INTERVIEW

MATÉO LAGADIC

Lundi 28 Février 2022

Cette semaine, c'est Matéo Lagadic, ancien élève de **Saint-Joseph**, que nous retrouvons. Matéo débute sa carrière en Suisse, chez Eric Vuissoz, une maison forte de 21 ans d'expérience qui l'a embauché après un stage.

QUEL EST VOTRE PARCOURS DE FORMATION ?

Je suis arrivé en 2015 à Saint-Joseph pour un CAP Boulanger, puis j'ai continué en bac pro Boulanger Pâtissier que j'ai obtenu avec la mention Bien en 2018. Ensuite j'ai fait un CAP Chocolatier Confiseur que j'ai obtenu en 2019.

En 2019 j'ai quitté Saint-Joseph après 4 ans pour faire un BTM à Cuzon où j'ai passé une spécialité pâtisserie diabétique.

POURQUOI AVEZ-VOUS CHOISI LES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE, CHOCOLATERIE ?

Depuis tout petit, je suis attiré par la pâtisserie et surtout par le chocolat. Ca a commencé avec ma grand-mère avec qui je cuisinais pour le plaisir. Pourtant, il n'y a pas de métier de bouche dans ma famille, mon père est menuisier, ma mère travaille dans l'électricité et ma grand-mère travaillait auprès d'enfants handicapés. C'est une passion qui est vraiment né "comme ça", dans mon enfance.

POURQUOI AVOIR CHOISI SAINT-JOSEPH ?

J'étais bon élève au collège mais je voulais vraiment aller en pâtisserie. J'ai connu St-Joseph avec un ancien élève qui travaille à Crozon, où mes parents habitent, il m'a conseillé d'aller visiter, que c'était une très bonne école. Quand je suis allé visiter le lycée, j'ai rencontré Monsieur Saliou, professeur de lettres-histoire et Monsieur Lecanuet en boulangerie, j'ai visité les labos et j'ai fait un mini-stage, ça a vraiment été un coup de cœur !

QU'EST-CE QUE VOUS RETENEZ DE VOS ANNÉES À SAINT-JOSEPH ?

Ce que je retiens c'est vraiment que j'ai eu une formation très complète. Les cours étaient très travaillés, c'était dense mais au final je me suis rendu compte que ça faisait vraiment une différence de niveau lorsque j'ai poursuivi après en BTM et que je me suis confronté à d'autres élèves, d'ailleurs.

POUVEZ-VOUS ME DÉCRIRE VOTRE POSTE ?

C'est un poste assez polyvalent car je travaille en boulangerie, en pâtisserie et en chocolaterie, c'était d'ailleurs un gros plus sur mon CV d'avoir toutes ces compétences. Je peux aussi être amené à m'occuper des livraisons et des papiers, là je ressors mes cours de St Jo, tout m'est utile et je fait pas mal de choses différentes dans une semaine de travail.

VOUS ÉTIEZ À L'INTERNAT, COMMENT AVEZ-VOUS VÉCU VOS ANNÉES D'INTERNE ?

J'ai été à l'internat pendant 3 ans et c'était une sacré période ! J'étais interne avec quasiment toute ma classe donc autant dire qu'on a vite créé du lien. J'ai aussi rencontré des élèves d'autres sections et j'ai d'ailleurs vécu mon 1er amour de lycée à l'internat. La dernière année, j'étais dans la maison annexe, donc avec un peu plus d'autonomie.
Je me souviens être arrivé le premier jour pas serein du tout, je ne connaissais personne, j'avais une petite appréhension et puis finalement j'en garde un très bon souvenir. On faisait pas mal d'activités comme l'accrobranche, le bowling, la patinoire ... Les éducateurs étaient très à l'écoute et je ne me suis jamais senti seul.

DEPUIS COMBIEN DE TEMPS EXERCEZ-VOUS CE MÉTIER ?

J'ai commencé en 2015 et j'ai été embauché en CDI en octobre 2021 chez Eric Vuissoz donc depuis 6 ans et depuis quelques mois en tant que salarié.

QU'AIMEZ-VOUS DANS VOTRE MÉTIER ?

Ce que je préfère réaliser, ce sont les pièces artistiques en chocolat et les pains décorés. J'aime aussi passer du côté magasin et voir les produits finis en vitrine, c'est gratifiant et puis c'est enrichissant d'avoir un autre aspect du métier : le contact avec les clients, avoir leurs retours.

QUEL EST VOTRE PROJET PROFESSIONNEL ?

Je pense rester en Suisse quelques années, le temps de faire mes armes. D'ailleurs j'ai acheté un appartement ici. Je me suis vite adapté à la vie d'ici car je connaissais déjà mes collègues de travail suite à mon stage de 2017. Et puis j'ai fait de nouvelles rencontres aussi. Ensuite j'ai pour projet de revenir à Crozon, d'où je viens, pour créer mon entreprise, quand je serais prêt.

SAINT-JOSEPH CONCARNEAU

CAP Chocolatier-confiseur 2018-2019

TOUT COMMENCE QUELQUE PART, POURQUOI PAS ICI ?