

ALTERNANCE. Plus de 70 % des stagiaires de la formation professionnelle et près de 80 % des apprentis trouvent un emploi à l'issue de leur contrat.

Savoir transmettre la flamme



Luc Ponrouch a ouvert la boulangerie du Mas Saint-Pierre à Lattes, près de Montpellier, au printemps 2013.

« Former des jeunes à une façon de travailler traditionnelle »

La boulangerie du Mas Saint-Pierre à Lattes, c'est une équipe de vrais professionnels (dont deux apprentis), et, comme dans toutes les équipes, il y a un entraîneur. Un homme qui sait trouver les mots pour que les joueurs se surpassent. Au Mas Saint-Pierre, cet homme, c'est Luc Ponrouch. C'est lui qui a créé la boulangerie, lui qui est à l'origine de cette belle aventure humaine. Il n'est pas boulanger, mais il a « grandi dans la farine ». Issu d'une vieille famille de meunier, il est né à Saint-Nazaire d'Aude dans un moulin du XII^e siècle. « Mes ancêtres étaient boulangers puis meuniers à Tourouzelle, un petit village du Minervois. » Sa famille a exploité ce moulin pendant plusieurs générations.

Moulin familial. A vingt ans, le jeune homme ne souhaite pourtant pas marcher dans les traces de ses ancêtres. Il quitte le moulin familial et part faire ses études à Paris. Diplôme d'une école de

commerce en poche, il trouva un premier emploi dans l'automobile. En 1979, c'est le retour à la meunerie familiale. Il travaille avec son père. En 1984, le moulin Ponrouch est racheté. Il devient directeur commercial de la nouvelle entreprise. En 2003, à 50 ans, il décide de monter une société de conseil en boulangerie. « J'ai créé des boulangeries un peu partout en France, mais aussi en Espagne... pour le compte de différents clients. »

Produits nobles. Et puis, au printemps 2013, Luc Ponrouch ouvre sa boulangerie. « C'était comme une évidence, la suite logique de mon parcours de vie. » C'est une entreprise familiale, sa fille travaille avec lui, son fils est associé. Sa fierté ? Faire un pain entièrement naturel, dans le respect de la tradition en utilisant des produits nobles, sans aucun additif chimique. « J'embauche des apprentis car j'ai envie de former des jeunes à cette façon de travailler traditionnelle. » ■



A 23 ans, Kevin Rouget est aspirant chez les Compagnons du devoir. Il travaille actuellement à la boulangerie du Mas Saint-Pierre.

« Apprendre un métier pour devenir un homme libre »

A 23 ans, Kevin Rouget possède le grade d'aspirant. Il ne sort pourtant pas d'une grande école militaire. Le jeune homme, originaire de La Réunion, est chez les Compagnons du devoir. « Je suis rentré chez les Compagnons à cause des valeurs, basées sur la transmission du savoir-faire. Des valeurs que l'on ne retrouve pas forcément ailleurs... » Après un BEP pâtissier, un bac pro boulanger-pâtissier, un brevet professionnel boulangerie, il est aujourd'hui, en première année de Deust (1) boulangerie. Un joli parcours, réalisé en suivant la voie de l'apprentissage et de l'alternance, pour quelqu'un qui n'aimait pas l'école. Mais il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. « J'aimerais aller jusqu'au bout de mon Deust et continuer ensuite en licence de boulangerie (le diplôme le plus élevé dans cette filière, ndlr). »

Chef d'œuvre. Kevin, ou plutôt, Réunionnais, car « chez les Compagnons, on nous donne le nom

de la Province d'où l'on vient », fait actuellement son tour de France. Après avoir été à Paris, à Lyon, il est, cette année, à Montpellier. L'année prochaine dans une autre ville. Telle est la vie des aspirants, qui doivent réaliser le fameux « chef d'œuvre » pour être reçu Compagnon du devoir. Et pouvoir, à leur tour, transmettre leur savoir-faire aux plus jeunes. « Pour moi, qui suis loin de mes parents, les Compagnons, c'est comme une deuxième famille. On vit avec d'autres jeunes, des maçons, des charpentiers, des métallistes... dans une maison commune. On est un peu comme des frères et sœurs. Je me reconnais dans leur devise : apprendre un métier pour devenir un homme libre. » ■

(1) Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques en trois ans.

+ d'infos

boulangeriemassaintpierre.fr
compagnons-du-devoir.com