolatier installé à Châteaurenard, entre Saint-Rémy-de-Provence et Avignon, Frédéric Hawecker a bouclé un cycle de sept ans avant de faire son entrée dans le Saint des saints.**

Armé de sa bonne volonté, il a alors eu « la chance de travailler et séjourner à l'ENSP durant un an. » Faire abstraction de l'aspect financier pour apprendre – « on est logé mais pas payé » – lui a permis de vivre une expérience fabuleuse. « C'était en 2000, j'avais 24 ans et chaque semaine j'assistais les formateurs. J'ai vu des choses extraordinaires qui équivalent à plusieurs années de métier. Je vivais dans le château où j'avais une petite chambre. J'étais 100 % dedans. Nous étions trois à partager cela. L'ambiance était très bonne et j'ai vécu des moments très forts. »

Il se souvient notamment de l'émulation ressentie lors de la finale des Meilleurs ouvriers de France qui eut lieu cette même année. « J'ai vu arriver tous ces futurs MOF, le camion de matériel, quelques pièces cassées, une pression énorme, un grand moment. À partir de là, j'ai commencé à préparer beaucoup de concours. Durant les quelque quarante stages auxquels j'ai participé, j'ai pris les très bons côtés de chaque formateur et également vu ce qu'il ne fallait pas faire. » Résultat, onze ans plus tard, il est (l'unique) vainqueur dudit concours en tant que chocolatier (mais ça, il le sait !).

Une envolée qui le ramène sur ses pas. « Je suis revenu pour donner des cours de chocolaterie-confiserie à mon tour. C'était génial ! La situation un peu excentrée, dans ce bout du monde, offre des avantages. Quand les stagiaires viennent, ils vivent trois jours d'échange à temps plein. Tout le monde dort sur place, on est en pleine campagne, ça détend. »

Quant à la transition de 2007, il la voit comme un passage obligé. « Après la grosse baisse de 2002 à 2004, de gros moyens ont été investis pour l'accueil et l'hébergement. L'esprit familial est resté grâce aux personnes comme Josiane Mathias qui étaient déjà là avant. L'équipe a réussi à se hisser vers du haut de gamme tout en gardant sa tradition de convivialité. Le développement de l'École à l'international est impressionnant. »

Fidèle au savoir-faire et savoir-être qui lui ont été transmis durant ses années de compagnonnage et après – les valeurs humaines d'humilité, d'autonomie, de curiosité, de pédagogie... – , Frédéric Hawecker souhaite à l'ENSP de continuer à faire avancer le métier. « Qu'elle soit pour les jeunes un exemple. »

« Quand les stagiaires viennent, ils vivent trois jours d'échange à temps plein. »

# UN LIEU QUI IMPRESSIONNE

## Stéphane Leroux

**Lorsqu'on entend un Compagnon pâtissier du Devoir du Tour de France, Meilleur ouvrier de France Pâtissier en 2004, Vice-champion du monde au World Pastry Championship à Las Vegas, se sentir « toujours impressionné par l'ENSP », on devine à demi-mot où l'on est.**

Stéphane Leroux a environ 25 ans lorsqu'on lui propose d'être assistant d'un maître de stage. « L'École existait depuis quatre ou cinq ans. J'y ai travaillé au côté de Jean-Philippe Gay, Jean-Luc Valentin, Pascal Brunstein, Bernard Huguet, Michel Viollet, ou encore Lionel Lallement... À l'époque, hormis l'école Lenôtre, l'ENSP était l'une des premières écoles à proposer une formation continue. On y rencontrait des MOF, des personnes connues et reconnues, des chefs de grandes maisons. On se sentait un peu petit. Même en temps que maître de stage, on se dit qu'il ne faut pas se planter. » L'excellence vient de cette exigence et de sa constance.

Sédentarisé à Bruxelles, Stéphane Leroux a vu l'École évoluer au fil des années. « J'ai passé le concours de l'un des Meilleurs ouvriers de France Pâtissier à Yssingaux. La première fois en 2000, et, n'étant pas près, j'ai jeté l'éponge et suis passé à la seconde tentative en 2004. Ensuite, j'ai continué à venir en tant que formateur, et ce, depuis environ quinze ans. L'École a vu pas mal de choses. Mes souvenirs les plus marquants sont liés au tout début. C'était très familial, tous se connaissaient. J'y ai passé de très bons moments. Les journées étaient longues, de très tôt à très tard. »

S'il prend son envol, Stéphane Leroux revient après 2007. « L'ENSP a traversé une période difficile par manque de moyens. Mais, aujourd'hui, elle a repris le bon chemin. Elle a conservé le même état d'esprit, ce désir de former et surtout de transmettre. On y est toujours bien accueilli. C'est une des seules, voire la seule école à pouvoir offrir aussi l'hébergement. » Ce qui crée par la même occasion un moyen de communication unique en son sein.

