

Vivre
LYON

Gastronomie
LE MEILLEUR
DE L'ITALIE
À LYON
P.36

Innovation
DES TEXTILES
RHÔNALPINS
QUI SOIGNENT
P.92

Éphémère
UNE HALLE
D'ARTISANS
À GERLAND
P.80

STREET-ART
PARCOURS
SENSORIEL
DANS LES RUES
DE LYON

TOP 5
LES MEILLEURS
SANDWICHS
LYONNAIS

ENFANTS
UNE FERME
PÉDAGOGIQUE
À LA CROIX-
ROUSSE

Les DOSSIER SPÉCIAL
MOF
lyonnais

Manon, Christian
Carole, Joseph
Nicolas, Davy...

Ces Meilleurs Ouvriers
de France qui frôlent
l'excellence !

+
REPORTAGE

CECILIA DELGADO,
CÉRAMISTE
SCULPTRICE
DANS LE 6^e

N°21 - ÉTÉ 2021

L 12845 - 21 - F: 4,95 € - RD





Dossier réalisé par Vanessa Cornier
Photos Voir mentions

LYON

CAPITALE DE L'EXCELLENCE

On pourrait les écouter parler pendant des heures tant la passion qui les anime devient contagieuse à leur contact. Ambassadeurs de l'excellence et de l'humilité, ces Meilleurs Ouvriers et Ouvrières de France font rayonner, depuis leurs ateliers à Lyon et sa région, les savoir-faire qui font le charme de l'Hexagone.
Pour que l'artisanat jamais ne se perde.

UN SIÈCLE DE SAVOIR-FAIRE

LE COET-MOF

Fondé en février 1923, le COET-MOF a pour mission la valorisation de la voie professionnelle et des parcours, ainsi que la promotion des métiers. Il est garant de l'organisation du concours diplômant UMOF, et doit prouver que les valeurs fondamentales qui animent la légitimité du titre sont respectées : l'égalité des chances, l'équité et la déontologie.

Depuis 1924, le concours UMOF (Un des Meilleurs Ouvriers de France), plus communément appelé Meilleur Ouvrier de France, rassemble des femmes et des hommes désireux de se dépasser. Organisé tous les trois ou quatre ans par le COET-MOF, il est le garant de savoir-faire français artisanaux exceptionnels synonymes d'excellence à travers le monde.



La médaille des MOF fut créée en 1932 par Henri Lagriffoul, sculpteur et grand prix de Rome.

À

l'origine des Meilleurs Ouvriers de France se trouve un homme : Lucien Klotz. Critique d'art et journaliste, il eut l'idée lumineuse, en 1914, de valoriser le travail manuel et les ouvriers. Un concept qui vit officiellement le jour grâce au sénateur Albert Lebrun, créateur du COET (voir encadré p. 46). Lors de l'inauguration de la première grande exposition nationale, le 31 janvier 1925, Albert Lebrun et le président de la République Gaston Doumergue présentèrent officiellement les premiers ambassadeurs du titre honorifique UMOF. Depuis, tous les trois ou quatre ans se succèdent les concours des MOF, un titre reconnu de nos jours par l'Éducation nationale, correspondant à un diplôme de niveau III.

→ La réalisation d'un chef-d'œuvre

Jugés par leurs pairs, membres du jury – désignés par le bureau national, les membres sont des artisans titulaires du titre MOF, des professeurs spécialisés et des professionnels reconnus dans le métier concerné –, les candidats au concours du Meilleur Ouvrier de France concourent de manière anonyme. Ouvert aux hommes et aux femmes âgés de 25 ans et plus, le MOF consiste en la réalisation d'un chef-d'œuvre. Les candidats disposent de deux années environ, à partir de la communication du programme des épreuves, pour se préparer à l'épreuve finale du concours, et donc à la présentation de leur travail. Sur un thème donné, ils doivent faire preuve de technicité, d'innovation et de perfection pour atteindre le ni-



À Béatrice Garrayo, avec estime et amitié,
Luisa
D. C. 04

veau d'excellence exigé. La remise des médailles a lieu à la Sorbonne, à Paris, lors d'une grande réunion suivie d'une cérémonie à l'Élysée en la présence du président de la République française. Reconnu par les professionnels, autant que par le grand public, ce titre de prestige existe dans les métiers de l'industrie, du service ou du luxe.

