



## Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie (NR du 24 fév 2019)

publié le 25/02/2019

La boulangerie-pâtisserie "Douceur coulongoise" dirigée par d'anciens élèves, ayant en apprentissage d'anciens élèves projette de former des élèves de cette année scolaire.

coulonges-sur-l'autize

### Découverte de la pâtisserie à la Douceur coulongoise

En accueillant deux jeunes stagiaires, Fabien Gabilly entend transmettre son savoir-faire, acquis lui-même par le biais de l'apprentissage.

**I**l est des métiers que l'on ne fait pas par hasard. Ceux qui ont à trait à la boulangerie ou à la pâtisserie relèvent bien souvent de la passion. Fabien Gabilly, le propriétaire de la Douceur coulongoise, la boulangerie-pâtisserie qui fait face aux halles, sait l'importance de transmettre les valeurs de son métier. Par l'apprentissage notamment, qu'il a effectué chez M. Fréjou à La Chapelle-Thireuil, puis au sein même de l'établissement dont il est devenu le gérant il y a bientôt quatre ans, à la boulangerie Micou à l'époque, en 1999. « Les apprentis ont toute leur place chez nous, explique Fabien Gabilly. Actuellement ils sont trois, chacun dans leur corps de métier. Vincent Debart est apprenti boulanger, Florian Baty en pâtisserie et Emilie Billy en qualité de vendeuse ».

**Gabriel valide son choix**  
Mais pendant ces vacances scolaires, Fabien a fait le choix de recevoir deux stagiaires, sur la propre initiative des jeunes, qui suivent leur scolarité en 4<sup>e</sup> et en 3<sup>e</sup> au collège Henri-Martineau. Ainsi Corentin Bouet et Gabriel Geffard ont passé les matinées de leur pre-



Gabriel et Corentin ont pu découvrir l'art de la pâtisserie avec Fabien et Gaëtan.

mière semaine de vacances à la Douceur coulongoise. « Je reçois souvent des stagiaires pour qu'ils découvrent notre travail, indique Fabien. Qu'ils se rendent compte du plaisir que nous prenons, mais également des inconvénients des métiers de bouche, tels les horaires décalés, ou le rythme

de travail. Passer quelques jours ensemble peut aussi me permettre de les orienter au mieux dans leurs choix ». Si Corentin s'est montré très actif, Gabriel a lui définitivement validé son futur. « J'avais effectué un stage pâtisserie en restaurant, explique le jeune homme, également épris de

passion pour le rugby, sport qu'il pratique. Et même si c'est totalement différent ici, ce stage m'a permis de confirmer mon choix d'orientation pour l'année prochaine ». Gabriel effectuera un bac pro en alternance sur trois ans à la Douceur coulongoise. Ou les bienfaits du stage pour les deux parties.



Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.