



BUZZ NISS

Bravo les MOF!

LAURÉATES DU CONCOURS MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, DES ARTISANES NOUS RACONTENT COMMENT CE PRIX A CHANGÉ LEUR VIE.

PAR VALÉRIE RODRIGUE

Le titre du Meilleur Ouvrier de France récompense les artisans dans leur catégorie professionnelle, avec une remise de médaille au Sénat. Ce titre est un challenge, un label qui incite à faire venir la clientèle et encourage l'esprit de performance. Le titre du Meilleur Apprenti de France, lui, est destiné aux élèves de moins de 21 ans, en formation BEP, CAP, etc., et vise à promouvoir les métiers manuels. Le concours MOF s'organise tous les trois ans, celui du MAF a lieu chaque année.

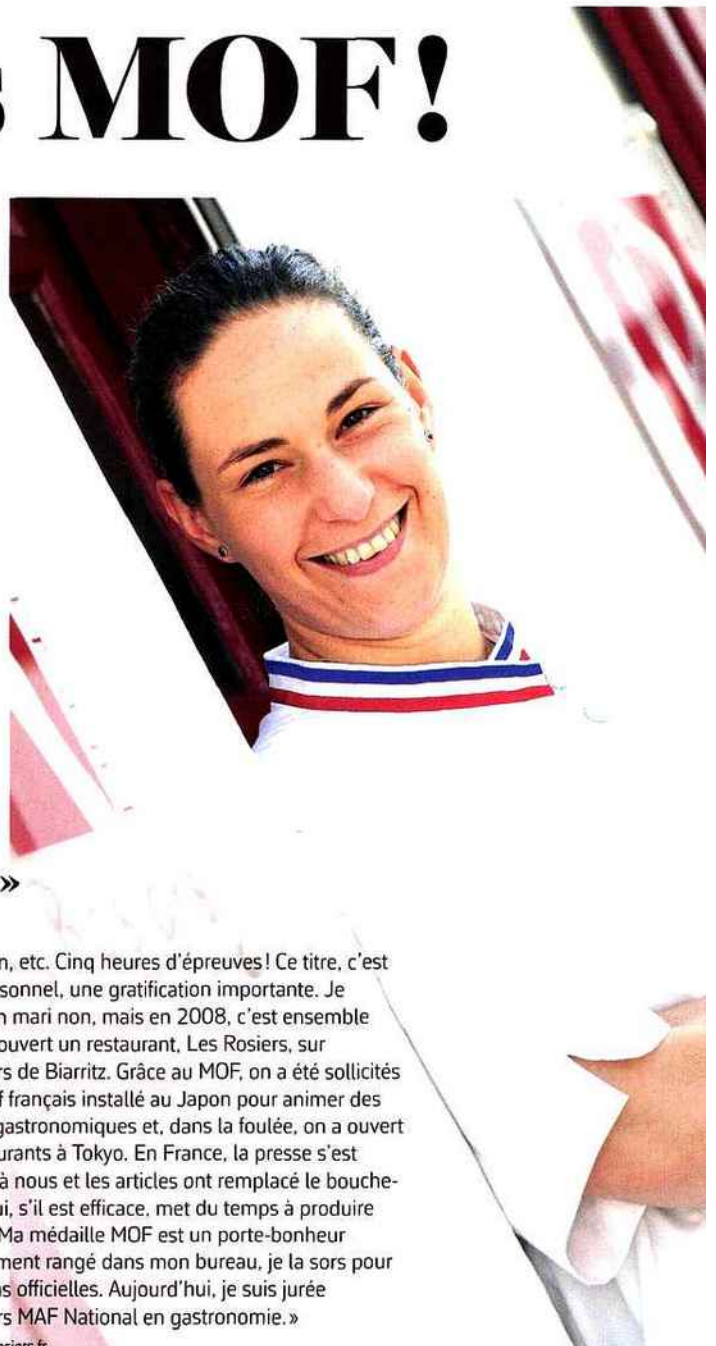
« Ma médaille est un porte-bonheur »

Andrée, 35 ans, restauratrice, MOF 2007.