→ Les MOF du Rhône

Créée en 1929, la société nationale des MOF se développa au cours des décennies, regroupant pas moins de 1 800 MOF adhérents aujourd'hui. Elle fut créée à l'initiative du menuisier-ébéniste René Petit, déplorant que l'anonymat des artisans, tant auprès du grand public que dans les divers corps de métier, les empêche de se faire connaître et de valoriser leur diplôme. Il entreprit alors de les réunir au sein d'une société nationale, aujourd'hui divisée en 12 régions. Le 11 mars 1952, la section rhodanienne fut créée sous

LES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Dans la mouvance des MOF, le concours des Meilleurs Apprentis de France a été créé en 1985 à l'initiative de Paul Labourier, MOF enseignant du Morbihan. Véritable de tremplin dans la vie professionnelle, ce concours annuel s'adresse aux jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage. Le MAF connaît, depuis sa création, une croissance assez exceptionnelle sur l'ensemble du territoire national puisque plus de 6 000 candidats s'inscrivent chaque année dans plus de 90 métiers. Il fêtera cette année sa 36^e édition.

LES 10 COMMANDEMENTS DES MOF

- 1 Être volontairement décidé à appartenir à la société des MOF.
- 2 Être soucieux de faire valoir l'idéal et l'engagement en toute circonstance de la société des MOF.
- 3 Être l'exemple sincère et respectueux des valeurs que véhicule l'image des MOF.
- 4 Être un représentant irréprochable de ce que doit être le comportement moral.
- 5 Être à la recherche constante du progrès et de la perfection.
- 6 Être ouvert à la création et à l'innovation pour contribuer à l'évolution de la culture.
- 7 Être avec simplicité et modestie, le médiateur de l'échange et de la transmission de ses connaissances.
- 8 Être généreux, solidaire et disponible.
- 9 Être à la découverte des futurs acteurs du métier et les encourager dans leur évolution.
- 10 Être à l'écoute de toutes discussions et réflexions dans un esprit d'ouverture et de tolérance.

230
MÉTIERES
9 204
DIPLÔMÉS UN
DES MEILLEURS
OUVRIERS
DE FRANCE
DEPUIS 1924
27
PROMOTIONS

l'impulsion de Paul Pignat (MOF souffleur de verre et de quartz en laboratoire 1936) qui convoqua en assemblée générale les MOF du Rhône à l'école des Métiers du boulevard des Tchécoslovaques de Lyon 7^e. Ainsi naquirent les MOF du Rhône il y a soixante-dix ans.

En savoir plus
mof69.fr
meilleursouvriersdefrance.info
meilleursouvriersdefrance.org

LES PÈRES DES MOF

Ils sont les Michaël Jackson de la musique pop, les Zinedine Zidane du football, les Coco Chanel de la mode... Meilleurs Ouvriers de France lyonnais, Paul Bocuse, Gabriel Paillason et Pierre Pignat sont une source d'inspiration pour les artisans qui leur succèdent. Détenteurs d'un savoir-faire et d'un savoir-être exceptionnels, ils ont fait rayonner le concours et son col tricolore au-delà des frontières de l'Hexagone.

