

## INTERVIEW

## FABIEN PONDAVEN

Lundi 8 Novembre 2021



Cette semaine, nous mettons à l'honneur Fabien Pondaven, ancien élève de **Saint-Joseph**, Sacré **meilleur jeune chocolatier de France** en mai 2017, le jeune homme s'est installé cette année à Lesneven.

### **QUEL EST VOTRE PARCOURS DE FORMATION ?**

A la suite de la 3ème, j'ai fait mon **Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie** puis un **CAP Chocolatier** au **Lycée Saint-Joseph à Concarneau**. J'ai ensuite poursuivi avec un **BTM Chocolatier-Confiseur** au CFA de Ploufragan (22) et en entreprise à Lamballe (22).

J'ai obtenu ce BTM avec mention très bien, et j'ai directement été embauché en tant que **chef chocolatier** chez un vice-champion du monde de la chocolaterie à Pontivy dans le Morbihan. J'ai occupé ce poste pendant 2 ans et demi.

Je suis ensuite arrivé à Brest pendant 2 ans, avant d'enfin m'installer à Lesneven.

## ***POURQUOI AVEZ-VOUS CHOISI LA CHOCOLATERIE ?***

J'ai choisi la chocolaterie car j'ai découvert le travail du chocolat durant mes années de formation en Boulangerie-Pâtisserie à Saint-Jo, étant très curieux j'ai voulu en apprendre plus sur chocolat, voilà pourquoi j'ai continué avec un CAP puis un BTM.

## ***QUE RETENEZ-VOUS DE VOTRE PARCOURS À SAINT-JOSEPH ?***

J'ai passé 4 ans à Saint-Jo entre le bac pro puis le cap chocolatier. C'étais **4 années riches en découvertes**, qui m'ont permis de savoir que j'avais trouvé ma voie.

## ***DEPUIS COMBIEN DE TEMPS EXERCEZ-VOUS CE MÉTIER ?***

Cela fait maintenant 11 ans que j'ai intégré le Bac Pro à Saint-Jo .

## ***QU'AIMEZ-VOUS DANS VOTRE MÉTIER ?***

J'aime beaucoup la matière chocolat. **C'est une matière très complexe à maîtriser, mais tellement agréable à travailler.** J'aime beaucoup la partie création, si bien en bonbons qu'en artistique.

## ***QUELLES SONT LES CONTRAINTES DE VOTRE MÉTIER ?***

Les seules contraintes de notre métier sont peut-être les **fortes périodes d'activités**, surtout pour les fêtes de fin d'année, le rythme est très intense, il y a des heures supplémentaire etc, mais quand on voit le travail accompli, **on est fier de s'être donné à fond** pour réussir à faire un bon Noël.

## ***QUELLES SONT, SELON VOUS, LES QUALITÉS NÉCESSAIRES POUR EXERCER CE MÉTIER ?***

Il faut être très **méthodique, patient, minutieux, créatif et exigeant.**

## ***POUVEZ-VOUS ME DÉCRIRE UNE JOURNÉE TYPE ?***

Il n'y a pas vraiment de journée type dans notre métier, **chaque jour est différent** suivant la production. Pour les horaires, c'est propre à chaque entreprise. Mais en général, chez un artisan chocolatier, on est plus sur des heures type « bureaux » (8h-17h).

## ***QUELLE EST LA RÉALISATION/TÂCHE/ACTION/ACTIVITÉ QUE VOUS PRÉFÉREZ FAIRE DANS VOTRE MÉTIER ?***

J'aime beaucoup la **création des montages de Pâques ou Noël**, c'est ludique et en même temps ça démontre notre savoir faire. **Nos créations sont notre image**, il est donc important de jouer le jeu de la création pour satisfaire les clients.

## ***QUELS SONT LES CONSEILS QUE VOUS POURRIEZ DONNER AUX ÉLÈVES EN CHOCOLATERIE ?***

Je leur dirai d'être **curieux**. Il faut regarder ce qui se fait, que ce soit sur internet (grâce aux réseaux sociaux, on trouve énormément d'inspiration), ou même lors d'un voyage ou d'un week-end, une petite escale chez un chocolatier qu'on ne connaît pas, on découvre des façons de faire différentes, des produits différents suivant les régions etc etc. Et le deuxième conseil, c'est de travailler, et **se donner des objectifs pour avancer**. Les concours sont par exemple une très bonne chose pour repousser un peu plus ses limites, et se mesurer aux autres pour voir notre niveau.

# SAINT-JOSEPH CONCARNEAU



CAP Chocolatier-confiseur 2013-2014

TOUT COMMENCE QUELQUE PART,  
POURQUOI PAS ICI ?