

ARTISAN-GLACIER UN SECTEUR QUI RECRUTE ET QUI BOUGE !

Cuisinier, pâtissier, boulanger... ces métiers sont en vogue aujourd'hui, notamment grâce au succès des émissions culinaires télévisées (Top Chef, Qui sera le prochain grand pâtissier, La meilleure boulangerie de France...). Moins médiatique, la profession des artisans glaciers fabricants reste méconnue des jeunes. Pourtant, le secteur de la glacerie artisanale offre de véritables opportunités d'emplois et d'évolutions. C'est également un univers très dynamique où l'innovation, la créativité et le goût des challenges font partie intégrante du métier.

L'artisan glacier fabrique et commercialise des glaces, sorbets, crèmes et entremets glacés. Chaque jour, il élabore une gamme de produits diversifiés, présentés en bacs, bâtonnets ou desserts glacés (vacherins, omelettes norvégiennes, bûches glacées...). Après avoir sélectionné ses matières premières, il procède aux mélanges et aux dosages, puis réalise différentes opérations techniques : homogénéisation, refroidissement, maturation, congélation.



Rigueur et inventivité

Son savoir-faire repose sur une grande habileté manuelle, une parfaite maîtrise des instruments de réfrigération, tels que le pasteurisateur, les turbines à glaces, les cuves de maturation. **Organisé et minutieux, le glacier gère sa production, contrôle la qualité en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire strictes de son secteur, très réglementé, où l'innovation et l'imagination restent néanmoins essentielles.**

Car au-delà des compétences techniques, le métier requiert un grand sens artistique. L'artisan glacier se distingue par sa capacité à inventer sans cesse de nouveaux parfums. **Véritable alchimiste, il met en œuvre sa connaissance des propriétés physico-chimiques des ingrédients pour créer des alliances originales et composer des desserts à l'assiette inédits, en jouant sur les textures givrées.** Enfin, la singularité du métier tient aussi à son art du spectacle, avec la confection de décors (au sucre, au chocolat, en gaufrette...) et de sculptures sur glace spectaculaires.

Un métier passionnant

« Comme dans tous les métiers de l'alimentaire, il faut être passionné. C'est une activité qui demande beaucoup de persévérance et de discipline. La rigueur, le sens du calcul sont deux qualités primordiales. Le glacier gère l'ensemble des étapes de production. Il doit savoir acheter ses matières premières, manier les machines, contrôler l'hygiène et la qualité, veiller à la régularité des produits, gérer ses stocks. Il doit également être attentif aux innovations technologiques, aux demandes des consommateurs et avoir une vraie fibre commerciale. Lorsque les jeunes découvrent le métier, ils sont enthousiasmés par toutes les facettes de la profession ».



Franck Neyers, Enseignant en Génie Alimentaire, coordinateur du CAP Glacier Fabricant.
Co-auteur DVD « Glace : du savoir-faire à la technologie »

Comment se former ?

Un artisan glacier ne peut exercer d'activité sans l'obtention d'un CAP Glacier Fabricant. Cette formation obligatoire s'effectue en alternance sur deux ans pour les jeunes de moins de 26 ans, permet d'acquérir les connaissances théoriques et pratiques en matière de fabrication de produits glacés. Elle aborde également la commercialisation, avec l'apprentissage de diverses méthodes de gestion, de vente et de relation client. Pour les adultes en reconversion, la formation se réalise en 420 heures en moyenne, avec un enseignement axé sur la pratique. Après avoir obtenu le CAP, les plus déterminés poursuivent avec un Brevet Technique BTM Glacier. Chefs de fabrication, d'atelier ou de laboratoire, les titulaires peuvent alors assurer et superviser la fabrication des produits glacés pour la vente en magasin ou dans la restauration. Cette formation sanctionnée par un diplôme de niveau 4 de la Chambre des Métiers permet également à l'artisan glacier de se présenter au concours du Meilleur Ouvrier de France (MOF).

