

Maxime et la chocolaterie

Maxime Becker, 19 ans, de Créhange, vient de remporter le titre de vice-champion de France des apprentis pâtisseries. Durant huit heures, le jeune homme a dû persuader le jury de son professionnalisme et de sa persévérance. Un pari gagné. Une fierté pour ses parents.



P'info en plus

Huit heures de concours

Au concours de meilleur apprenti de France, ils étaient douze concurrents sur la ligne de départ, représentant toutes les régions de France. Le thème : New York, 100 ans d'échanges entre la France et l'Amérique. Maxime a remporté la deuxième place avec ses deux entremets, ses 18 éclairs pâtisseries, ses 24 bonbons au chocolat, sa pièce commerciale au profil de statue de la Liberté et son présentoir à pâtisserie réalisé en sucre. Le tout devant trois jurys en huit heures maximum. « Ça a été un honneur pour moi de représenter la région Grand Est et surtout ma ville natale, Créhange », avoue Maxime.

Ça s'est joué sur le fil du rasoir et Maxime Becker aurait pu terminer meilleur apprenti de France en pâtisserie, en début de semaine à Paris. Il se classe tout de même deuxième sur les 4 000 concurrents au départ de cette compétition et repart avec les félicitations des Meilleurs ouvriers de France, pour la qualité de son travail, sa persévérance et sa détermination.

Car ce concours, que le jeune Créhangeois avait préparé depuis de longs mois, a failli virer à la catastrophe. Retour dans ce laboratoire où règne une température de 37°C, Maxime est en train de façonner une statue de la liberté en chocolat. « Mon erreur est d'avoir utilisé du chocolat au lait, avoue-t-il. Car il fond plus vite. » Alors

que le jeune artisan pose la couronne sur la tête de l'emblème, la sculpture s'effondre. « J'ai cru que tout était fini pour moi », dit-il. Mais, Maxime garde son sang-froid et se lance un nouveau défi. Tout reprendre à zéro, sous l'œil conquis du jury. Le résultat est surprenant, le jeune homme bluffe l'assistance. « Il est arrivé la même chose à d'autres concurrents, explique-t-il. Eux, ont renoncé. »

Renoncer est un mot qui n'entre pas dans le vocabulaire de cet aîné d'une famille de pâtisseries de père en fils. « Maxime, c'est la quatrième généra-

tion, glisse fièrement sa maman. Et il a trouvé sa vocation. » Au grand dam de ses parents tout d'abord qui trouvaient le métier trop difficile pour un adolescent. « Mais moi,

« Ce que j'aime dans ce métier, c'est la création, c'est la recherche de nouvelles saveurs, de mariages parfois improbables d'ingrédients »

j'avais compris dès ma petite enfance que je voulais faire comme papa. »

Gamin, il passait de longues heures auprès de son père, assis sur un seau, engoncé dans un tablier blanc de bou-

langer. « Je préparais des tartelettes à la fraise, pour m'amuser, sourit-il. Et j'épluchais les pommes. » À l'heure de l'orientation professionnelle, Maxime s'essaie à d'autres métiers. Maçon tout

d'abord : ça ne lui a pas plus. Cuisinier ensuite : « Le rythme ne me convenait pas », assure-t-il. Pour revenir à ses premières amours, la pâtisserie et le chocolat.

« Ce que j'aime dans ce métier, c'est la création, c'est la recherche de nouvelles saveurs, de mariages parfois improbables d'ingrédients. »

Comme ce croquant de chocolat noir et d'amandes dans lequel Maxime a osé incorporer des olives noires. Un gâteau qu'il a présenté à des professionnels à Dijon.

« C'est une tuerie », lance Robin, son cadet. Ou encore ces éclairs revisités à la crème mascarpone, citron vert, compotée de framboises et yuzu, cet agrume japonais utilisé par les plus grands chefs. « La pâtisserie, c'est de la

chimie, estime le pâtissier. Il faut peser chacun des ingrédients et noter ceux que l'on rajoute pour pouvoir retrouver les mêmes goûts, les mêmes textures. »

Dans la pâtisserie de ses parents à Créhange, Maxime savoure cette récente consécration. Il rêve de devenir un jour Meilleurs ouvriers de France, « mais je ne suis pas encore prêt, il faut que je perfectionne encore et encore ». Il songe aussi - une fois toute l'expérience acquise - à décrocher un titre international, comme son ami et modèle Angelo Musa, ce Messin aujourd'hui chef pâtissier du Plaza Athénée. Il songe enfin à devenir un artisan qui perpétuera la tradition familiale et fera la fierté de ses parents.