



Il a terminé fort honorablement à la 6^e place du concours du MAF ce printemps dernier. De quoi ouvrir de nouvelles ambitions au jeune homme, volontaire, passionné... mais résolument les pieds sur terre.



Benjamin CHEVALIER, un apprenti charcutier-traiteur à l'avenir souriant...

Il est 14h00 et nous surprenons Benjamin, longue silhouette bottée et ceinte d'un tablier, à finir le nettoyage du labo avec ses collègues. Le brin de timidité initial cède vite la place à un chaleureux sourire, et au récit détaillé des diverses épreuves et sélections qui ont conduit l'apprenti à cette finale nationale du MAF. Son professeur au CIFAM, Jean-Yves BLANDIN, nous avait chaudement recommandé son élève, qu'il a encouragé à participer aux concours, tout comme son maître d'apprentissage.

Benjamin n'est pas issu d'un milieu artisanal. Mais sa maman, bonne cuisinière, lui a sans doute donné le goût des bonnes choses...

"Je n'aimais pas particulièrement l'école ; en 3^e j'ai fait plusieurs stages dans le domaine des métiers de bouche, pour choisir mon orientation" explique ce natif de Prinquiau. Stage en boulangerie, en restauration de collectivité, en charcuterie, enfin. Le déclin se fait, non seulement pour l'aspect gourmand du métier, mais aussi pour la décoration et la mise en place.

Entré à 16 ans au CIFAM, Benjamin démarre son apprentissage à Savenay, mais termine son CAP et enchaîne avec une mention complémentaire un peu plus loin, à Pontchâteau, chez les CLOUET*.

>> LE THÈME DU FUTUROSCOPE !

Premier aux concours départemental et régional du MAF, Benjamin a la chance d'effectuer un stage préparatoire à la finale nationale, à Paris, avec ses 26 challengers. **"Nous devons réaliser une terrine de lapin à l'embeurrée de choux, une terrine de truite au basilic et créer un centre de table sur le thème du Futuroscope !"** détaille l'apprenti, en jetant un cou d'œil à son pa-



tron, soutien efficace dans ces préparatifs. **"Au départ, le décor, c'était ce que je faisais le moins bien ! J'ai dû beaucoup travailler"**. Et comme le travail est bien souvent payant, Benjamin récolte le fruit de ses efforts. Bien conscient qu'il lui reste encore beaucoup à apprendre - y compris en déco - le jeune homme de tout juste 19 ans rêve d'un BP, de concours prestigieux, comme Serbotel...

J'ai la chance ici, d'être soutenu par une équipe au complet, ça compte !

Alors foin des horaires un peu excentriques, des extras de traiteur ou encore de la difficulté du métier : quand on aime, on ne compte pas ! Après trois semaines de vacances sur la côte avec ses copains, l'apprenti est plein d'énergie et prêt à en découdre ! Sa plus jolie récompense, en marge des concours ? **"Voir la mine admirative des clients lorsqu'on leur présente un plat appétissant et artistiquement présenté..."**. Pas de doute : il a déjà tout compris, Benjamin !

C.F.D.

* Laurent CLOUET, charcutier-traiteur à Pontchâteau