



AURILLAC
Ces légendes
de la fête
des morts autour
de l'abbaye
Saint-Géraud
PAGE 8



RUGBY
La défense
aurillacoise
attendue
au tournant
contre Oyonnax
PAGES SPORTS



7, 8 et 9 novembre 2025
Halle de Lescudilliers à Aurillac
Vendredi de 16 h à 21 h
Samedi de 10 h à 21 h
Dimanche de 10 h à 18 h
Animations
De nombreux lots à gagner (vin ou produits gourmands), tirage toutes les 1/2 heures
Restauration permanente
Champignons, escargots, Spécialités régionales, Fromages...
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

lamontagne.fr

LA MONTAGNE

CentreFrance

CANTAL

VENDREDI 31 OCTOBRE 2025 - 1,50 €

Des Chinois se forment à l'école Vabret

Un programme international mené à Aurillac.
PAGES 2 ET 3



PHOTO JÉRÉMIE FULLERINGER

PROPOS D'UN MONTAGNARD

Un endroit pour pleurer. La Chine n'en finit peut-être pas d'étaler sa puissance sur la scène internationale. Au point de voir Xi Jinping tordre le bras de Donald Trump dans sa guerre commerciale. Il n'empêche que les Chinois lambda, eux, n'ont pas tous les nerfs en acier de leur cher leader. Et n'ont rien de robots. En témoigne une tendance observée sur les réseaux sociaux. Face au stress dans le travail et la vie quotidienne au sein de mégapoles étouffantes, de plus en plus de jeunes Chinois sont au bord du burn-out et cherchent des endroits où ils peuvent simplement pleurer en toute tranquillité. Un indicateur social qui vire au rouge et devrait alerter les autorités.



Les associations du Cantal font face à des difficultés croissantes

SOCIÉTÉ. Avec une perspective budgétaire 2026 qui devrait diminuer encore les subventions accordées, les associations sont à bout de souffle. **PAGE 5**

43^e FOIRE DU LIVRE DE BRIVE

7. 8. 9. NOVEMBRE / 2025
HALLE GEORGES BRASSENS
ESPACE DES TROIS PROVINCES



ENTRÉE GRATUITE
www.foiredulivredebrive.net

BRIVE



M 0780 1,50

Cantal
ISSN 1282-9242
31/10/25

La boulangerie française prend le large

Enseignement

Depuis plusieurs années, l'école de boulangerie-pâtisserie Christian Vabret, à Aurillac, forme pendant plusieurs mois des apprentis, venus de Chine, grâce au programme Shanghai young bakers. Armés de leur nouveau savoir-faire, ils repartent ensuite, à 8.000 kilomètres de là, les transmettre à leur tour. Un art de la tradition française qui se perpétue et s'exporte de l'autre côté du globe.

Camille Gagne Chabrol

camille.gagne-chabrol@centrefrance.com

« **N**ous voulions améliorer nos compétences et apprendre d'une manière différente la pâtisserie. » Téléphones en main, Ding Xuan Sun et Jie Rui Shen, 25 ans, tapotent minutieusement les réponses à nos questions sur une application de traduction. Arrivés en France il y a quelques semaines, les deux élèves chinois se familiarisent encore, petit à petit, avec le français. Une sacrée barrière linguistique « qui ne perturbe, pourtant, en rien leur apprentissage », glisse l'une des salariées de l'école Christian Vabret.

Car c'est ici, à Aurillac, dans cet établissement de formation en boulangerie-pâtisserie, à 8.000 kilomètres de leur province natale de Shaanxi, que ces deux jeunes vont faire leur gamme ces prochains mois, mêlés à la vingtaine d'autres apprentis.

Créée en 1990, l'école française de boulangerie et pâtisserie Christian Vabret est une institution. Son fondateur, au nom éponyme, issu de trois généra-

tions de boulangers, n'a jamais réussi à raccrocher le tablier, porté par l'ambition de faire rayonner sa profession. « Il y a cinquante ans, l'image d'Épinal du boulanger c'était un mec avec un marcel et des charentaises, il fallait redonner de la stature. Et on a fait le boulot », se félicite l'homme depuis son bureau aurillacois.

Une réputation en Asie

Aujourd'hui, son emploi du temps est calibré, minuté, rempli à ras bord. À peine revenu d'un déplacement nantais, qu'il repart le lendemain en Afrique, direction le Bénin. Car la machine s'est emballée pour l'ancien Meilleur ouvrier de France 1986 et créateur de la Coupe du monde de la boulangerie en 1992. Sa réputation a largement dépassé les frontières de l'Hexagone. Ainsi, en Chine, l'artisan a notamment travaillé en coopération avec Wédomé, une grande chaîne locale. Son portrait s'est ainsi retrouvé placardé sur des sachets de viennoiserie, à l'autre bout du monde.

C'est en Chine aussi que le programme des Shanghai young bakers (SYB) est né et auquel s'est greffé Christian Vabret. Ce programme éducatif, créé en 2009 par différentes ONG, est destiné à des jeunes entre 17 et 23 ans. L'idée, former gratuite-

ment à la pâtisserie et boulangerie française, une trentaine de jeunes par an, issus de familles à faibles revenus ou ayant des difficultés financières ou personnelles. « Le programme prend en charge les frais de scolarité, d'hébergement et parfois de subsistance », détaille Jie Rui Shen. De son côté, il a exercé plusieurs petits emplois. « J'ai été livreur de repas, serveur dans un restaurant, contrôleur de billets dans un cinéma, résume l'apprenti boulanger. Et puis, en 2019, j'ai commencé officiellement avec SYB. » Et cette année, le jeune homme fait partie des deux apprentis à avoir été sélectionnés pour partir en France, se former à l'école Christian Vabret.

