

# JEUN(PR)ESSE

## Médailles d'or en chocolat

Sculpter des mains en chocolat blanc, ciseler les pignons d'un engrenage fou dans du chocolat noir, fabriquer des clefs à fourche avec du chocolat au lait, décorer les ailes d'un avion biplan avec du sucre glace. Sont énumérés ici les quelques ingrédients du succès de Maxime Crisci, double médaillé d'or (2016 et 2017) du concours des

apprenti.e.s pâtissier-confiseur du Canton de Fribourg. Je vous propose un petit survol du chemin qui l'a mené sur la plus haute marche du podium.

Son certifié de l'école secondaire en poche, Maxime débute un apprentissage de cuisinier à la Clinique Générale de Fribourg. Après trois années intensives derrière les fourneaux, il obtient son

CFC avec de très bons résultats : il fait tourner la tête des experts avec son carpaccio de betterave à la framboise. Se voyant mal entrer complètement dans la vie active, le jeune Giblousien se lance lors de l'été 2016 dans un deuxième apprentissage, cette fois à la boulangerie Saudan à Fribourg en tant que pâtissier-confiseur. Au laboratoire, il maîtrise la fusion du chocolat, joue avec les petits fruits atomisés et ajuste la viscosité du sucre filé. Fort de cette expérience presque scientifique, il participe au concours cantonal et rafle le premier prix, deux ans de suite.

Lorsque je questionne ce passionné sur son futur, il répond ironiquement qu'il a



pensé à un troisième apprentissage en boulangerie. Plaisanteries à part, il se verrait bien travailler pour un cuisinier de renom, si possible jeune et dynamique. Nul doute que son assiduité et sa créativité sauront flatter un grand chef !

Rémy Philipona

