



Communiqué de presse – Le 16 mars 2015

## Lundi 16 Mars 2015, 70 boulangers-pâtisseries en formation au lycée professionnel Notre-Dame d'Apprentis d'Auteuil (Château des Vaux)

Lundi 16 mars, l'entreprise Axiane, 2<sup>ème</sup> meunier de France et distributeur de produits à l'attention des professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie, a organisé son « Atelier de printemps », à l'approche de Pâques au sein des ateliers de boulangerie-pâtisserie du lycée professionnel Notre-Dame au Château des Vaux. Une première pour l'établissement d'Apprentis d'Auteuil qui au quotidien forme des jeunes dans ces 2 métiers en utilisant notamment les produits du groupe.

### 70 professionnels avec les jeunes

Mr Corbron Stéphane, chef de vente en matières premières au sein de la société Axiane, explique le choix du site et l'objectif de ces ateliers : « Cela a du sens de venir ici, dans une école qui forme des jeunes aux métiers de boulanger et pâtissier, car ils peuvent assister, avec nos 70 invités, tous boulangers ou pâtisseries d'Eure-et-Loir et des départements limitrophes, à ces démonstrations autour du thème de Pâques. Nous faisons ces ateliers plusieurs fois dans l'année et nous changeons de lieu à chaque fois. Surtout, nous invitons à chaque atelier un professionnel différent qui fait une démonstration. »

Le lycée professionnel a donc mis à disposition ses locaux et surtout son atelier boulangerie où sont formés les jeunes en CAP et BAC Pro Boulangerie durant l'année scolaire. Une occasion exceptionnelle pour les jeunes formés là de rencontrer des professionnels, souvent maîtres de stage ou d'apprentissage et de vivre une démonstration à laquelle ils ont aussi été conviés.

### Un pâtissier de Lisieux

Ce lundi 16 mars, c'est à Nicolas Barbet, pâtissier à Lisieux, qu'est revenue la responsabilité d'animer cet atelier autour du chocolat. Au programme : le montage de chocolat, la réalisation d'une pâte à tartiner, d'un cake, d'un craquant et même d'une guimauve revisitée. L'objectif de la démonstration sur la matinée, puis de la dégustation et des échanges l'après-midi, est d'apporter de nouvelles idées aux professionnels, de découvrir de nouvelles recettes et de nouveaux produits proposés par la société.

Monsieur Frard, boulanger-pâtissier à St Georges sur Eure qui participe aujourd'hui à son 4<sup>ème</sup> atelier proposé par la société Axiane, témoigne : « A chaque fois, j'apprends beaucoup de nouveautés, que ce soit dans les produits ou les recettes et l'année dernière, j'ai utilisé un produit qui a très bien fonctionné ensuite. »

**PORTES OUVERTES des établissements : Samedi 21 mars, de 9h à 17h**

Plus d'infos sur : <http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>

### Apprentis d'Auteuil

Fondation catholique reconnue d'utilité publique, acteur engagé de la prévention et de la protection de l'enfance, Apprentis d'Auteuil développe en France et à l'international des programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion pour redonner aux jeunes et aux familles fragilisés ce qui leur manque le plus : la confiance. Opérateur direct en France, Apprentis d'Auteuil accompagne 27 000 jeunes et familles dans plus de 200 établissements. Ces jeunes lui sont confiés par leur famille ou par l'Aide sociale à l'enfance. La fondation dispense 80 formations professionnelles dans 19 filières. A l'international, Apprentis d'Auteuil a choisi d'agir en partenariat. La fondation mène des actions dans plus de 50 pays aux côtés de ses 195 partenaires locaux. Chaque année, 20 000 jeunes et familles dans le monde bénéficient de ces programmes.

**Dans le territoire Centre**, Apprentis d'Auteuil accompagne plus de 700 jeunes de 6 à 21 ans au sein de 13 établissements situés à La Loupe et ses environs (28), Chartres (28) et La Ferté-Saint-Cyr (41).

### Contacts :

#### Renseignements / Inscriptions :

Service des Admissions

Tél : 02 37 53 70 56

[admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org](mailto:admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org)

**Communication** : Nathalie GRISON : 06 61 52 62 76

[nathalie.grison@apprentis-auteuil.org](mailto:nathalie.grison@apprentis-auteuil.org)

Nicolas RAVENEAU : 02 37 53 80 96 // 06 25 00 16 70

[nicolas.raveneau@apprentis-auteuil.org](mailto:nicolas.raveneau@apprentis-auteuil.org)