*« L'École a toujours su faire venir des professionnels avides de savoir et de faire savoir... Elle est le lien entre passé et avenir. »*

Passionné par l'art qu'il a choisi d'exercer et dans lequel il s'exprime à merveille, Stéphane Leroux a le verbe simple. « Les professionnels viennent ici à la recherche de quelque chose qui leur permette d'évoluer en fonction de leurs besoins. Il y a un échange réciproque. L'École a toujours su faire venir des professionnels avides de savoir et de faire savoir. Elle est dans le mouvement et il y a un bon renouvellement. Je lui souhaite de continuer ainsi. Sans hommes de métiers ayant à cœur de transmettre, une profession est malheureusement vouée à la disparition. Ici, ce rôle est bien rempli. L'ENSP fait partie des endroits à conserver pour l'avenir de la profession, elle est le lien entre passé et avenir. Elle a été reprise par des professionnels partageant ces valeurs. Et c'est heureux ! » Un bonheur ô combien partagé.





# L'ÉMULSION S'EST FAITE *Pascal Liotier*

**Pascal Liotier est un local de l'étape. Ponot d'origine, il vécut un temps à la Réunion puis au Canada – tout un art de jongler entre le chaud et le froid –, avant de poser sa trousse de pâtissier à Yssingaux. « L'ENSP, j'y suis arrivé il y a vingt ans », se souvient-il.**

Conseiller d'enseignement technologique en Haute-Loire, il organise et chapeaute alors tous les examens. « L'école nous a offert d'être des précurseurs en ouvrant la première formation au Brevet technique des métiers en 1992. À l'ENSP, il y a un gros échange entre les jeunes qui apprennent et les professionnels. Elle apporte un énorme élan qualitatif. » Et, en alchimiste, familier du mélange intime entre les substances, il ajoute : « L'émulsion s'est faite ! »

Une alchimie qui consiste à transmettre par immersion dans le meilleur des bains pour transformer un novice en maître. « Lorsqu'ils repartent au bout de cinq ans, les élèves sont chefs de laboratoire, ils sont à même de gérer des apprentis car ils ont fait leurs armes ici. Certains deviendront leur propre patron. Avoir fait son BTM à l'ENSP d'Yssingaux, c'est une belle carte de visite. Partout où ils vont ils trouvent du travail, et même en premier dès lors qu'ils s'y mettent. C'est la beauté de notre métier. Nous sommes d'ailleurs toujours représentés en finale des Meilleurs ouvriers de France et vice-champions de France des Olympiades des Métiers. »

Artisan commerçant, pâtissier/chocolatier, Pascal Liotier est pour ainsi dire voisin du château de Montbarnier. Comme il le dit si bien en évoquant ses souvenirs : « J'ai des traces de partout. Entre pro, comme avec Patrick Chevallot, on parle de "l'avant Ducasse". On se retrouvait le soir au salon, jusqu'à minuit une heure et on réattaquait tôt le matin. On partageait toutes les choses de la vie. En dehors même des stages, il y a eu des moments fabuleux comme le record du monde du plus long Paris-Brest décroché lors d'un téléthon ou les jeux d'Interville avec les vachettes courant au beau milieu de la crème chantilly... Quel dynamisme ! D'ailleurs, où que vous soyez, demandez à votre pâtissier où est Yssingaux, il vous dira que c'est la capitale de la Pâtisserie. »

Depuis l'époque où l'on crayonnait les recettes sur un simple bout de papier, les pâtissiers ont traversé quelques révolutions. « Aujourd'hui, il faut de plus en plus savoir parler anglais. Depuis, sa reprise par Yves Thuriès et Alain Ducasse, l'ENSP a connu une grosse ouverture à l'international. Son aura est aujourd'hui mondiale. » Un changement de stature qui est allé de pair avec l'évolution de la technicité, l'arrivée du « négatif » en surgélation ou la découpe des pièces au jet d'eau...

« Ça va vite. En quinze ans, le métier a énormément évolué. Maintenant on doit savoir faire de la programmation numérique, gérer un site commercial, une vitrine sur le Web... Il faut avancer avec les machines. Parfois, c'est plus que de la pâtisserie. » Alors pour ne pas être pris de vitesse, Pascal Liotier continue à œuvrer encore et toujours en faveur de la formation. « Nous nous battons pour la mise en place d'un Brevet technique des métiers supérieur. »

Pour l'avenir, Pascal Liotier souhaite à l'ENSP de s'inscrire dans la continuité. « Comme ils sont partis, il n'y a pas de souci. Alors, comme on dit au Canada, Bon vent ! »

*« Elle apporte un énorme élan qualitatif...  
Son aura est aujourd'hui mondiale. »*

30 ans au  
service des  
Pâtisseries

28 ans de collaboration  
avec L'Ensp

**PV**.lab Concept

Tél. : 03 85 98 09 68  
mail : info@pv-labo-concept.com

**Sevarome**  
ARÔMES - FLAVOURS



## ARÔMES ET INGRÉDIENTS POUR CRÉATIONS GOURMANDES

- **Aromatisation**  
*Arômes naturels, arômes, extraits, huiles essentielles*  
(Notes classiques de fruits... Notes exotiques...  
Notes chaudes... Notes fleuries, feuillues, épices et aromates...)
- **Pâtes pures de fruits à coques et pâtes préparées**  
*Pistache, amande blanche, noix, noisette, pécan,...*
- **Ingrédients**  
*Vanille gosses, caramel, café soluble, jus de fruits concentrés.*
- **Stabilisateurs**
- **Colorants alimentaires**

