



## Métiers de bouche : Pierre Gervereau, un des meilleurs chocolatiers de France

vendredi 1er juin 2012, par [lpe](#)

Pierre Gervereau s'est brillamment illustré au concours des Meilleurs Chocolatiers de France avec la meilleure pièce Artistique et le meilleur prix technologique.

Après un bac S, Pierre Gervereau (22 ans) s'oriente vers la pâtisserie. Il commence par un CAP Pâtisserie, une Mention Complémentaire (MC), un Brevet Technique des Métiers (BTM) et termine son cursus cette année par un Brevet de Maîtrise au Campus des Métiers à Saint Benoît. Il gagne le concours Meilleur Apprenti de France en 2009. La pâtisserie, c'est un métier qui se transmet de génération en génération, son arrière grand-père, son grand-père et son père sont pâtissiers.

Depuis plus de 2 mois, il prépare activement le concours des Meilleurs Chocolatiers de France sur le thème de l'enfance, au Campus des Métiers mais également en entreprise (actuellement formé dans une pâtisserie de l'Ile de Ré à Rivedoux). Environ 200h de travail mais il n'a pas vraiment compté ses heures, la passion a pris le dessus. Il réalise un book sur son projet, passe un examen écrit et devant un jury pour la dégustation et les appréciations artistiques à Paris. Parmi les 15 candidats venus de toute la France, il remporte les prix de la Meilleure pièce artistique et le Meilleur prix technologique.

