



# CYRILLE BRETON

## LA FORMATION POUR MISSION

Avec plus de 20 ans d'engagement en tant que professeur de pâtisserie, Cyril Breton a accompagné plusieurs générations de professionnels du sucré... sans jamais renoncer à sa proximité avec le terrain et les réalités du métier. Entre stages en entreprise et concours, ce formateur chevronné continue d'entretenir son savoir-faire, pour toujours mieux le transmettre à ses élèves.

Par Rémi Héluin – Photos : DR

**A** 52 ans, j'ai toujours la fibre du métier », défend Cyril Breton. Professeur au Lycée hôtelier de Blois (Loir-et-Cher) depuis 2012, l'homme reste en effet profondément connecté avec le quotidien d'une filière qu'il a très tôt épousée. Il commence sa formation en 1988 par le biais de l'apprentissage, enchaînant un cursus en pâtisserie pure puis en boulangerie, avant de décrocher le brevet de maîtrise de pâtissier-chocolatier-glaçier-traiteur à ses 19 ans. Une fois ce cursus académique achevé, ce passionné du sucré quitte sa Sarthe natale pour occuper un poste de chef pâtissier à Tours (Indre-et-Loire), où il restera six ans. « En 2002, je choisis de passer le concours pour devenir professeur de pâtisserie. Cela ne m'a pas éloigné pour autant des réalités du métier : j'ai continué à participer à des concours et à réaliser des stages, en restaurant haut de gamme ou au sein d'écoles renommées, pendant les vacances scolaires », détaille le chef, qui entend bien transmettre cet

engagement de tous les instants : « Je resterai un apprenti toute ma vie ! La passion est essentielle pour engager les élèves et les emmener vers l'excellence. »

### ADAPTER SES PRATIQUES POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES JEUNES

Cette capacité d'adaptation se traduit tout autant dans la modernité que l'enseignant a invitée dans sa pratique. Toujours en veille des dernières tendances et idées partagées par les chefs les plus en vue, il partage également les réalisations de ses élèves sur les réseaux sociaux. « Les échanges en fin de TP, ainsi que les photos prises à ce moment, sont très importants pour valoriser le travail de chacun », observe Cyril Breton.

Au fil des années, le professeur a pu constater une évolution notable de son métier, et plus globalement de la filière sucrée. Les profils des élèves ont évolué, avec une féminisation croissante des aspirants pâtissiers, qui ont apporté une précision bienvenue dans les réalisations. « Les jeunes

ne sont pas moins bons qu'avant, mais leurs motivations évoluent. L'enjeu est qu'ils comprennent la nécessité de s'orienter vers une formation sur cinq à six ans, pour compléter leurs bases et être pleinement armés. Notre rôle est de les guider, de les accompagner dans la sélection des meilleurs stages en fonction de leurs aspirations, mais aussi de les ouvrir sur l'extérieur et notamment l'international », détaille le pâtissier, qui n'hésite pas à bâtir des projets d'échange avec des établissements étrangers, à l'image de celui envisagé au Canada pour les élèves visant la Mention complémentaire Desserts de restaurant.

### PRÉSERVER UNE EXCELLENCE RECONNUE

« Quand nous accueillons des élèves provenant notamment d'Amérique du Nord, ils sont toujours marqués par la force de notre système éducatif, et le haut niveau de maîtrise technique qu'il diffuse », se réjouit Cyril Breton, bien conscient que ce résultat est le fruit de l'implication totale du personnel éducatif. Une implication qui se retrouve lorsqu'il s'agit d'accompagner les élèves sur la voie royale des concours : « L'entraînement que réalisent les élèves pour des concours emblématiques, tels que le Championnat de France du dessert, motive toute la classe : chaque élève goûte, donne son avis et échange. »

Au-delà de cette logique de compétition, qui pousse une dynamique de progrès collectif dans la filière, ce sont des valeurs humaines et environnementales qui s'imposent dans les classes où enseigne le professeur et bien au-delà. « La bienveillance s'est développée au sein des cuisines et laboratoires. La pâtisserie restera cependant un métier de passion, empreint d'une forte culture du produit, de la saisonnalité et des produits locaux », conclut ce professeur en mission. ●