*Le goût est notre nature*

Z.A. La Guide 1 - 43200 Yssingeaux - France - Tél. ++33(0)4 71 59 04 78 - Fax. ++33(0)4 71 65 54 24  
e.mail : info@sevarome.com

[www.sevarome.com](http://www.sevarome.com)

**nactis**  
GOURMET

  
**de BUYER**  
DEPUIS 1830



Super cercle à tarte micro-perforé



Moule souple Elastomoule



LETUBE



Fouet antibactérien



KWIK MAX 3,3 litres

FABRICANT FRANÇAIS  
D'USTENSILES DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
PÂTISSERIE CUISINE TRAITEUR



DE BUYER INDUSTRIES - F-88340 LE VAL D'AJOL  
Tel: +33 (0)3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - WWW.DEBUYER.COM



  
Entreprise  
de Proximité  
Vivante  
terre-de-luxe.fr

1984  
2014  
30 ANS  
DE PASSIONS  
& D'EMOTIONS  
CO-ACTEURS

# UNE ÉCOLE À LA CAMPAGNE

*Dominique  
Mitton*

**Tout comme Stéphane de Bie, actuel directeur de la société Elboma Koma, Dominique Mitton parle avec cœur du lien qui le rattache à l'ENSP. Au terme de sa carrière, celui-ci revoit avec un émerveillement égal cette ancienne colonie de vacances devenue « une colonie de stratèges et de professionnels ». « Qui aurait pu penser qu'un lieu aussi retiré des grands centres connaisse un déploiement aussi impressionnant en France et à l'international ! »**

Dès l'origine, la société Koma (unité France du leader mondial du froid) fut associée à la création de l'ENSP. « MM. Jean Millet, Jean-Pierre Gonfroy, Jacques Barrot et Walter de Bie, patron de l'époque, ont trouvé ensemble une solution pour équiper correctement les laboratoires, de façon à ne pas prendre de risque et que cela dure. » Et de fait, leur collaboration aussi a perduré.

« Il fallait oser jouer la carte d'une école à la campagne. Ce coin d'Auvergne est paisible et propice à la rencontre. C'est un lieu de méditation. On y trouve aujourd'hui un savant mélange entre pâtisserie, chocolaterie et boulangerie, un véritable condensé de technologies et de savoir-faire. Quand elle a souffert, c'était dramatique de voir un fleuron aussi bien proportionné condamné à la perte. Heureusement, Alain Ducasse et Yves Thuriès ont mis du carburant et trouvé le bon chauffeur. »

Habitué au monde du commerce et de ses lois, Dominique Mitton souligne le talent exceptionnel de celui qui « a su sauver l'école ». « Zakari Benkhadra est quelqu'un de très précis, il connaît son boulot par cœur. C'est un gagnant, d'humeur toujours égale. À son arrivée, je me suis dit, ça y est l'ENSP est sauvée ! L'homme est à la base, il est le trait d'union, le liant de la réussite. Il a su redonner un bel élan de solidarité. Il sait retenir les gens qu'il apprécie. Sa présence m'a rattaché plus encore à l'école. » Un éloge bien senti qui souligne une fois encore à quel point cette école a su trouver ses maillons forts.

En homme sensible, Dominique Mitton se souvient d'une finale des MOF. « J'ai vu des sourires, des éclats de rire et des pleurs. Même à 40 ans, certains sont inconsolables. » Il se souvient également des solutions miracles écartant l'impossible. « Lors d'une rentrée, il n'y avait plus de place pour les deux dernières classes de CAP. Zakari a tout simplement fait installer des Algecos. Il sait rendre les choses réalisables. À l'ENSP, tous veulent avancer. »

Alors forcément, pour la suite, il souhaite « qu'ils restent aussi simples et à l'écoute de tous. Qu'ils continuent à aimer et faire aimer. Qu'ils trouvent de nouveaux espaces autour du château, de nouveaux partenaires... Il est très important d'apprendre ces métiers car ce sont ces gens qui nous régaleront tous les jours ».

« L'ENSP a su trouver ses maillons forts. »



# UN REPÈRE EXTRAORDINAIRE *Hervé de Buyer*



**Comme le chante la rime, la marque de Buyer et l'ENSP sont intimement liées. « C'est une histoire d'hommes et d'événements qui nous a rapprochés », raconte Hervé de Buyer. En 1986, cet entrepreneur dans l'âme côtoie Jean-Luc Valentin. Avant de devenir assistant de direction et formateur à l'ENSP, ce dernier avait créé une pâtisserie à Remiremont, dans les Vosges, qui est aujourd'hui gérée par ses enfants.**

« À l'époque, il passait par l'usine pour chercher des produits spéciaux adaptés à ses créations. C'est lui qui m'a transmis le virus. La pâtisserie à l'assiette commençait à monter. J'ai délaissé le marché des grandes surfaces pour me concentrer sur celui des professionnels en m'appuyant sur le savoir de l'ENSP. Nous avons pris un grand virage car j'ai compris que ce secteur était totalement ouvert. »