Près de 90% des diplômés trouvent un emploi

« Notre CFA Le Beausset, situé dans le Var, accueille chaque année une quinzaine d'étudiants en CAP Glacier Fabricant. Les promotions réunissent généralement des jeunes ayant obtenu un CAP Pâtisserie qui viennent compléter leur cursus et des adultes en reconversion souhaitant créer leur affaire. Nous avons également de plus en plus de jeunes qui veulent se spécialiser dans la glacerie et travaillent en alternance dans des entreprises artisanales. Une fois leur diplôme obtenu, près de 90% sont embauchés et entrent directement dans la vie active. Ces dernières années, notre CFA qui joue un rôle de « premier pôle emploi » a reçu de nombreuses offres de postes de la part d'entreprises, à la recherche d'apprentis ».

Sylvie Revest, Directrice du CFA Le Beausset

Un secteur d'avenir

« On pense souvent à tort que la glacerie est une branche de la pâtisserie. En réalité, c'est un métier à part entière qui demande des connaissances spécifiques, tant organoleptiques que technologiques. Les glaciers ont un univers bien distinct, sans parler du tour de main nécessaire pour confectionner un cornet en gaufrette dans les règles de l'art ou réaliser une œuvre sculptée sur glace. Les clés du succès ? Il faut avoir étudié les bases de la pâtisserie et posséder des acquis complets. Le métier ne se limite pas à élaborer des glaces en bac ! Les apprentis doivent savoir confectionner un biscuit, un décor à la poche, une bombe glacée. C'est grâce à une pratique aguerrie et constante que l'on peut ensuite devenir créatif, inventer des desserts à l'assiette, des produits glacés novateurs et les proposer dans la restauration. Les français consomment sept litres de glace par an. En comparaison, les anglais en consomment dix litres et les suédois plus de vingt ! Dans les pays du Nord, la glace n'est pas considérée comme un simple produit désaltérant mais comme un dessert gastronomique. En France, il y a donc un réel marché à développer. C'est un secteur très stimulant qui s'appuie sur une histoire ancestrale. En même temps, dans sa perception et son mode de consommation, tout reste encore à inventer, réinventer... ».

Yves Gerla, Professeur de pâtisserie, chocolaterie et glacerie au CFA Beausset,
Champion du monde par équipe de glacerie 2003 à Turin

Des challenges sans cesse renouvelés

La glacerie est un art culinaire à part entière. Au même titre qu'un cuisinier, le glacier fait le marché, sélectionne attentivement ses matières premières (lait bio, œufs fermiers, fruits de saison et locaux), recherche les crus d'origine (chocolat, épices) qui composeront ses recettes signatures, travaille ses créations, suit les tendances pour étonner et satisfaire ses clients. C'est un métier de plaisirs mais aussi de précision qui ne s'improvise pas. **Il faut au minimum 8 ans de pratique pour devenir un bon glacier et entre 10 et 15 ans pour exceller dans la profession.**

Amoureux de leur métier, les artisans-glaciers se perfectionnent tout au long de leur carrière et mesurent leur talent lors de compétitions professionnelles. Il y a le concours du Meilleur Ouvrier de France bien sûr, qui récompense les savoir-faire d'excellence mais aussi des championnats propres aux glaciers, tels que la Coupe du Monde de la glace artisanale que l'Equipe de France a remporté en 2010 et 2014, et le Master International des desserts glacés, un challenge spectaculaire où les glaciers réalisent des sculptures sur des blocs de glace servant à présenter les desserts glacés qu'ils ont confectionnés durant l'épreuve. C'est en effet l'une des particularités du métier : **la glace est à la fois une substance gustative et un matériau de création. Véritable marque de fabrique des glaciers, cet art participe à l'attrait du métier et constitue une véritable émulation pour toute la profession.**

Les filles n'ont pas froid aux yeux !

