

La cheffe pâtissière Nina Métayer devient, aux côtés de Violette Dorange, marraine de la Fondation Apprentis d'Auteuil

La Fondation Apprentis d'Auteuil - qui accompagne plus de 40 000 jeunes et 9 000 familles en difficulté pour qu'ils trouvent leur place dans la société – a la joie et la fierté d'accueillir une marraine d'exception !

Le 6 février 2025, Nina Métayer, première femme à avoir été sacrée Meilleure Pâtissière au Monde, deviendra marraine d'Apprentis d'Auteuil, comme Violette Dorange, plus jeune navigatrice du Vendée Globe, qui soutient la fondation depuis quatre ans. « Nina Métayer et Violette Dorange sont toutes les deux des femmes de talent et d'engagement, sources d'inspiration et de transmission pour les jeunes que nous accompagnons. Elles partagent avec eux leur passion, mais aussi toutes les valeurs éducatives qui leur ont permis de s'accomplir : l'envie de rêver grand, le courage et la persévérance, la confiance en soi et en l'avenir », souligne Jean-Baptiste de Chatillon, directeur général de la fondation.

Rendez-vous le jour J pour un concours de pâtisserie inédit. Six binômes composés d'un jeune apprenti et de son éducateur... en commis de cuisine rivaliseront de technique et de créativité pour revisiter deux de ses desserts signatures devant un jury présidé par la nouvelle marraine !

Nina Métayer : un engagement placé sous le signe de la transmission



Elle a été sacrée meilleure pâtissière du monde 2023 et 2024¹. Le 6 février, la cheffe pâtissière, entrepreneure et fondatrice de la pâtisserie 100% digitale La Délicatesserie, deviendra marraine de la Fondation Apprentis d'Auteuil.

Un engagement qui prend racine dans un véritable **désir de transmission**, ainsi qu'une **rencontre marquante avec de jeunes apprentis pâtisseries et cuisiniers de la fondation**.

Le 20 octobre 2023, Nina Métayer inaugurait le nouveau laboratoire – qui porte son nom – au lycée professionnel et centre de formation Daniel Brottier à Bouguenais (44). Un espace doté de 106 mètres carrés, 15 postes de travail et une salle de classe destinés aux apprentis des différentes formations de l'établissement : deux CAP (cuisine et pâtisserie) et trois certificats de spécialisation (employé traiteur, cuisinier en dessert de restaurant et pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier). L'histoire entre la cheffe pâtissière et Apprentis d'Auteuil commençait...

Après des rencontres, des master class et des ateliers en 2024, la cheffe pâtissière a souhaité renforcer son engagement aux côtés de la fondation, et participer activement à ses actions d'éducation et d'insertion. Au-delà de son métier et de sa passion, **elle souhaite transmettre à tous les jeunes accompagnés par Apprentis d'Auteuil l'envie de croire en leur avenir, et les valeurs éducatives** qui ont façonné son parcours : le courage, la persévérance, la confiance en soi.

« **Dans mon métier, la transmission est indispensable. J'ai eu la chance d'être accompagnée par des personnalités inspirantes**, aujourd'hui je suis fière de jouer ce rôle-là auprès de jeunes qui construisent leur avenir. Je veux les encourager pour qu'ils prennent confiance en leurs talents et se battent pour leurs rêves. **Je veux leur dire qu'on peut tous échouer, mais que cela vaut la peine d'essayer**, qu'il faut avancer avec exigence mais aussi bienveillance, et fêter toutes les victoires qui arrivent, même les plus petites. Les difficultés qu'ils traversent leur donneront une force et une énergie que les autres n'ont pas », explique Nina Métayer.

Avant d'ajouter : « **Enfant, je n'étais pas formatée pour l'école. Je bégayais, j'étais dyslexique, je n'avais pas confiance en moi et j'angoissais pour mon avenir. Le soutien de mentors et ma persévérance m'ont permis de me réaliser dans ce métier exigeant. Je souhaite aujourd'hui redonner aux jeunes ce que j'ai reçu et leur donner l'envie, l'audace et les ailes pour aller de l'avant !** »

Nina Métayer partage en cela l'engagement de Violette Dorange, également marraine bénévole de la fondation, depuis 2020. Violette, plus jeune navigatrice à participer au Vendée Globe 2024, incarne comme Nina Métayer

¹ Distinctions décernées par l'Union Internationale des boulangers et des pâtisseries et le jury de l'Académie The World's 50 Best

des valeurs de courage et de dépassement de soi qu'elle transmet aux jeunes d'Apprentis d'Auteuil depuis cinq ans.