Soucieux de répondre au mieux aux besoins de ses clients, voire de les devancer, Hervé de Buyer offre alors un stage d'une semaine à 35 membres de son personnel : ouvriers, employés et directeur d'achat. « Ils ne savaient pas à quoi servait ce qu'ils fabriquaient. Je voulais qu'ils découvrent le métier. Il était indispensable qu'ils comprennent toutes les qualités recherchées. Ça a été un essor. Nous avons rencontré un monde de passionnés, des gens alliant l'intelligence de la tête et des mains. Je ne les ai jamais quittés. »

Tandis que l'École traverse une période périlleuse – « elle était prête à l'abandon » –, Hervé de Buyer et Patrick Vercruysse (directeur de PV-labo-concept) décident l'un comme l'autre de participer à "l'effort de guerre". « Nul n'est ennemi de ses intérêts. Nous avons tout fait pour aider à la construction des laboratoires. Aujourd'hui, l'école connaît un nouvel élan. Elle est digne de ce métier de précision, de valeur, de saveur, de minutie. Nous nous adressons à des professionnels, avec eux la compréhension est immédiate. Par rapport au monde d'affairistes et de spéculateurs, nous sommes face à un artisanat de dimension internationale. L'ENSP est une bibliothèque de savoir. »

Une bibliothèque gourmande où les fournisseurs comme les simples pâtisseries tâchent de venir au moins une à deux fois l'an. « Il faut venir apprendre et découvrir les tendances auprès des inventeurs. Tous les professionnels sont avides de voir ce qu'Yssingaux va leur offrir. Je me souviens d'un séjour organisé pour Chomette Favor qui, dix ans après, en parle encore. Nous avons été reçus autour d'une table 5 étoiles. Le repas s'est achevé sur des desserts enchanteurs. À l'aller, il y avait un grand silence, au retour tout le monde – fabriquant comme vendeur – se tutoyait et chantait, c'était l'euphorie. »

Pour Hervé de Buyer l'ENSP est un phare brillant dans la nuit. « Pour ses 30 ans, je souhaite à l'École de continuer avec enthousiasme et dynamisme à lutter contre la médiocrité et le laisser-aller. Il existe une autre vie faite de réussite au cours de laquelle il est possible de réaliser des choses intelligentes. Tout n'est pas bouché. Pour celui qui est honnête avec lui-même, avec le métier et le travail, l'École ouvre une petite porte pour un très grand avenir. Je remercie MM. Ducasse et Thuriès, M. Benkhadra et tout le personnel chargés de transmettre et de porter haut le drapeau. L'ENSP est un point de repère extraordinaire. Celui qui permettra aux jeunes désireux de réussir de mettre le pied à l'étrier pour avancer vers un avenir professionnel de qualité. Il est difficile de prévoir l'avenir, mais il ne nous est pas interdit d'envisager favorablement le futur grâce au savoir dont l'ENSP est le promoteur. »

« L'ENSP est une bibliothèque de savoir.  
Elle ouvre une petite porte pour  
un très grand avenir. »

# COOUTURIER DE L'INOX

*Patrick  
Vercruysse*

**Le laboratoire est aux pâtisseries ce qu'est la cuisine aux cuisiniers, l'antre où tout se crée. Celui qui conçoit et aménage cet espace sur mesure, pour que l'imagination puisse y prendre corps avec grâce, pénètre le secret des dieux.**

Depuis plus de trente ans, Patrick Vercruysse, directeur de PV-labo-concept, est de ceux-là. « Lorsque l'ENSP d'Yssingeaux a été reprise par le groupe Ducasse/Thuriès, nous avons fait le nécessaire pour lui assurer un redémarrage plus serein en offrant l'aménagement de l'amphithéâtre. » En contrepartie, suivant le contrat moral qui les lie, PV-labo-concept s'est vu confier le soin d'assurer sur le long terme les modifications nécessaires à l'ENSP. Les couturiers de l'Inox, ainsi qu'ils se nomment, sont donc au premier rang pour apprécier l'évolution de l'École et du métier.

« Avec le soutien de Jean-Luc Valentin, formateur au sein de l'École, nous avons réalisé l'extension de l'établissement : l'amphithéâtre, les quatre laboratoires, la cuisine du restaurant destinée aux stagiaires et au personnel... À chaque reprise, il a fallu tracer l'implantation, dessiner les plans techniques afin qu'ils répondent aux exigences des différents corps de métiers et ce avec toujours beaucoup d'application. Autrefois l'École était essentiellement fréquentée par des patrons et artisans pâtisseries, parfois même des ouvriers, qui venaient approfondir un thème. Aujourd'hui, on vient y suivre des stages de moyenne et longue durée, pour compléter sa formation ou apprendre le métier. Les stagiaires sont de tous horizons, du CAP au Bac + 5. Les laboratoires ont été adaptés à cette diversité de profils. Ils sont plus épurés, plus fonctionnels, ergonomiques, débarrassés du superflu. Pour exemple, il n'y a plus de poste de cuisson central mais des inductions individuelles insérées dans des tiroirs afin de ne pas gêner le poste de travail. Chaque laboratoire doit être lisible et disposer de postes pédagogiques identiques. Nous sommes montés en gamme pour porter le niveau encore plus haut. »