“Bien faire un travail ne prend pas plus de temps que de le faire mal”

Il est le pape de la gastronomie en France et à l'étranger. Chef triplement étoilé de 1965 à sa mort en 2018, il obtint le Graal en 1961, lauréat du concours du Meilleur Ouvrier de France. Considéré comme l'un des plus grands cuisiniers du XX^e siècle, il démarra sa carrière à l'âge de 20 ans dans les cuisines d'Eugénie Brazier, surnommée « La Mère Brazier ». Il fera ensuite escale dans les fourneaux du restaurant La Pyramide à Vienne, aux côtés du chef Fernand Point, où il apprendra deux valeurs qui feront l'âme de sa cuisine : la simplicité et la maîtrise des modes de cuisson. S'ensuit un passage à Paris, chez Lucas Carton, avec le chef Gaston Richard, où il touche de près la haute cuisine telle qu'on la pratique dans la capitale. Après un nouveau passage en 1956 auprès de Fernand Point comme chef garde-manger, Paul Bocuse retrouve l'entreprise familiale à l'Auberge du Pont de Collonges. En 1987, il crée le Bocuse d'Or, plus prestigieux concours mondial de la cuisine. Deux ans plus tard, il devient le président du concours du Meilleur Ouvrier de France (section cuisine-restauration) et est désigné Cuisinier du siècle par Gault et Millau. En 1990, il ouvre l'Institut Paul Bocuse puis la Fondation Paul Bocuse en 2004 où il transmettra des années durant son savoir-faire tant convoité.

LE BOCUSE D'OR

Créée à Lyon en 1987 par Paul Bocuse, le Bocuse d'Or est le plus prestigieux concours mondial de la cuisine. Chaque année, il réunit 24 jeunes chefs du monde, parmi les plus prometteurs de leur génération, autour de la réalisation de plats en un temps limité (5h35).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Paul Bocuse est à l'origine du col tricolore des MOF. C'est lui qui, à la fin des années 70, suggéra à Gilles Bragard, patron de la maison de même nom, fabricant de vêtements professionnels, de créer une veste permettant d'identifier les MOF en un coup d'œil. Ainsi naquit la veste « grand chévi », devenue le symbole officiel des Meilleurs Ouvriers de France et l'emblème de l'art culinaire français.



“Quand on se présente au MOF, on est sûr d'une chose, c'est qu'on n'est sûr de rien”

Meilleur Ouvrier de France pâtissier en 1972 et glacier en 1976, Gabriel Paillason détient un savoir-faire maintes fois récompensé. Président national des glaciers et de la Confédération nationale des desserts et douceurs, il a cofondé le Sirha (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche), fondé plusieurs concours internationaux, dont la Coupe du monde de pâtisserie. Il est également l'inventeur de nouvelles technologies professionnelles telles que le sucre bullé, la glace sculptée à la tronçonneuse, le sucre ajouré ou encore carbone. « Je ne voulais pas être pâtissier, mais coiffeur, se souvient Gabriel Paillason. Partant à la retraite, le coiffeur chez qui je comptais apprendre le métier m'a "en face, il y a un pâtissier qui cherche un apprenti, va le voir". J'ai traversé la rue, c'est aussi simple que ça. » Durant sa longue carrière, Gabriel Paillason



a transmis, dans sa pâtisserie de Saint-Fons, sa passion des mets sucrés. Soit 35 apprentis formés, dont trois MOF. « La transmission, c'est le cœur même de notre métier. Pour être un bon artisan, il faut travailler avec les cinq sens, c'est indispensable. Quand on pétrit, on doit écouter la pâte qui travaille... Il faut toucher, voir, sentir... On doit vivre avec les produits autant qu'avec son métier pour y arriver. » Double MOF, il est le seul à avoir obtenu deux titres à seulement 29 ans. « En 1969, j'ai eu un grave accident de la route. Je ne savais pas si j'allais pouvoir continuer à exercer mon métier, j'étais vraiment abîmé. Le titre de MOF m'assurait une sécurité de l'emploi. À l'époque, il n'existait pas d'école de pâtisserie. On apprenait en participant au concours. Le MOF, c'est se regarder dans la glace, être seul face à soi-même. »