« Je suis la seule MOF de sexe féminin en Cuisine-Gastronomie, les chefs étoilés étant plutôt des hommes. J'ai rencontré Stéphane, mon mari, dans une brigade et, ensemble, on a décidé de passer le concours MOF en 2007. Mon chef d'alors, à l'hôtel du Palais de Biarritz, ancien MOF lui-même, m'a donné le goût de la compétition. Le concours se déroule un peu comme à *Top Chef* avec des épreuves très techniques. Mon sujet: une tarte soufflée à la Saint-Jacques, un lapin farci façon lièvre à la royale et des raviolis de crêpes à la clémentine. Pour la tarte, la difficulté consistait à associer un appareil à soufflé et une rosace de Saint-Jacques crue, sachant qu'un soufflé cuit en 15 min et les Saint-Jacques en 2 min. On était jugés par un jury vérification de denrées, un jury travail, un jury

dégustation, etc. Cinq heures d'épreuves! Ce titre, c'est un défi personnel, une gratification importante. Je l'ai eu, mon mari non, mais en 2008, c'est ensemble que l'on a ouvert un restaurant, Les Rosiers, sur les hauteurs de Biarritz. Grâce au MOF, on a été sollicités par un chef français installé au Japon pour animer des semaines gastronomiques et, dans la foulée, on a ouvert deux restaurants à Tokyo. En France, la presse s'est intéressée à nous et les articles ont remplacé le bouche-à-oreille qui, s'il est efficace, met du temps à produire ses effets. Ma médaille MOF est un porte-bonheur soigneusement rangé dans mon bureau, je la sors pour les réunions officielles. Aujourd'hui, je suis jurée du concours MAF National en gastronomie. »

restaurant-lesrosiers.fr





« Ça m'a donné confiance en moi »

Mélo die, 24 ans, toiletteur canin, MAF 2010.

« J'ai passé un CAP de vente option toilettage, dans l'une des huit écoles à délivrer ce diplôme, près de Melun (77). Après une spécialisation en toilettage chien-chat avec épilation (les poils corporels, pas la moustache !), j'ai suivi une formation en gestion-compta, pour pouvoir ouvrir une boutique. Mon école nous avait parlé du concours du Meilleur Apprenti de France comme étant une occasion de se mettre en situation d'examen et comme élément bonus sur le CV. J'étais alors en alternance. Pour le concours, on nous impose une race de canidé, moi je suis tombée sur un caniche auquel je devais faire une coupe "mouton" à la mode cette année-là. Mon modèle consentant m'a été fourni par un éleveur. L'examen consistait en la réalisation de la coupe, puis d'un dessin de la nature du poil du caniche et du matériel que j'avais utilisé. J'ai été

médaille d'or, ce qui m'a valu le titre aux niveaux départemental et national. Pour recevoir ce prix, je suis allée à la mairie de ma commune, puis au parc de la Villette pour les régionales et, enfin, au Sénat pour la médaille d'or nationale. Un périple qui m'a comblée de joie et de fierté. Pour avoir cette médaille, j'avais eu une moyenne de 18/20. Ça m'a donné sacrément confiance en moi, et sur le plan de la recherche d'emploi, ce titre montre une motivation et un sérieux. J'ai repris en 2012 le salon de toilettage de ma patronne d'alors, Eurochiens, dans les Hauts-de-Seine. Je me partage entre la gestion de l'entreprise et le toilettage des animaux. On ne brosse pas un caniche de client comme un caniche d'expo, il faut une coupe facile à entretenir. Le "rasé de près", comme si le chien allait à l'armée, plaît beaucoup ! »

eurochiens.com

« Une reconnaissance quasi immédiate »

Caroline, 54 ans, maître verrier, MOF 1994.

