



Lara Baumann, boulangère-pâtissière-confiseuse CFC, option pâtisserie-confiserie

Rêves de douceurs

Par **Lucia Probst**

Lara Baumann est cuisinière. Elle effectue actuellement un second apprentissage en pâtisserie-confiserie chez Sprüngli à Dietikon. Elle s'accommode de devoir à nouveau faire des concessions au niveau du salaire et des loisirs. Son rêve : posséder son propre petit café.

Le fouet argenté du robot de cuisine tourne inlassablement. Le blanc d'œuf est lentement monté en neige. Les tôles destinées aux «S» au chocolat que Lara Baumann confectionne ce matin sont déjà prêtes. Des lignes ont été soigneusement dessinées sur le papier de cuisson ; elles déterminent la taille que doivent avoir les pâtisseries.

Depuis un an, Lara Baumann effectue chez Sprüngli un second apprentissage en boulangerie-pâtisserie-confiserie, option pâtisserie-confiserie. Au terme de son apprentissage de cuisinière en 2020, la jeune femme a travaillé à Riederalp, dans le Valais. Dans la cuisine de l'hôtel, elle était responsable de la pâtisserie, et elle adorait pouvoir exprimer sa créativité dans les desserts.

Sur la route du retour en Suisse orientale, elle passait systématiquement devant le site de production de Sprüngli à Dietikon. Cela lui suggéra la manière de poursuivre son développement professionnel. Et elle posa finalement sa candidature auprès de la célèbre confiserie.

Beaucoup d'exercices

Vêtue de sa blouse et de sa coiffe blanches, Lara Baumann se tient dans le fournil spécialement aménagé pour les personnes en formation et se consacre à une mission délicate : le sirop de sucre brûlant doit couler lentement dans le récipient. Elle prend doucement la casserole et l'incline légèrement. Le liquide collant et transparent

trace un fin rayon sur le blanc en neige. La formatrice, Regina von Däniken, observe tout avec précision, donne souvent des conseils ou montre par exemple comment incliner au mieux la casserole ou faire fondre le chocolat.

« C'est génial de pouvoir encore apprendre tant de nouvelles choses. »

Sprüngli n'a pas de «S» au chocolat dans son assortiment ; Lara Baumann doit quand même être capable de les confectionner. C'est pourquoi elle s'exerce séparément et non dans le cadre de la production régulière, où elle travaille le plus souvent.

Beaucoup de reconnaissance

«Je voulais suivre cette formation dans une grande entreprise», explique Lara Baumann. «Cet apprentissage m'ouvre de nouvelles perspectives.» Même si elle a dû faire quelques concessions au niveau du salaire et du temps libre : elle ne regrette pas sa décision. «C'est génial de pouvoir encore apprendre tant de nouvelles choses.» Son entourage lui témoignerait également beaucoup de reconnaissance à ce sujet.

Sprüngli offre sciemment des seconds apprentissages : «Ces personnes ont une autre personnalité et une autre motivation – elles ont bien réfléchi avant de franchir le pas», déclare Regina von Däniken. «C'est super pour les autres

personnes en formation. Et pour nous, c'est un plaisir de pouvoir faire progresser ces jeunes professionnel-le-s.»

Beaucoup de répétitions

Que ce soit pour faire un cake aux truffes, des pralinés ou des biscuits apéritif, Lara Baumann aime son travail de pâtissière-confiseuse. Peu importe si elle doit souvent le commencer à 5 heures du matin. «J'éprouve un immense plaisir dans ce travail, c'est indiscutable», précise-t-elle, une poche à douille à la main. Elle étale délicatement la masse de chocolat sur la tôle et glisse ensuite les «S» au chocolat dans le four. Les arômes de pâtisserie ne tardent pas à envahir le fournil.

Selon elle, il y aurait beaucoup de répétitions à l'école. Elle connaît bien également les matières premières et elle a déjà exercé la pensée en réseau en tant que cuisinière – bien des choses lui paraissent donc nettement plus faciles.

À l'issue de son second apprentissage, elle aimerait combiner ses deux métiers et peut-être aussi travailler à l'étranger. Elle souhaite ouvrir plus tard un petit café et y proposer sa pâtisserie et ses pralinés faits maison. «J'aime la proximité des gens et je suis ravie que mon travail puisse leur faire plaisir.»

▪ Lucia Probst, rédactrice en chef et responsable de projets de communication, HEFP