Parce qu'ils ont su s'imposer comme des modèles d'efficacité, les laboratoires « nés » à l'ENSP sont aujourd'hui transportés sur le marché, chez les boulangers et pâtisseries. « Nous avons tiré partie du mieux possible d'un espace donné, de 80 à 82 m<sup>2</sup>, en répondant à de nombreuses contraintes notamment en terme de stockage de matière première, de cuisson, de pesée... »

Tout comme il connaît les outils qui sont le prolongement des doigts du pâtissier, Patrick Vercruysse, connaît l'âme de l'ENSP. « C'est un endroit où se transmet le savoir. On y rencontre des intervenants et des formateurs à temps plein, des gens motivés qui ont choisi d'être ici, qui ont le sourire et sont avenants. On y pose de vraies questions professionnelles. PV-labo-concept s'est toujours efforcé de donner le meilleur de soi à tous. L'ENSP est pour nous un laboratoire de recherche, on juge si le matériel dure dans le temps. Que les laboratoires de l'ENSP soient, pour certains, toujours debout après vingt-huit ans d'utilisation est un gage de qualité. Nous aimons ce métier et ces gens-là et c'est pourquoi nous nous engageons à trouver pour eux des solutions. »

**« Pour nous, L'ENSP est un  
laboratoire de recherche. »**



« Quelle continue à évoluer en maîtrisant  
la philosophie qui a fait son succès. »

# LE LANGAGE DE LA PASSION

*Denis Bigot*



© Copyright Thierry Béguin

**Créée en 1983, Hengel est constructeur d'équipements de surgélation, conservation et fermentation contrôlée pour la boulangerie-pâtisserie. Bien que fournissant des professionnels aux quatre coins du monde, il s'agit d'une société française qui développe et fabrique tous ses équipements exclusivement en France. Alliant modernité, respect de la tradition et du savoir-faire, elle est fière d'être l'un des partenaires de l'ENSP aussi bien pour son goût de l'excellence que pour la diversité culturelle de ses acteurs.**

Denis Bigot, président de la société en témoigne : « L'ENSP est un des lieux de rencontre essentiels à mes yeux. Du fait de son retentissement à l'international, nous avons établi un partenariat avec l'École en l'aidant à équiper ses laboratoires. Récemment nous avons installé un surgélateur-conservateur dernière génération dans le laboratoire consacré à la Recherche et au Développement. Son directeur, Zakari Benkhadra, a une vision mondialiste. De ce fait, l'ENSP est une porte ouverte qui nous permet de communiquer avec des professionnels du monde entier et d'établir de réels contacts avec eux. L'école est à la fois une vitrine et un laboratoire d'essai pour nos équipements comme pour nos cellules de surgélation installées dernièrement. De plus, elle constitue un environnement idéal pour la mise en scène de notre matériel et donc pour la réalisation de photos qui participent à la diffusion de notre image. »

Pour ce chef d'entreprise qui a fondé une filiale au Japon et se déplace régulièrement dans une trentaine de pays chaque année, l'ENSP reste une source d'émerveillement. « Ce qui m'étonne toujours c'est de voir tous ces gens de nationalités différentes, ayant baigné dans des environnements variés, qui se retrouvent autour de la pâtisserie et, grâce elle, arrivent à se comprendre. Australiens, Coréens, Brésiliens, Chinois..., tous parlent le même langage, celui de la passion. C'est extraordinaire comme cela les rapproche. »

Au travers de contacts réguliers, Denis Bigot a noué une relation profonde avec l'ENSP, un lieu dont il apprécie l'ambiance. « L'environnement de la Haute-Loire est admirable. L'École est située dans un écrin de verdure, un lieu propice à la réflexion, qui respire la sérénité. Je ne suis pas certain que cela puisse être le cas ailleurs. Le niveau des compétences est hors du commun, on y retrouve la crème des crèmes. La quintessence de l'art pâtissier. »

En chef d'entreprise dont la sagesse s'est forgée au feu de la croissance, Denis Bigot souhaite à l'ENSP, pour ses 30 ans, de « trouver le bon modèle pour grandir tout en gardant, voire en renforçant ses fondamentaux. » Pour lui, « il y a un risque, dès que l'on élargit une communauté de personnes. Le modèle représenté par l'ENSP est extraordinaire par sa dynamique, son aura est unique. Je lui souhaite de continuer à évoluer en maîtrisant la philosophie qui a fait son succès ».

« Le niveau des compétences est hors du  
commun, on y retrouve la crème des crèmes.  
La quintessence de l'art pâtissier. »

**Toutes deux sont nées dans les sucs yssingelais. Lorsque l'École a vu le jour en 1984, l'entreprise Sévarome fêtait ses 20 ans. C'est dire si l'accompagnement de l'une par l'autre remonte à longtemps.**

« Pour nous, l'ENSP est une vitrine d'application », explique Gérard Trivier, directeur général de l'entreprise qui se souvient de l'accompagnement commun initié par Pierre Paillon, Meilleur ouvrier de France glacier. « Notre métier est très technique, orienté vers le monde du dessert tout en étant situé très en amont. Nous travaillons sur les sciences du goût, la compréhension de ces derniers, l'évaluation sensorielle, les molécules et extraits fins... » Sévarome crée des gammes de produits scindées en trois familles distinctes et complémentaires : les arômes, les préparations de fruits à coques, les ingrédients aromatiques, texturants, stabilisants et colorants.

