

Je mets de l'argent de côté
pour préparer l'avenir : je souhaite
ouvrir ma propre boulangerie
et continuer à bien faire mon métier.

Franck Gibaud, un apprenti boulanger en or



À 19 ans, Franck Gibaud est déjà un boulanger accompli. Il exerce son métier avec passion et détient le titre de meilleur apprenti de France.

Mes parents tiennent une boulangerie-pâtisserie à la Roche-sur-Yon : je baigne dans cet univers depuis tout petit ! Pour mon bac pro, c'est chez eux que j'ai effectué mon apprentissage. La première année n'a pas été simple : je me considérais comme le fils du patron, et mes parents ne me voyaient pas comme un apprenti. On en a discuté ensemble, les tensions sont vite retombées, et tout s'est bien passé par la suite. J'ai bénéficié du programme Erasmus+ pour effectuer deux stages en Europe : un mois à Anvers dans une pâtisserie haut de gamme, et ensuite en Norvège, à Oslo, dans une boulangerie salon de thé typique. On y réalisait des pains très chargés en graines, c'était vraiment bien, on m'a même proposé d'y rester ! De ces deux expériences, je retiens que l'anglais est essentiel.

Bien faire mon métier

En 2017, j'ai décidé de participer au concours « *Un des Meilleurs Apprentis de France* ». Mais j'ai échoué à la finale nationale. J'ai tenté à nouveau le concours en 2018, c'était ma dernière chance. Après avoir repassé les épreuves départementales et régionales, j'ai fini par remporter le titre de Meilleur apprenti en boulangerie de France. Je m'étais beaucoup entraîné en amont chez mes parents. L'épreuve est exigeante : en 8 heures, il faut réaliser des viennoiseries, des pains de campagne, une baguette tradition, une pièce montée... On peut vite perdre des points ! Cette reconnaissance m'a permis de trouver un CDI facilement. J'ai reçu une réponse positive au premier



CV envoyé. Aujourd'hui, je suis ouvrier dans une boulangerie réputée de Dompierre-sur-Yon. Je suis le seul ouvrier-boulangier, je travaille avec un apprenti. Je suis heureux d'exercer ma passion librement, je me perfectionne, et je mets de l'argent de côté pour préparer l'avenir : je souhaite ouvrir ma propre boulangerie et continuer à bien faire mon métier.

Franck pose avec fierté aux côtés de ses créations tant visuelles que gustatives.

LES petits secrets DE MA RÉUSSITE

« Devenir boulanger demande de la rigueur. Il ne faut pas avoir peur de travailler. Ne jamais compter ses heures, c'est le seul moyen pour apprendre et avancer. C'est dur au début, mais on s'habitue vite. Il est important de respecter ses heures de sommeil, ne pas oublier de faire une sieste pour être opérationnel et éviter les bêtises ! Si j'en suis là aujourd'hui, c'est aussi grâce à mon mentor, un moniteur boulanger de la MFR, Jean-Noël Haspot : c'est un grand pro qui a toujours de bonnes idées, il m'a constamment soutenu, il savait me motiver, et il s'est beaucoup investi pour m'aider à préparer le concours « *Un des Meilleurs Apprentis de France* ». Je lui dois beaucoup. »

Franck Gibaud