

« Le pain est le symbole du lien social, du partage et de la fraternité ».



© Toufik Oulmi

Titulaire d'un CAP boulanger, en préparation d'un bac pro et déjà doué dans son métier, le jeune Chevillais Lucas Denis-Liebich, soutenu par son maître d'apprentissage Samy Boukili, s'est qualifié le 7 octobre dernier, dans le cadre de la Fête du Pain organisée sur le parvis de Notre-Dame pour représenter l'Île-de-France au 40<sup>e</sup> concours des Meilleurs jeunes boulangers de France. Arrivé douzième sur dix-sept candidats en lice, Lucas n'a pas décroché le précieux titre mais a fait, en tant que finaliste de cette grande rencontre nationale, la fierté de tous ses collègues de l'Atelier du pain (chez Clément Bonnet à Paris 13<sup>e</sup>) où depuis septembre, il est apprenti en alternance.

## Lucas Denis-Liebich A REPRÉSENTÉ LA RÉGION AU 40<sup>E</sup> CONCOURS DES MEILLEURS JEUNES BOULANGERS DE FRANCE 2021

**C**ADET D'UNE FRATRIE DE TROIS ENFANTS dont deux sœurs, Lucas Denis-Liebich a vu le jour en 2003 à Saint-Dizier (52), commune dont les habitants, bon à savoir, sont appelés les Bragards. Fils de parents souvent mutés pour raisons professionnelles, Lucas part dès l'âge de 3 ans à leurs côtés pour une première escale sur l'île d'Yeu (85) puis, en 2012, s'envole pour trois années à Tahiti. De retour en métropole, sa famille s'installe à Chevilly-Larue et Lucas entre en 6<sup>e</sup> au collège Liberté. Quatre ans plus tard, comme tout élève de 3<sup>e</sup> à la recherche d'un stage, Lucas se pose bientôt des questions quant à son orientation. « Je savais que j'étais un manuel, que j'aimais cuisiner, pâtisser... j'hésitais, je n'arrivais pas à me décider, quand soudain j'ai eu un flash. Je me suis revu à 7 ans entrer dans une boulangerie de l'île d'Yeu et avoir été émerveillé par la variété de jolis pains dorés présentés dans des paniers. Et à ce moment-là, sans pouvoir l'expliquer, j'ai senti quelque chose de fort me pousser dans cette voie ».

### En suivant son instinct

Lucas trouve bientôt un stage à Bourges (18) à la boulangerie des Marronniers et, durant cinq jours, y découvre dès 4 h du

matin tous les secrets de la fabrication du pain. « J'avais tout à découvrir et je me suis aussitôt senti à ma place tant ce savoir-faire me parlait. Observer la préparation des pâtes, comment les façonner, regarder les pains gonfler, les voir sortir du four et les entendre respirer, craquer... Ce stage m'a révélé ». Conquis par cette première expérience, Lucas s'inscrit alors au centre de formation d'apprentis François Rabelais à Vitry-sur-Seine et y obtient deux ans après un CAP boulanger.

### En route vers un bac pro

Toujours dans le même établissement, avide de se perfectionner, Lucas prépare depuis septembre 2021 et sur deux ans un bac pro de boulanger. « Apprenti en alternance, je travaille deux semaines d'affilée à Paris (13<sup>e</sup>) à l'Atelier du pain et vais en cours les quinze autres jours ». Aussi doué en pratique qu'en théorie, bientôt soutenu par ses professeurs et son maître d'apprentissage pour la qualité de ses créations, Lucas tente sur leurs conseils le 40<sup>e</sup> concours des Meilleurs jeunes boulangers de France 2021. Mais pour y accéder, il lui faut d'abord se qualifier à l'occasion des rencontres régionales. Exploit qu'il réalise le 7 octobre dernier à Paris dans le cadre de la Fête du Pain en accédant, après 8 heures d'épreuves, à la deuxième marche du podium.

Sélectionné pour la phase finale, notre jeune talent représente les couleurs de l'Île-de-France lors du grand concours national à Metz en novembre dernier. « Réunis au Pôle des métiers, nous étions 17 jeunes apprentis des quatre coins de France venus nous affronter autour d'un objectif commun : valoriser la boulangerie artisanale. Comme lors de la précédente qualification, nous avions à réaliser une gamme complète de pains de tradition française, des pains de campagne et de seigle. Nous devions aussi fabriquer un pain créatif nutritionnel, des brioches et des croissants, proposer une création boulangère salée et, cerise sur le gâteau, créer un pain décoré sur le thème des Jeux Olympiques ». Jugé par des professionnels, classé 12<sup>e</sup> à l'issue des épreuves, Lucas déclare avoir gagné en expérience. Les mains dans le pétrin, il partage avec ses collègues sa passion pour le pain.

### Envie d'horizons lointains

Après le bac pro en juin 2023, le cœur à l'ouvrage, notre jeune artiste compte en devenant artisan-boulangier se spécialiser dans les pains de tradition. Il aimerait dans la foulée s'installer au Canada. « Mais d'ici là, ce qui m'importe avant tout, c'est de faire un pain qui a du goût ! » \*

Florence Bédouet