

Un cœur de femme

dans un métier d'homme

Elle a du tempérament, de l'ambition et la volonté de bien faire. Des qualités indispensables quand on est une femme exerçant un métier d'homme. A 18 ans, Jennifer Lopez-Krebsler débute avec succès sa carrière en boulangerie-pâtisserie et vient d'obtenir une quatrième place au concours régional des "Meilleurs jeunes boulangers de France". En Essonne, elle est actuellement la seule femme à prétendre à cette profession. Elle brigue à présent la reconnaissance ultime de ses pairs et prépare à nouveau ce concours avec application pour espérer accéder à la finale nationale l'année prochaine. Dans le même temps, elle se concentre également sur la formation, qu'elle poursuit en pâtisserie, depuis peu, avec son employeur le pâtissier Ladurée. « Pour l'instant, je suis super motivée. J'ai envie de faire toutes mes études maintenant pour être tranquille pour le reste de ma carrière », explique celle qui souhaite à terme « devenir prof en CFA (Centre de formation des apprentis), pour transmettre ce qu'on [lui] a appris », après avoir fait ses armes dans de grandes entreprises. Son chemin jusqu'au



laboratoire de la star du macaron parisien a pourtant été semé d'embûches. Après avoir réussi son CAP, Jennifer s'engage dans une formation complémentaire en alternance à la boulangerie du magasin Auchan du Val d'Oly, à Montgeron. Elle y trouve une équipe solidaire qui l'amène à devenir "L'un des meilleurs apprentis de France" en mai dernier. « Mon ancienne équipe m'a vraiment beaucoup poussée et soutenue pour les concours. » Mais cette belle collaboration prend fin lorsque la jeune boulangère envisage de monter d'un cran. Pendant plusieurs

mois, elle se heurte aux refus des maîtres d'apprentissage en pâtisserie. « Encore aujourd'hui, je ne m'explique pas ces réponses négatives et je ne pense pas que ce soit parce que je suis une femme. Depuis cinq ans que je suis dans le métier, je me suis habituée à être la seule fille, en cours, au travail et dans les concours. Dans mon entreprise actuelle, nous sommes trois et puis, j'ai toujours mes copines en dehors. » Comme tout élève soucieux de son avenir, Jennifer prend son mal en patience et admet parfois la difficulté de son orientation. Elle compte néanmoins aller au bout des quatre années de formation qui lui restent en pâtisserie, puis à nouveau en boulangerie, et se donner les moyens d'accéder au titre de "Meilleur jeune boulangier de France". « Il y a du niveau, mais je peux arriver à corriger certaines de mes erreurs », conclut-elle, optimiste.