

Lucie Lafontaine

Toulouse, le 26 juillet 2021

173 bis chemin de Ramelet Mouudi

31100

lucie.lafontaine@free.fr

07.82.28.83.03

Madame, Monsieur,

Étant acceptée en troisième année du "Bachelor Arts culinaires et Entrepreneurial (option pâtisserie)", j'ai l'honneur de postuler pour bénéficier de la bourse proposée par Ferandi Paris.

Passionnée par cet univers culinaire depuis mon plus jeune âge, j'ai pris conscience lors de mes différents stages et expériences professionnelles - au nombre de 9 à ce jour - que malgré mes connaissances en pâtisserie encore basses, ce métier est celui pour lequel je me lèverai chaque matin.

Nathalie d'Aveyron, élève au lycée hôtelier de Toulouse et maintenant étudiante à Ferandi, mon amour et ma passion pour la gastronomie m'ont presque naturellement poussée vers cette prestigieuse école qui me permet, non seulement d'apprendre au jour le jour un métier que j'aime, mais contribue aussi à m'offrir de nombreuses expériences humaines extrêmement enrichissantes.

Pendant mon année de Terminale, j'ai voulu tester ma chance pour intégrer ce Bachelor à Ferandi en travaillant beaucoup pour y arriver même si, au fond de moi, je savais que quel que soit le parcours effectué, j'atteindrai mes objectifs et ambitions professionnelles : devenir pâtissière et cuisinière en restaurant.

Je suis aujourd'hui très fière de mon parcours, de l'implication et l'acharnement que j'ai pu mettre et que je mets en toutes situations d'apprentissage, que ce soit en stage, en job d'été, ou pendant mes études, dans tous les établissements que j'ai pu fréquenter. Même dans les moments compliqués et pénibles, ma passion résonne en moi et me pousse à continuer.

Étant de nature travailleuse et curieuse, j'aime aller au bout d'un travail, y réfléchir et mon envie de progresser et d'apprendre un peu plus chaque jour n'a fait que croître au fil des années.

Aujourd'hui, après ces 2 années à Ferandi pleines d'émotions, je ressens le besoin et cette nécessité de me retrouver dans ma cuisine, de sortir mon matériel et de transposer dans une assiette ce que je

ressens, ce qu'il se passe dans mon esprit.

J'ai notamment effectué le premier mois de stage de ma première année jusqu'au 15 mars (juste avant la crise du covid-19) chez Ledoyen, une grande maison 3 macarons Michelin où j'ai découvert le travail de très grands chefs ainsi que le fonctionnement d'établissement qui font la renommée de la gastronomie française. Ce fut une expérience très dure mais qui m'a fait grandir et appris énormément.

Entre le contexte sanitaire compliqué ainsi que les difficultés du métier pendant ma première et deuxième année de Bachelor, j'ai pu expérimenter la vie passionnante et épuisante de pâtissier qui m'a manqué lors des périodes de confinement.

Concernant cette deuxième année de Bachelor, j'ai travaillé dans les majestueuses cuisines du ministère des affaires étrangères, une expérience incroyable entourée d'une des équipes les plus bienveillantes que j'ai eu la chance de côtoyer jusqu'à alors, puis j'ai réussi à réaliser un de mes plus grands rêves depuis que je suis dans la restauration : travailler chez Michel et Sébastien Bras, des emblèmes de la gastronomie aveyronnaise. Cette expérience m'a tellement plu que j'ai demandé à revenir travailler bénévolement pendant 2 semaines au jardin de Michel Bras pour en apprendre un peu plus sur toutes les fleurs, herbes et légumes utilisés pour le restaurant.

Ces quelques mois au Suquet à apprendre au côté de personnes aussi passionnées et intéressantes que la famille Bras et son équipe, ont exacerbé ma curiosité et ma soif de nouvelles connaissances dans le monde de la cuisine et de ses produits.

Quant à l'année prochaine, j'ai déjà trouvé mes deux premiers mois de stage au seul restaurant triplement étoilé de Suède à Stockholm "Frantzén". Je suis actuellement en train d'envoyer des mails auprès d'autres restaurants gastronomiques et gastronomiques à Stockholm pour les 3 autres mois de stage.

Après cette formation, j'envisage d'effectuer un CAP cuisine à Ferrandi car j'aime également cuisiner ; je pense qu'il est important de s'enrichir à d'autres métiers et connaissances (dans la restauration ou autre) de même que de partager ses expériences avec d'autres, en lien un master en Arts culinaires en France ou à l'étranger.

Je souhaite aussi avoir le plus d'expériences possibles pendant quelques années en France et à l'étranger (pays scandinaves, Europe, Australie, pays asiatiques etc). Je passe quasiment tout mon temps libre à créer des pâtisseries ou à améliorer ma technique encore "jeune".

J'ai le projet d'effectuer des voyages culinaires en travaillant dans des restaurants de pays étrangers auprès de locaux et d'apprendre d'autres cultures. Enfin lorsque j'en aurai la maturité, je ferai partager mon sens et ma philosophie de la cuisine en ouvrant mon propre restaurant ou mon gîte avec table d'hôte, des projets que nous aimerions élaborer, ma sœur et moi ensemble.

Dans tous ce tableau très idéaliste, je n'oublie pas que venant d'une famille modeste, cela a été compliqué et l'est encore aujourd'hui financièrement car c'est ma mère, secrétaire de direction, qui nous élève seule, ma sœur et moi, depuis 2005 et assure donc l'essentiel des frais de tous types pour nous. Elle a d'ailleurs quitté l'Aveyron en 2016, où nous résidions jusque-là, pour me soutenir dans mon projet d'orientation en lycée hôtelier à Toulouse.

Mon père vit à Rodez où il est éducateur sportif mais, ayant été en arrêt maladie assez longtemps du fait de gros problèmes de santé, il n'a pas de gros revenus et m'aide comme il peut.

C'est aussi parce que ma sœur aînée a intégré l'école des chartes à Paris où elle a perçu un petit salaire (environ le SMIC) que j'ai pu envisager de tenter les sélections Ferandi, car ma mère n'aurait pas pu financer des études parisiennes pour ses deux filles en même temps, même avec la petite pension alimentaire que me verse mon père (250 euros/mois). Ainsi, ma sœur aînée a pris en charge presque tous les frais liés à la vie parisienne pour elle-même ce qui permet à ma mère de régler l'essentiel de mes frais. C'est une aventure familiale qui nous soude fortement.

Cependant, ma sœur ayant validé son diplôme est désormais en recherche d'emploi et n'a plus de revenus pour l'instant, ce qui complique la situation financière familiale.

Obtenir la bourse nous serait d'une grande aide pour m'aider dans cette troisième année décisive.

Mon implication dans cette formation est donc motivée également par l'investissement

de toute ma famille derrière moi, et afin de démontrer l'excellence même lorsque les conditions économiques et sociales sont modestes.

Malgré les inconvénients de ces professions qui peuvent paraître trop importants à certains, je continue de croire que je suis "faite pour ce métier". Bénéficier de cette aide me permettrait de soulager un peu ma famille qui se sacrifie beaucoup pour moi afin que je réussisse dans ma vie, et ce serait de nouveau un encouragement important pour moi dans cette voie si exigeante.

Je reste à votre disposition pour tout renseignement qui vous intéresserait et vous remercie beaucoup pour votre attention et votre compréhension.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en ma considération respectueuse, reconnaissante et en mon enthousiasme passionné.