SON PALMARÈS

- Chevalier de la Légion d'honneur (1994)
- Officier du Mérite agricole (1999)
- Officier dans l'Ordre national du Mérite (2002)
- Officier de la Légion d'honneur (2006)
- Commandeur dans l'Ordre des Palmes académiques
- Commandeur dans l'Ordre National du Mérite (2010)
- Médaille de vermeil de l'Enseignement technique
- Médaille d'or de l'Assemblée permanente des Chambres de métiers
- Médaille d'or de la Ville de Lyon
- Compagnon Pâtissier des Devoirs Unis (dit « Parézien l'Intrépide »)

“La main de chaque ouvrier est différente. Celle du souffleur de verre est fine et douce”



Dans la famille Pignat, il y a le père, Paul, MOF souffleur de verre et de quartz en laboratoire en 1936. Et le fils, Pierre, 91 ans, double MOF souffleur de verre en 1955 et verrier au chalumeau en 1991, tombé dans le chaudron du savoir-faire d'excellence quand il était petit. « Je pense que mon père m'a conçu pour que l'avenir soit assuré. Un peu avant ma naissance, en 1930, il avait ouvert sa boutique rue Sébastien Gryphe, à Lyon 7^e. Il y fabriquait de petites pièces, dont la cafetière Hellem - ancêtre de la cafetière italienne - qu'il a co-inventé. J'ai vécu dans ce bain toute

ma vie, mon berceau placé au milieu des ballons, du verre, des odeurs de chalumeau et de gaz... À côté de l'atelier de mon père se trouvaient sept artisans (serrurier, tapissier, cordonnier, charon...). J'ai toujours vécu au milieu des manuels et c'est ce qui m'a forgé. Le jour où je suis entré dans le métier, en 1947, on m'a dit : "Petit, si tu veux t'instruire, va au bistrot." Il n'y avait pas de bureau dans le temps, tout se passait au bistrot du coin où se rencontraient professeurs, étudiants, ouvriers propres ou sales, mais qui avaient une grande culture... » Surnommé l'Obélix des Meilleurs Ouvriers de France, ou le Bocuse du verre, Pierre Pignat vit pour sa passion et n'est pas prêt à raccrocher son chalumeau. « Mon lieu de travail, c'est le seul endroit où je m'évade. Tant que je suis passionné par mon métier, je suis

heureux comme un pape ! » Dans son atelier de Genas, il confectionne les outils de la recherche scientifique, les globes qui habitent les produits Hermès ou encore les sabliers de l'émission télévisée Fort Boyard. « À partir du moment où on passe un concours on sort de l'anonymat. On est également condamné à toujours faire dans l'excellence. J'ai passé le concours à 25 ans, mais j'ai énormément appris après : on m'apportait insensiblement les pièces les plus difficiles à réaliser. À moi de réussir. Car une fois qu'on est MOF, il faut le prouver. Vous êtes censé presque tout savoir, et pourtant vous ne savez pas grand-chose. »

INFOS PRATIQUES

Société Pignat, 6, rue Calmette, 69741 Genas, pignat.com/societe



NICOLAS SALAGNAC

Graveur médailleur

Il a réalisé la médaille officielle de la Ville de Lyon, celle du président du Sénat en 2013 et du président Nicolas Sarkozy. MOF graveur médailleur et chevalier de l'ordre national du Mérite, Nicolas Salagnac frappe l'Histoire de ses chefs-d'œuvre uniques qu'il crée dans son atelier sans prétention du 9^e arrondissement. *Photos Eric Doublet*

→ **Qui vous a poussé à vous inscrire au Meilleur Ouvrier de France ?**

Mon ami Claude Cardot, MOF graveur médailleur que j'ai rencontré à la FIA (Fédération internationale de l'automobile) où j'étais salarié. Il réalisait de belles médailles telle celle du président Chirac. C'est lui qui m'a donné envie d'aller plus loin, de faire mieux. J'avais entre 28 et 30 ans, et son travail me donnait des étoiles dans les yeux. Un jour, alors que je me baladais dans la Cité des papes d'Avignon, je suis tombé sur une affiche qui disait : « Devenez un MOF ». Je me suis dit : « Pourquoi ne pas tenter ma chance ? »