« Jeune diplômée des Arts Appliqués, j'avais décroché une place chez un verrier avant de passer à mon compte, avec l'aide de mon père qui a mis un local à ma disposition. À 35 ans, paraissant nettement plus jeune que mon âge, j'avais droit à des réflexions de la part des fournisseurs comme de la clientèle... Au téléphone: "Tu me passes ton papa?" De visu: "Où est le patron?" Si j'ai présenté le concours du MOF option céramique et verrerie, c'est d'abord pour gagner de l'assurance et être prise enfin au sérieux. Le sujet du concours était imposé, il s'agissait d'une copie de vitrail du XVI^e siècle, à réaliser en deux ans. L'obtention d'un titre aussi prestigieux que le MOF m'a donné une reconnaissance quasi immédiate, un aplomb et, surtout, une visibilité. Les commandes, en restauration comme en création de vitraux contemporains, sont rentrées plus rapidement, j'ai pu en quelques années me constituer un dossier de travaux intéressants à montrer et étoffer mon réseau de manière conséquente. Ce prix m'a permis de faire aussi de belles rencontres, notamment avec l'architecte d'intérieur Joseph Karam, qui m'a accordé sa confiance sur des projets classiques et contemporains en Arabie Saoudite, à Paris et sur la Côte-d'Azur. J'ai, depuis toutes ces années, une vie professionnelle très diversifiée, avec des projets de vitraux Art Déco pour des boutiques, des demandes étonnantes de la part de particuliers, dont un palais à Dubaï, des vitraux de cartomancienne à Moscou, et à New York, un grand panneau dans l'entrée d'un duplex, représentant un érable en automne... »





« Le titre m'a apporté de la clientèle »

Pascale, 42 ans, maître artisan nettoyeur-apprêteur-teinturier, MOF 2007.

« Mes parents avaient des pressings, alors passer un CAP pressing, cela m'a semblé évident. J'ai continué avec un brevet de maîtrise pressing à Paris, équivalent du Bac +2, pour approfondir mes connaissances en chimie et devenir maître teinturier. De 1992 à 1999, j'ai travaillé pour l'entreprise familiale dans l'Essonne. Ensuite, on m'a proposé un poste dans un centre de formation, avec des déplacements sur site dans des entreprises et des écoles. En 2005, le centre a fermé et mon mari, qui travaille dans une banque, m'a poussée à passer le concours du MOF. J'ai passé des épreuves théoriques, j'ai présenté un exposé, mon parcours, mon CV, une lettre de motivation et deux épreuves techniques : reconnaissance de textiles sur des échantillons et détachage. J'ai fourni aussi un travail sur l'histoire et le contexte économique et écologique du métier. Enfin, j'ai réalisé le

repassage d'une nappe brodée et d'un costume en lin, plus une robe de mariée en soie avec sa traîne, ses ruches, son plissé, sa dentelle. Le titre m'a apporté de la clientèle et la reconnaissance de mes pairs. J'ai même animé un défi repassage à la télé, avec Amanda Lear. *Les Enfoirés* m'ont confié l'entretien des costumes lors des shows. De 2012 à 2014, j'ai travaillé pour eux en tant que bénévole, c'est mon cadeau aux Restos du Cœur. J'ai eu aussi des propositions de formation fabuleuses, notamment pour l'Hôtel 5 étoiles du Cheval Blanc, à Courchevel, pour former les lingères. J'ai aussi un atelier chez moi, pour garder la main. Passionnée des techniques de repassage à l'ancienne, je fais l'amidonage des coiffes folkloriques de Bretagne et du Massif central. Ce prix m'a permis de considérablement diversifier mes activités. »

« Depuis, j'ai créé des écoles »

Isabelle, 57 ans, prothésiste dentaire, MOF 1997.

« Je suis la seule femme MOF en exercice dans ma branche. J'ai ouvert mon propre labo à l'âge de 22 ans, dans le Lot-et-Garonne. Je voulais devenir artiste-peintre mais mon père m'en a dissuadée. La prothèse dentaire, c'est du travail manuel et artistique ; il y a de la sculpture, du dessin et de la peinture, ça me correspondait bien. Et puis c'est un métier qui redonne le sourire aux gens ! En 1997, j'ai rencontré un ébéniste MOF à qui j'ai fait des prothèses. Il était si content du résultat qu'il m'a encouragée à tenter le concours. Je ne savais même pas que ça existait. Je me suis inscrite et j'ai présenté une réalisation de techniques diverses sur une bouche et une "œuvre libre". Une fois lauréate, j'ai été démarchée par une société allemande afin de devenir leader d'opinion pour ses produits, stages, conférences en Europe et dans le Maghreb. En tant que MOF j'ai pu, en 2001, prendre la direction d'une école de prothèse dentaire à Bordeaux. Depuis 2007, j'ai créé des écoles en région parisienne et à Aix-en-Provence. Et aujourd'hui, je préside le concours MAF National en prothèse dentaire. » ●

groupeipsa.fr