6 février : un concours de pâtisserie présidé par Nina Métayer pour lancer le marrainage



Le coup d'envoi du marrainage sera lancé le 6 février 2025 dans l'atelier Nina Métayer du centre de formation Daniel Brottier à Bouguenais (44). Au menu : un concours de pâtisserie exceptionnel présidé par la nouvelle marraine. Derrière les fourneaux : six duos composés d'un apprenti et de son éducateur... qui jouera le commis de cuisine !

Notre-Dame au Château des Vaux (29), Daniel Brottier à Bouguenais (44) et Saint-Michel à Priziac (56) : ces trois lycées professionnels de la fondation ont chacun sélectionné deux jeunes en 1^{ère} année de bac professionnel ou certificat de spécialisation (dessert de restaurant, pâtisserie boutique), qui s'entraînent avec un coach et en binôme pour progresser, gagner en inventivité et en technique, et décrocher la première place le jour J.

Tous devront **revisiter deux desserts de la cheffe pâtissière** : un Paris-Brest et des madeleines. **Les créations seront évaluées par deux jurys – production et dégustation – présidés par la nouvelle marraine**, et composés de professionnels du métier et de futurs employeurs pour les jeunes.

Le lauréat remportera un **cadeau inestimable : une semaine de stage dans la pâtisserie de Nina Métayer La Délicatesserie**. A gagner aussi pour tous les participants : des tabliers brodés et des livres dédiés par la cheffe pâtissière.

« *J'ai souhaité participer au concours de cuisine pour progresser et expérimenter de nouvelles choses, témoigne Elya. Je suis impatiente de rencontrer Nina Métayer, je la suis depuis que j'ai commencé la pâtisserie il y a trois ans et j'admire son travail ! J'aimerais qu'elle m'apprenne de nouvelles techniques comme le pochage ou les rendus finis des entremets ; je sais qu'elle va me permettre d'avancer et de trouver de nouvelles idées. En attendant, je m'entraîne à la maison, en formation, chez mon patron... C'est un peu stressant mais très motivant !* »

Programme du 6 février 2025

au lycée professionnel et centre de formation Daniel Brottier à Bouguenais (44)

- 9h : Pesée & mise en place
- 10h : Concours
- 13h : Déjeuner
- 14h : Délibérations
- 15h : Annonce des résultats et remise des prix, suivies d'un goûter

Biographie de Nina Métayer

- 2 mai 1988 Naissance à La Rochelle
- 2011 Apprentissage de la pâtisserie à l'école Ferrandi
- 2011 Entre à l'hôtel Meurice sous la direction de Yannick Alléno
- 2014 Devient cheffe pâtissière à l'hôtel Raphaël
- 2015 Création de la carte des desserts pour le *Grand Restaurant* de Jean-François Piège
- 2020 Lancement de la Délicatesserie
- 2021 Publication de *La délicate Pâtisserie* aux éditions La Martinière
- 2023 & 2024 Elue meilleure pâtissière du monde

Les formations en hôtellerie, restauration et alimentation de la fondation

Pour former des professionnels avec un savoir-être et un savoir-faire, les établissements d'Apprentis d'Auteuil proposent de multiples diplômes :

BAC PRO

- Commercialisation et services en restauration
- Métiers de l'hôtellerie-restauration
- Boulanger-pâtissier
- Cuisine
- Métiers de l'alimentation

CAP

- Assistante technique en milieux familial et collectif
- Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Boulanger
- Cuisine
- Pâtissier
- Agent polyvalent de restauration

MC

- Employé barman
- Cuisinier en desserts de restaurant
- Employé traiteur

BP

- Arts du service et commercialisation en restauration
- Arts de la cuisine
-

Dispositif d'insertion

- SKOLA Restauration

À propos d'Apprentis d'Auteuil

Fondation catholique reconnue d'utilité publique, acteur engagé de la prévention et de la protection de l'enfance, Apprentis d'Auteuil développe en France et à l'international des programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion pour redonner aux jeunes et aux familles fragilisés ce qui leur manque le plus : la confiance. Apprentis d'Auteuil accompagne plus de 40 000 jeunes et 9 000 familles dans plus de 450 établissements et dispositifs. Ces jeunes lui sont confiés par leur famille ou par l'Aide sociale à l'enfance. La fondation dispense 90 formations professionnelles dans 12 filières. A l'international, Apprentis d'Auteuil a choisi d'agir en partenariat. La fondation mène des actions dans 35 pays aux côtés de ses 70 partenaires locaux. Chaque année, près de 15 000 jeunes et familles dans le monde bénéficient de ces programmes.

www.apprentis-auteuil.org

CONTACT PRESSE

Florence Martin-Paulmier - florence.martin-paulmier@apprentis-auteuil.org - 07.61.29.58.70
Morgane Joffredo - morgane.joffredo@apprentis-auteuil.org - 07 62 19 67 07

*Crédit photo
Besnard / Apprentis d'Auteuil*