→ **Comment avez-vous préparé ce concours ?**

J'avais un sujet libre sur le thème des Travaux d'Hercule et un sujet imposé. Ce dernier consistait à réaliser la taille directe, à la main, d'un visage dans un bout d'acier, d'après un dessin de l'artiste peintre Élisabeth Vigée-Le Brun. La contrainte : qu'il soit réalisé à l'envers et en creux. Lorsque j'ai lu le sujet, je me suis dit : « Whaou... On y est, c'est ça le concours MOF. » J'ai alors été voir le



dessin original de Vigée-Le Brun au Louvre, j'ai observé les sculptures de l'époque afin de comprendre comment elles étaient fichues. J'ai sollicité un ancien graveur de la Monnaie de Paris qui m'a fait réaliser tout un tas

d'exercices afin de me permettre de réaliser mon œuvre. Ce qui était génial, c'est que j'étais salarié. Je faisais mes 35 heures puis j'enchaînais avec la préparation du concours. Ma patronne d'alors m'a permis de travailler

dans les locaux de l'entreprise avec les outils de la FIA. J'avais la permission de rester dans l'atelier les soirs, les week-ends et pendant les vacances. Participer à un concours des MOF, c'est se dire : « Je vais montrer ce que je sais faire et en même temps je vais apprendre. »

→ **Combien de temps avez-vous consacré à cette compétition ?** J'ai dédié trois ans de ma vie au concours. Quant au nombre d'heures, je ne sais pas, je n'ai pas compté... autant que je pouvais. J'ai beaucoup travaillé, comme un sportif qui devait sauter la barre

des six mètres. Je n'avais pas encore d'enfant, mais une femme qui m'a énormément soutenu. Lorsque je rentrais tard, épuisé, que je ratais, que je n'étais pas content de moi... elle était là. Quand on arrive à ce niveau-là, c'est un dépassement de soi. C'est aussi un shoot

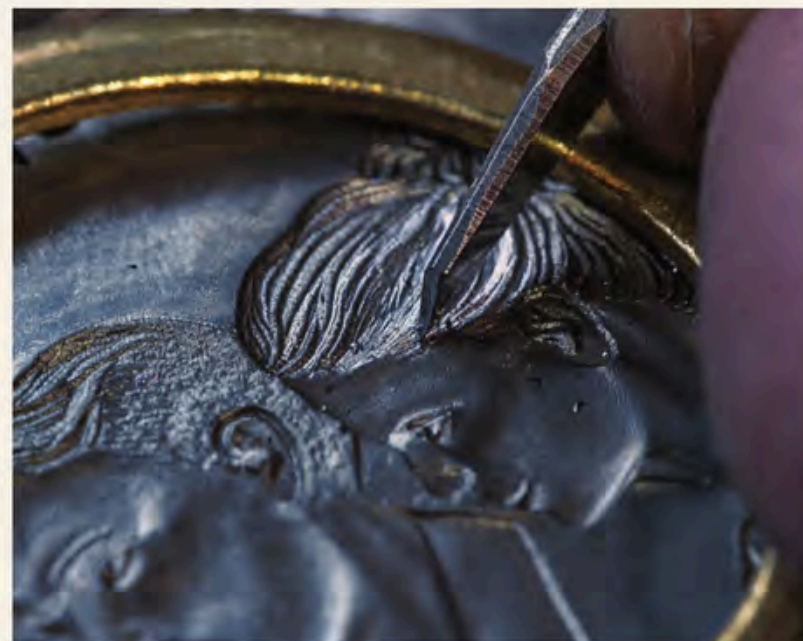
PARTICIPER AU CONCOURS DES MOF, C'EST SE DIRE : "JE VAIS MONTRER CE QUE JE SAIS FAIRE ET JE VAIS APPRENDRE." J'AI CONSACRÉ TROIS ANS DE MA VIE AU CONCOURS.



d'adrénaline. Je me souviens du pâtissier Philippe Rigolot, qui devait réaliser une pièce en sucre. Lorsqu'il l'a terminée, il a voulu l'apporter dans la salle du jury, elle s'est écroulée. Il a récupéré ses pièces et il a monté quelque chose pendant le temps qu'il lui restait. Consacrer des centaines voire des milliers d'heures à réaliser un chef-d'œuvre est une abnégation. L'échec y est plus difficile qu'ailleurs.