« Après un BEP Pâtisserie et un stage chez Pierre Hermé, j'ai rejoint l'équipe de la boulangerie-pâtisserie Maison Pichard à Paris. Parallèlement à ma formation BTM Pâtisserie, j'ai préparé un CAP Glacier afin d'enrichir mon cursus. Et là, je suis tombée amoureuse de ce métier. Avec la glace, les possibilités sont illimitées. On peut créer des alliances extraordinaires. J'ai également eu la chance d'avoir pour professeur Philippe Gottrand, meilleur glacier de France, qui m'a communiqué sa passion et le goût des concours. Encouragé par mon patron, j'ai participé aux Masters des Desserts glacés en novembre 2015 et suis arrivée 4^{ème} ex-aequo. Comme je suis timide, ce concours m'a permis de prendre confiance en moi. Depuis, je continue de me perfectionner en sculpture sur glace. Je m'entraîne parfois devant la boutique. Les clients sont surpris de voir une fille avec une tronçonneuse à la main, devant un bloc de glace, d'autant que j'ai un petit gabarit ! (rire). Aujourd'hui, j'ai l'intention d'exploiter ce double cursus pour créer des pâtisseries et des glaces à l'assiette sortant de l'ordinaire. »

Isabelle Leday, Jeune diplômée BTM glacier



Filière mixte et force du réseau

Comme dans le monde de la pâtisserie, le métier de glacier attire les filles. **Elles représentent désormais près de 30% des effectifs en CAP Glacier.** Débuter sa journée de travail à potron-minet, soulever des litres de lait et des cagettes de fruits, sculpter la glace... Si le métier est très physique, il n'effraie pas les étudiantes, bien décidées à vivre leur passion. La formation continue et les concours constituent alors les meilleurs moyens de faire valoir leurs talents. En effet, la glacerie artisanale est un univers professionnel où le tutorat et la synergie du réseau sont essentiels.

La Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF) représente et réunit les artisans glaciers fabricants. Elle bénéficie d'un réseau très structuré, avec des délégués dans chaque région de France qui participent à la promotion du métier localement et à sa reconnaissance nationale. La CNGF informe également les professionnels des actualités liées au secteur (nouvelles réglementations, règles juridiques...) et assure un rôle de conseil auprès des artisans glaciers confrontés à des problématiques commerciales ou de développement. Partages d'expériences, mises en relation... Cette organisation soudée apporte ainsi un appui supplémentaire aux jeunes actifs qui se lancent dans le métier.

« On suit le parcours de chaque jeune »

« Ambassadeur de la glace artisanale en PACA, je participe à de nombreux salons professionnels (Europain, Salon du Chocolat...) pour expliquer aux jeunes la formation de glacier fabricant et les perspectives d'emplois. Les jeunes sont sensibles à l'encadrement de notre profession. Nous suivons les étudiants durant leurs années d'apprentissage puis tout au long de leur carrière. Grâce à la force de notre réseau, nous déployons tous nos efforts pour placer les apprentis chez des artisans qui vont les former avec passion puis nous les accompagnons dans leur activité, grâce aux actions de conseils de la CNGF notamment. Ces dernières années, nous rencontrons également de plus en plus d'adultes en reconversion qui souhaitent devenir glaciers. Nous devons désormais nous adapter à cette demande forte, en créant des formations dédiées. »

Claude Mariotti, ambassadeur de la glace artisanale en région PACA et juré d'examen en glacerie.

Des reconversions réussies pour un métier-passion

C'est aussi l'une des particularités du métier : **la formation CAP Glacier Fabricant attire autant de jeunes apprentis que d'adultes en reconversion professionnelle.** Près de la moitié des effectifs est constituée de passionnés qui ont décidé de changer de voie. En ligne de mire souvent : la volonté de créer son entreprise. C'est le cas d'Henri Guittet, fondateur de Glaces Glazed, un ancien consultant en stratégie, qui a tout quitté à 30 ans pour apprendre le métier. Véritable trublion de la glace, il est connu aujourd'hui pour ses créations artisanales insolites, dont les noms de parfums s'inspirent d'un titre de film ou de chanson, tel « Pump up the volume » (mangue, piment d'Espelette) ou « Basilic Instinct » (basilic, citron et vodka).