« Nous tentons de décrypter les comportements du consommateur, la façon dont les gens comprennent l'utilisation de nos produits. L'École, elle, nous aide à percevoir les besoins techniques des opérateurs du dessert et nous permet de faire évoluer les métiers. » Pour développer une expertise dans la conception de ses propres gammes, Sévarome dispose d'un laboratoire de développement destiné à la création et l'élaboration de réponses aux besoins des utilisateurs de haut niveau – hôtellerie, restauration, catering, concepteurs et fabricants de pâtisseries et produits sucrés.

Parce qu'elle est elle-même en perpétuelle évolution, l'entreprise salue la « renaissance » de l'ENSP, l'ouverture de ses formations (initiale ou continue), dans leur contenu et leur géographie. « Depuis l'arrivée d'Alain Ducasse et Yves Thuriès – un socle de personnalités –, l'École s'est ouverte à l'international, elle est plus dynamique. On voit beaucoup d'étudiants venir de partout dans le monde. Le bien-être et la qualité de l'accueil ont été assurés par une refonte complète des locaux. Aujourd'hui, l'ENSP incarne à la fois un savoir-faire français et le partage interculturel. C'est un très bon vecteur qui élève le niveau d'éducation et aide à avoir une autre vision. »

Dès qu'elle le peut, Sévarome participe à certains concours, en sponsorisant ou diffusant ses conseils. « Ce sont toujours des moments riches d'échanges. Nous évoluons dans des métiers où les gens sont agréables. Nous allons à l'essentiel. Yssingaux a une grande importance pour la région et le pays. Elle crée beaucoup d'attraction. Zakari Benkhadra et les gens qui œuvrent autour de lui en ont fait un lieu d'émulation, riche d'un cumul d'expériences. Avoir une telle école à portée de main est une chance. »

À la question rituelle des vœux qu'il émet pour les 30 ans de l'ENSP, Gérard Trivier évoque comme beaucoup le souhait de voir durer. « Je lui souhaite le meilleur succès. Qu'elle continue sur sa trajectoire. La qualité de ce qu'elle incarne : faire naître des passionnés ! »

*« L'ENSP incarne à la fois un savoir-faire français et le partage interculturel. C'est un lieu d'émulation, riche d'un cumul d'expériences. »*



# LE GOÛT DES AUTRES

*Gérard  
Trivier*



**Des pages d'histoire(s), Franck Lacroix en a vu se tourner. Car, depuis sa naissance jusqu'à sa renaissance, l'ENSP a toujours été présente dans le *Journal du Pâtissier*. Le rédacteur en chef parle avec un certain humour de « ces prisonniers volontaires » qui chaque année font le choix de venir ici s'informer et se former.**

« Comme le disait l'un de ses premiers directeurs : c'est dans l'échange que l'on progresse », se souvient-il. Alors, s'il insiste sur le fait que l'accès à Yssingeaux se mérite – « on a tous le souvenir d'avoir un jour été coincé par la neige » –, c'est pour mieux mettre en lumière la richesse du grand écart. Car, dans cet espace tranquille – favorable aux pâtissiers qu'il décrit d'une nature discrète et réservée – tout est propice à échanger.

« Vous savez, il est souvent difficile de faire venir un pâtissier en boutique pour parler de ses produits. Ce sont des artistes. Leur expression est au bout de leurs doigts. Or, ce qui m'épate ici, dans cette bulle pâtissière, c'est que les gens se causent. Par exemple, le premier jour, lorsque tous se retrouvent coincés à table. Eh bien ! quand arrive le dessert, ils savent déjà tout les uns des autres. À l'ENSP, on vit ensemble. On aborde des questions professionnelles. On échange des astuces. Ça va vite ! »

Lorsqu'au tournant du millénaire, la pâtisserie a vu se multiplier les propositions de formation, l'ENSP a marqué sa différence. « Dès ses débuts, elle a choisi les meilleurs formateurs. Ce sont eux qui donnent le La. La carte est très large. L'ENSP c'est l'école polytechnique de la pâtisserie. C'est comme l'Élysée en politique. Elle fait partie de la vie des chefs. Son casting est super. On voit y défiler les maîtres d'aujourd'hui, des balaises. Quand on apprend à poser un millefeuille sur la tranche, la vie change. L'horizon s'ouvre à 360°. L'école absorbe le savoir et la mode. On y trouve les tendances du jour. »

Pour les années à venir, Franck Lacroix souhaite à l'ENSP de « rester la meilleure du monde ». Et pour ce faire, au regard de l'engouement actuel pour cet art culinaire à la française, il verrait bien la mise en place « de stages semi-professionnels pour les passionnés ». « C'est mûr à point. Il faut capter le meilleur de tout cela, aller vers le grand public et les jeunes. Pour rester la référence, je verrais bien des intitulés comme "Mon CAP en 3 mois", "Les grands classiques tels qu'ils étaient, sont et seront"... Par l'immersion, l'ENSP a su, sait et saura entretenir le feu de la passion !

