

Inès Pittet c'est du gâteau!

Avis aux gourmands : Promasens héberge une passionnée de pâtisserie ! Une jeune fille qui n'attendait que la fin de sa scolarité pour en faire son métier. C'est dans l'ambiance d'un tea-room que le Pavé a écouté Inès Pittet parler de pavés (au chocolat...!) et de douceurs.

À vos papilles !



© Charly Jaquier

Inès, 18 ans, a grandi à Promasens avec ses deux petites sœurs, dans une maison qui, les jours d'anniversaire, dégageait une délicieuse odeur de fournil au moment des quatre heures. « Maman avait plaisir à nous faire des gâteaux et nous faisait participer, mais la pâtisserie n'était pas sa passion. Comme j'appréciais, elle m'a laissée gérer assez vite. »

D'un loisir à un métier

Arrivent l'entrée au cycle d'orientation et les questionnements sur son avenir : « Il a toujours été clair que je ne voulais pas continuer les études. Après un stage concluant, je me suis dirigée sur la pâtisserie. J'aurais aimé faire chocolatière mais en Suisse, cette formation seule n'existe pas. »

En France, les diplômes sont séparés : confiseur, pâtissier, boulanger. En Suisse, les trois métiers sont réunis sous le CFC de boulanger-pâtissier-confiseur mais avec spécification de l'orientation choisie. Si les deux premières années de formation sont communes, la dernière est divisée : boulangerie-pâtisserie ou pâtisserie-confiserie. Inès a choisi la seconde : « Je pourrais travailler en boulangerie mais il faudrait que je fasse une formation complémentaire. »

L'apprentie prépare ses examens finaux. Entre avril et juin, il faudra lui tenir les pouces pour les tests théoriques et de culture générale. Pour la pratique : « Cela se passe dans notre entreprise, sur un jour et demi. J'aurai un panel de 20 à 30 produits de pâtisseries et confiseries à fabriquer. Avec un

certain volume à produire, par exemple, une huitantaine de pièces pour les chocolats, une vingtaine pour les feuilletés. »

Vous serez sans doute surpris d'apprendre que les experts ne goûtent pas ! Les recettes sont issues de l'entreprise formatrice, ainsi, les élèves ne peuvent pas être notés sur ce point. Ils sont jugés sur leur organisation, la précision des gestes, l'hygiène et la sécurité au travail, la gestion des matières premières et des proportions.

Du rêve à la réalité

La jeune adulte admet qu'elle a douté, parfois : « À 15 ans, de passer de l'école à un travail qui commence à 5h du matin (4h le dimanche) pour terminer à 14h ou 14h30, c'est violent. Socialement surtout. Je suis en décalage avec tous ceux de mon âge. J'ai congé un ou deux dimanches par mois. Ne pas profiter du week-end avec les autres, c'est difficile. »

Inès fait son apprentissage à Bulle, chez Mathieu et Annick Bosson, « Aux parfums des saisons ». Lui est pâtissier, elle est cuisinière. Ils changent l'offre de pâtisseries en s'adaptant aux saisons, aux traditions. Ils proposent également un menu de midi au tea-room et un service traiteur. Une aubaine pour la passionnée qui a vu l'opportunité d'élargir ses connaissances dans le salé et la cuisine.

Toutefois, relier Promasens à Bulle, si tôt, n'est pas du gâteau... À ces heures, pas de transports publics : « Je

me lève à 3h30 la semaine et à 2h30 le dimanche. Mes parents m'amènent, pour eux aussi ce n'est pas facile. Le vendredi, c'est mon grand-papa. Il ne cède jamais sa place. Il en profite pour boire son café à Bulle, c'est son rituel. J'ai le permis de conduire depuis peu, alors le week-end, je prends la voiture de mes parents, ça leur évite des réveils. »

En boulangerie-pâtisserie, la journée se termine quand les stocks sont pleins et toutes les commandes bouclées. Autant dire que les dimanches et jours de fêtes ne sont pas chômés par les travailleurs enfarinés. Il faut en principe attendre l'été pour s'octroyer des journées plus courtes.

Une passion plus forte que tout

Si Inès a parfois douté et eu envie d'abandonner pour retrouver sa vie d'adolescente, cela n'a jamais duré longtemps. Elle a ce truc en elle, alors elle a cherché un équilibre : « Au début, j'étais très stricte sur mes heures de sommeil. Je m'obligeais à me coucher à 21 heures. J'étais tellement à cheval que cela devenait invivable. Alors j'ai relâché et je vais me coucher plus tard – parfois trop tard – mais j'ai l'impression d'avoir une vie. » La pâtissière a trouvé un exutoire dans un autre art : la musique. En dehors de la danse qu'elle pratique un soir par semaine, elle joue du piano depuis plusieurs années : « Je prends un cours privé que je fixe d'après mes horaires. Je joue pour moi, sans pression. Cela me fait énormément de bien. » Elle s'est aussi fixée des limites : « À la maison, je pâtisse beaucoup moins, je fais d'autres choses. Sauf les produits traditionnels comme les biscuits de Noël, que j'adore faire. »

Toujours plus haut

Inès n'a jamais aimé la compétition. Pour son métier, c'est différent. Elle fixe la barre très haut. Elle a participé à deux concours pour apprentis : au salon « Goûts et Terroirs » en 2024, et durant le record du plus grand éclair au chocolat. Sa pièce artistique en chocolat sur le thème de Cendrillon et sa représentation d'une montre de la maison « Audemars Piguet » lui ont valu deux médailles d'or.

Elle compte bien ne pas s'arrêter là : « J'aimerais être meilleure apprentie fribourgeoise afin de participer à la finale des romands et tessinois à

Montreux. J'espère aussi m'inscrire au SwissSkills 2027 (championnat suisse des métiers) pour tenter d'obtenir une place pour les WorldSkills (championnat mondial). »

L'artisane aime le travail de précision. Elle a obtenu sa consécration en étant admise dans l'une des plus grandes écoles françaises de pâtisseries pour une formation de 10 mois : l'école Ducasse à Yssingaux (Haute Loire). « C'est la première fois que je vais partir, c'est une étape. Mais pour moi la pâtisserie française est l'excellence. Je souhaite ce « plus » avec ce diplôme. »



© Charly Jaquier

C'est en septembre qu'Inès intégrera l'école afin de suivre les traces de son inspiratrice Nina Métayer, cheffe pâtissière française à la tête de plusieurs magasins. Ensuite, elle se verrait bien intégrer un grand restaurant pour travailler la finesse des desserts à l'assiette. Chaque chose en son temps.

Le Pavé et ses lecteurs, alléchés, se mettent à rêver. Et si, un jour, on pouvait déguster les pâtisseries d'Inès pour les quatre heures, au centre de Promasens ? Cela serait la cerise sur le gâteau !

Sophie Bosson

Infos

<https://www.auxparfumsdessaions.ch>
<https://ecoleducasse.com>