Le glacier du Luberon qui fait un carton à Paris

« Après une carrière dans le domaine du cinéma numérique, j'ai décidé de changer de vie à 40 ans. Avec ma femme, une écrivaine américaine, nous avons quitté Paris pour nous installer à Céreste, un petit village du Lubéron. Lorsque nos amis parisiens venaient nous rendre visite, je les emmenais sur les marchés pour (re)découvrir le goût d'une belle tomate provençale, d'une pêche juteuse. La glace étant associée au plaisir gustatif du fruit, j'ai réalisé alors qu'il n'y avait pas de glacier artisanal à Céreste ni à 40 kilomètres à la ronde. Après avoir pris des informations sur le secteur, lu des dizaines de livres sur la fabrication des glaces (français et américains) et testé mon habileté avec une sorbetière, j'ai suivi un CAP Glacier Fabricant pendant un an. Une formation passionnante où j'ai découvert une profession très réglementée et le monde de la pâtisserie glacée. Lorsqu'un local s'est libéré à Céreste, j'étais plus motivé que jamais ! Scaramouche, qui fait référence à un film de cape et d'épée, est né en 2013. Très vite, j'ai créé à côtés des parfums classiques (vanille, fraise, chocolat) les parfums dont je rêvais : un sorbet carotte cardamome muscade, une glace à la graine de fenouil ou au géranium et brisure de pistache. Le bouche-à-oreille a commencé à fonctionner et après la publication de commentaires élogieux sur Tripadvisor, le succès a été incroyable. Aujourd'hui, je ne regrette pas d'avoir tenté cette reconversion. Je suis un chef d'entreprise qui emploie 3 salariés en production. C'est un métier physique où l'on peut travailler de 9h à minuit, notamment en été où la cadence est continue, avec plus de 600 clients à servir dans la journée ! Mais c'est aussi une activité magique, où l'on exprime les parfums que nous prodigue la nature, où l'on régale petits et grands. Elle donne et procure beaucoup de plaisir. Enfin, c'est un secteur dynamique où l'on peut développer son business. En 2015, j'ai ouvert un second Scaramouche, sur la butte Montmartre à Paris. Le plébiscite a été immédiat encore, notamment à Noël où nos buches et desserts glacés sont partis en un temps record ! »

Gwendal Auffret, artisan glacier, Scaramouche à Céreste et Paris 18^{ème}.



Le monde de la glacerie artisanale a également ses stars, des personnalités emblématiques au succès fulgurant. Parmi elles, Philippe Faur à Albi, l'un des tous premiers glacières à avoir inventé des glaces au foie gras, aux huîtres, au Champagne et au caviar ! ; Nicolas et Freddy Babin qui ont fait d'Ernest le glacier l'une des institutions de La Rochelle et qui emploient aujourd'hui une cinquantaine de personne ; Emmanuel Ryon, fondateur d'Une Glace à Paris, qui a remis au goût du jour le vacherin et l'omelette norvégienne, proposés en format individuel. Il suffit de voir chaque jour la file d'attente devant sa boutique pour comprendre que la clientèle – et le succès – sont bien là !



Philippe Faur



Nicolas et Freddy Babin

Informations sur la formation et les CFA sur www.lemondedudessert.fr

A propos

La Confédération Nationale des Glacières de France (CNGF) est l'organisation professionnelle qui représente les artisans glacières fabricants. Depuis plus de 60 ans, elle défend les intérêts et le rayonnement de la profession auprès des pouvoirs publics et des acteurs de la filière. Par ses actions, elle contribue à développer la formation et à promouvoir la professionnalisation du métier de glacier en initiant de nombreuses manifestations. Elle organise notamment le Concours des Meilleurs Ouvriers de France catégorie Glacier et le Master International des Desserts Glacés, valorise ses jeunes diplômés au Rabelais des Jeunes Talents et participe aux jurys d'examens (CAP/BTM). La Confédération a également collaboré à la refonte et à la rédaction du Référentiel du CAP glacier fabricant. Enfin, elle travaille actuellement sur la création d'un label « Charte Qualité » permettant au grand public de se repérer et d'identifier les artisans glacières fabricants qui respectent des critères de qualité précis.



CNGF

64, rue Caumartin 75009 Paris
Julie Costant
Tél. : 01 44 63 42 06
E-mail : direction@lemondedudessert.fr

Contact presse

L'Arrière-Cuisine
Wally Montay
Tél. : 06 87 23 66 29
wally.montay@larrierecuisine.fr