## DES PAGES D'HISTOIRE(S) *Franck Lacroix*

« Dans cette bulle pâtissière, les gens se causent.  
L'École absorbe le savoir et la mode.  
On y trouve les tendances du jour. »

# FAIRE PASSER LE SAVOIR *Yoko Van Schyndel*



**Yoko Van Schyndel est le trait d'union indispensable entre l'École et le Japon. Tout juste rentrée d'un séjour printanier aux antipodes, elle troque sa langue maternelle pour le français afin d'évoquer quelque vingt années de collaboration avec l'ENSP.**

« Je suis arrivée à Yssingeaux en 1993. À l'époque, j'habitais Paris et la campagne yssingelaise représentait bien l'image que j'avais de la France. Hier comme aujourd'hui, celle-ci ne se limite pas à la capitale. M. Gonfroy était directeur. Lui et sa femme étaient tout le temps là. C'était une ambiance très familiale. À présent, l'accueil est plus professionnel mais il reste chaleureux et sympathique. Il y a toujours une bonne assistance. »

Formée dans une école de pâtisserie de Tokyo, Yoko Van Schyndel « connaît très bien tous les termes de la profession », elle en a habité le sens. Au-delà des mots, elle possède l'intelligence du geste, celle d'un art pâtissier presque ritualisé, et c'est pourquoi elle a été choisie comme interprète. Au départ, elle fut chargée d'accompagner les stagiaires japonais durant quatre semaines, aujourd'hui elle vient seulement à Yssingeaux deux jours par an.

« Après la Seconde Guerre Mondiale, le Japon a connu un très grand engouement pour la pâtisserie française. Pour nous, l'ENSP représente le haut de gamme. Elle est très connue des Japonais qui y viennent pour se perfectionner. Ils sont à la fois là pour apprendre, avoir des contacts et de bons souvenirs. D'ailleurs, nous mangeons avec les formateurs et, après le dîner, nous prenons un temps au salon avec les grands chefs renommés. Même ceux qui ne parlent pas parfaitement le français se comprennent par les gestes et les sourires. » Comme dans une école japonaise, l'ENSP est un lieu de vie, une sorte de monde à part, un lieu de proximité et d'échange où l'on vient pour apprendre et aimer ce que l'on fait.

« Tous les formateurs sont des gens très passionnés. Ils aiment faire passer leur savoir, transmettre ce métier qui est dur. Pour les professionnels, à chaque début de stage, le formateur demande ce qu'ils veulent aborder car les buts peuvent être différents. Ils proposent un cours à la fois collectif et individuel. C'est génial ! »

Quand elle officie en tant qu'interprète, Yoko Van Schyndel se retrouve au milieu d'une salle de vingt élèves. Elle est épaulée d'un accompagnant et tous deux se passent les mots en veillant à l'essentiel. Pour l'avenir, en tant que passeur, elle souhaite « que l'École soit ouverte au monde afin de transmettre le savoir-faire de bons professionnels français ».

*« Les formateurs proposent un cours à la fois collectif et individuel. C'est génial ! »*

Zakari Benkhadra et Luc Olivier se sont rencontrés lors d'un rassemblement des Toques d'Auvergne. Une première rencontre gourmande pour une suite qui l'est tout autant. « Lors de ma première venue à l'ENSP, j'avais conscience d'être dans l'excellence. Il me fallait faire mes preuves, arriver en ne loupant rien, être à la hauteur de ce qui se passait. » Rassurement oblige, le photographe se souvient d'être alors venu avec trop de matériel, puis, de s'être mis au diapason.

Habitué à être présent tout en étant discret, pour ne rien déranger, Luc Olivier assiste chaque semaine à la clôture des stages professionnels comme aux stages internationaux. Il réalise de petits reportages sur le vif, des photos souvenirs, ainsi que des images studios. « Les professionnels sont des gens assez avertis en pâtisserie. L'enseignant est aussi un professionnel, un MOF, un col bleu-blanc-rouge, quelqu'un ayant une notoriété... Il y a toujours du respect entre eux. Tous sont passés par l'apprentissage, par conséquent, le chef c'est le chef ! Ils viennent chercher de la connaissance, pour s'améliorer, se perfectionner. Ça bosse et, au final, chacun est satisfait car il a conscience d'avoir progressé. »

Luc Olivier avoue être toujours surpris par le nombre des réalisations. « Comment, en trois jours, on peut produire autant, mettre en œuvre autant de travail et de créativité ? Ce sont des gens très impliqués, avec une rigueur et un sérieux encore plus évident car, en pâtisserie, il faut être très méticuleux, tout peser. » Sensible à l'émotion qu'il perçoit à chaque fois, il souligne : « Une des choses les plus importantes, c'est la passion qui les réunit. Ces gens font la démarche volontaire de venir à Yssingaux parce qu'ils aiment leur métier et veulent aller au contact. »

Depuis 2007, Luc Olivier a pu observer puis fixer les différentes étapes de l'internationalisation. « On rencontre aujourd'hui des gens de tous pays, Asie, Amérique latine, Amérique du Nord, pays de l'Est..., tous on la volonté de venir chercher ce qu'il y a de meilleur en pâtisserie. Cela se passe en France et à l'ENSP en particulier, car c'est cette école qui a le plus de prestige. »