« Ici, ils apprennent la langue, l'enseignement et ensuite, ils iront transmettre leurs connaissances en Chine », détaille ce dernier. Après avoir engrangé toutes ces compétences, Jie Rui Shen et sa camarade formeront pendant trois ans la nouvelle génération des Shanghai young bakers. Au total, ce programme aura formé plus de mille jeunes. Pour le jeune boulanger, « c'est toute la beauté du projet, il ne s'agit pas seulement d'apprendre un métier mais de développer la capacité à réfléchir et à créer ». ■



« Ce n'est pas un métier qu'on apprend sur internet ! »

« Je voulais un travail manuel. J'en avais marre de la vie de bureau, je voulais quelque chose de concret : avoir de la farine le matin pour faire du pain l'après-midi. »

Ce jeudi d'octobre, alors que l'après-midi tire sur sa fin, Éléa Perez sort tranquillement du laboratoire de l'école Christian Vabret d'Aurillac. Cela fait quelques semaines, que cette Savoyarde de 28 ans suit les cours du CAP boulangerie dans l'établissement. Initialement dans la « finance sociale à impact », elle a depuis effectué un virage à 360°. Son rêve désormais : ouvrir une boulangerie au Séné-



BOULANGER. Christian Vabret, fondateur de l'école éponyme.

gal. Monter son commerce, c'est aussi ce dont rêve sa camarade, Sirine Hamiani, 25 ans. Cela faisait un moment que cette dessinatrice graphique, originaire de Nice, voulait trouver « un truc pour elle ». Ce sera pour elle, une boulangerie avec son fiancé de l'autre côté de l'Atlantique, aux États-Unis, près du parc de Yellowstone.

Les formations en ligne

Des reconversions de cet acabit, Christian Vabret, fondateur de l'école éponyme d'Aurillac, en a vu passer. Même si la conjoncture actuelle est dure pour ce type d'établissement. « Avant le Covid, c'est simple, on était les rois du pétrole. Pour une place, on avait

trois demandes d'apprenants », soupire le patron. Pourtant, dans cette école bien établie, ouverte il y a plus de trois décennies, le passage de la pandémie s'est fait ressentir. « À l'époque, en boulangerie on avait une soixantaine d'apprenants, maintenant on est à une vingtaine », constate Christian Vabret. Pour ce professionnel, l'une des raisons serait l'essor des formations en ligne. Beaucoup moins chères, accessibles à tout moment, il dénonce « une concurrence déloyale » mais surtout : « Il y a tout ce qui se rapporte à l'hygiène, les coups de feu, le conditionnement des jeunes. Ce n'est pas un métier qu'on apprend sur internet ! ». ■

formés dans le Cantal

LE FAIT
DU JOUR



DÉCOUVERTE. Jie Rui Shen observe la manière d'enseigner des professeurs de l'école Christian Vabret. PHOTOS JÉRÉMIE FULLERINGER

« Le pain reste très important dans notre culture alimentaire »

Ingénieur agronome et sociologue de l'alimentation, **Éric Birlouez** est l'auteur de l'essai *Le pain : une croustillante histoire* (aux Éditions Quae, 2024). Et pour lui, même si la consommation du pain n'est plus celle d'antan, il reste un aliment phare en France.

■ **Comment se porte la profession de la boulangerie ?** Ces métiers de bouche que l'on trouvait comme commerces de proximité ont connu un déclin très, très important avec l'arrivée de la grande distribution et des supermarchés, au début des années 1960. Et finalement ceux qui ont le mieux résisté, ce sont les boulangers. Aujourd'hui, on trouve encore



NOURRITURE. Le pain est le sujet du livre d'Éric Birlouez.

dans son quartier une ou plusieurs boulangeries.

■ **Le pain est toujours un aliment phare des Français ?** Le pain reste très important dans notre culture alimentaire, la France par son statut géographique et son histoire est une terre de blé. On observe tout de même que notre consommation baisse. Au début du XX^e siècle, on estime la moyenne de consommation de 900 grammes par jour et par Français. Aujourd'hui, en comparaison, nous sommes en dessous de 100 grammes et la moitié du pain vendu dans le pays est du pain industriel. Pourtant, les Français y restent très attachés. Quand on demande à nos concitoyens qui

sont en voyage prolongé à l'étranger ce qui leur manque ce n'est pas le vin, pas le fromage... mais le pain qui arrive en premier. Ce dernier fait partie du patrimoine national, ce qui explique aussi qu'un certain nombre de personnes françaises et étrangères souhaitent aujourd'hui embrasser ce métier.

■ **Un métier attractif pour des personnes en reconversion ?** Pendant longtemps, en France, les métiers manuels ont été déconsidérés, de ce côté les mentalités ont un peu évolué. Autre frein important à la profession de boulanger, la pénibilité qui a diminué mais peut jouer en sa défaveur. Pourtant, il y a un regain d'intérêt pour cette

profession. Certaines personnes, parfois, qui ont eu une première carrière professionnelle, qui sont très diplômés et avec un bon salaire, mais qui ne trouvent plus de sens à leur métier et qui choisissent de changer de voie. Ils veulent du concret, produire quelque chose d'essentiel, un aliment et pas n'importe lequel dans notre culture. Ces néo-boulangers ont envie de faire du pain différemment. Ils sont plutôt des puristes, ne veulent pas de méthodes modernes, faire du pain traditionnel avec des farines de blé ancien, des méthodes de planification lente, une cuisson au feu de bois et ne cherchent pas la productivité. ■