Pour celui dont le calendrier ne connaît pas de jours fériés, l'investissement des jeunes est une grande source de satisfaction. « Chaque année, il y a des postes d'assistants occupés par des volontaires qui pendant un an vont devoir être aussi opérationnels qu'une infirmière auprès d'un chirurgien. À 20 ans, c'est très encourageant de les voir faire preuve d'autant de dévouement. C'est un sentiment très très positif. Ils reviennent parfois même le week-end pour s'exercer. Je suis proche d'eux et si je passe à proximité, comme c'est arrivé parfois un dimanche, je peux venir leur faire une image. Ici, la passion circule. On peut voir des professionnels de très haut niveau échanger sans pédanterie avec des apprentis, des gens de tous pays se rapprochent les uns des autres. Tous sont ouverts. » Hormis un beau gâteau d'anniversaire (auquel il aimerait certainement goûter !), Luc Olivier souhaite à l'ENSP de souffler encore bien d'autres bougies, et de maintenir et développer son niveau de fréquentation.

« Ici, la passion circule. »



« Que l'ENSP souffle encore bien d'autres bougies, qu'elle maintienne et développe son niveau de fréquentation. »

SOUS L'ŒIL DU  
PHOTOGRAPHE  
*Luc Olivier*

# AIMER FAIRE CE QUE L'ON FAIT *Corinne Pradier*

Alors que je m'apprêtais à boucler ma série d'entretiens par le sien, Zakari Benkhadra m'a demandé d'écrire un texte à part entière sur l'écriture de ce livre anniversaire, sur mon vécu de cette expérience.

Comme tous ceux à qui j'ai prêté l'oreille, je me souviens moi aussi de ma première visite à l'ENSP. J'étais alors de passage pour un reportage (publié dans *Le Petit Gourmet*) et je revois mon arrivée à hauteur du château de Montbarnier qui se termine par la montée d'un escalier (que beaucoup ont du vivre comme initiatique). À la fin de notre rendez-vous, Zakari m'avait laissé entendre que nous pourrions travailler un jour ensemble. Le temps a passé, en années, et l'occasion s'est présentée car ni l'un et l'autre n'avions oublié cette parole échangée.

Comme le disait l'un des pâtisseries quand on a goûté à l'ENSP on ne peut plus s'en passer. Oui, mais pourquoi ? Parce que lorsque le savoir-être et le savoir-faire ne font qu'un on est transporté. J'ai senti chez chacun des témoins dont j'ai recueilli les propos un enthousiasme et une énergie communicatifs. Aimer faire ce que l'on fait, il n'est pas de plus beau métier ! Dans cette école perchée en lisière de forêts, à la géologie sucrée (ici les monts volcaniques sont appelés "sucs"), on est comme plongé dans un conte de fée où des alchimistes enseigneraient l'art d'enchanter les palais. À la différence près, que tout cela est bel et bien vrai !

Auteur indépendant depuis 2004, je publie régulièrement des reportages dans la presse magazine (*Le Petit Gourmet*, *Massif central magazine*, *Auvergne Nouveau Monde...*) et signe des ouvrages sur des sujets divers dont le point commun est de puiser leur source dans le vécu. Parmi mes derniers titres, *Lieux mystérieux en Auvergne* aux éditions Ouest-France (avril 2011), *François Gagnaire, aux confins du pays natal* (2012) et *Les Mémoires d'un gandot* aux éditions Hauteur d'Homme (septembre 2014). Pour suivre le fil de ma plume : [www.sujetlibre.com](http://www.sujetlibre.com)

« Quand on a goûté à l'ENSP,  
on ne peut plus s'en passer. »



Collection 2014



A la recherche des meilleurs terroirs et variétés, framboise Mecker et myrtille française du Massif Central, cassis Noir de Bourgogne de la Vallée du Rhône.

Notre savoir-faire est au service du fruit, une technologie maîtrisée ainsi qu'un contrôle microbiologique des matières premières très poussé permettent de ne pas pasteuriser la plupart des fruits rouges.

Pour repousser les limites de votre imagination... écume de framboise, gelée de myrtille à l'agar-agar, vinaigrette à la fraise «Mara des bois», foie gras poêlé aux figues sur pulpe de framboise...



Flashez-moi et découvrez l'intégralité de cette recette.

Credit photos: Jonathan Pireddy / Réseau associatif pour l'écologie - Chef pâtissier - Les Oubliés de la Vallée - Capfruit - Oronne

Fruit'Purée, Fruit'Elite Purée, Fruit'Coulis, Fruit'Zest, Fruit'Déco, Fruit'IQF, Fruit'Elite IQF



[www.capfruit.com](http://www.capfruit.com)



Direction de la publication : Zakari Benkhadra et Josiane Mathias

Photographie : Luc Olivier, Cédric Mouche, Pierre Monetta, Thierry Béguin

Entretiens et rédaction : Corinne Pradier - [www.sujetlibre.com](http://www.sujetlibre.com)

Conception et réalisation : Agence Publicracy - [www.publicracy.com](http://www.publicracy.com)



ENSP

ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE PATISSERIE

YSSINGEAUX - FRANCE

Château de Montbarnier  
Allée de Montbarnier  
43200 YSSINGEAUX

téléphone 04 71 65 72 50  
fax 04 71 65 53 68

contact@ensp-adf.com  
www.ensp-adf.com

*Une école du groupe*



ALAIN DUCASSE  
EDUCATION