→ **Est-ce compliqué de survivre dans un monde de plus en plus technologique, lorsqu'on est un artisan adepte du travail manuel ?** Ce qui est difficile quand on est tout seul, à son compte, c'est qu'on ne peut pas tout faire ou être formé sur tous les logiciels qui coûtent souvent extrêmement cher comme ces machines qui permettent presque de reproduire les pores de la peau. Moi je le fais en ciselant. Je possède une machine

qui coûte 60 000 €, quand il me faudrait celle à 300 000 €. Ce qui est également compliqué dans mon métier aujourd'hui, ce sont mes concurrents comme la Monnaie de Paris ou Arthus-Bertrand, qui sont de grosses structures avec des moyens colossaux. Je n'ai que mon petit atelier, mais j'arrive à réaliser la médaille du président de la République, des sénateurs, de la Patrouille de France, à remporter des concours... J'ai présenté mon dossier afin de travailler sur la médaille des Jeux olympiques. Je sais que ce n'est pas moi qu'ils vont appeler d'emblée, mais la Monnaie de Paris. Néanmoins, j'ai pour moi d'être le seul MOF dans mon métier à travailler la médaille et j'essaie de faire valoir ma différence, mon travail unique. Ce que je suis en train de réaliser actuellement pour la Patrouille de France est presque un prix de Rome !



1
INFOS PRATIQUES
24, avenue
Joannès Masset,
Les Passerelles, Lyon 9^e
(sur rendez-
vous uniquement)
09 50 32 62 45
nicolas-salagnac.com

GEOFFROY MERCIER

Luthier

MOF 2004. Geoffroy Mercier fabrique et restaure des violons, violoncelles et altos. Violoncelliste professionnel, il a travaillé pour les plus grands luthiers en France et à l'étranger avant d'ouvrir son propre atelier à Lyon où il donne une seconde vie à des instruments d'exception, souvent rares et anciens. Photos DR

"Luthier est un métier qui demande de la patience"

« Mes acquis de violoncelliste sont indispensables dans mon métier. Un bon luthier doit avoir l'oreille musicale, être manuel et attentif à sa clientèle, car les musiciens sont des personnes perfectionnistes. C'est un travail relationnel qui demande de la patience, de comprendre les attentes et de connaître son contexte de travail. À savoir qu'un musicien est quelqu'un qui est souvent écorché vif, c'est un artiste qui est en binôme avec son instrument. Il faut être capable de les entendre et les guider. »

"J'avais rendez-vous avec le concours de MOF"

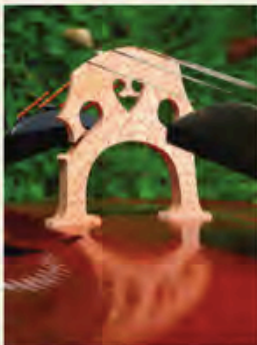
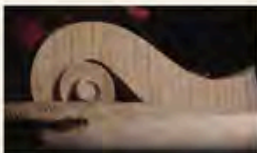
« Un jour, un client m'a suggéré de m'inscrire au concours de MOF. En rentrant chez moi le soir, je suis tombé sur une revue de la Chambre de Métiers qui indiquait que la clôture des inscriptions au concours du MOF était repoussée de 15 jours. J'ai pris ça comme un signe et me suis dit : « C'est là que je vais. » Je n'ai pas passé le concours pour avoir une médaille, ça aurait été le meilleur moyen de me planter, mais pour savoir ce que je valais vraiment. J'ai alors dû présenter un violon avant son assemblage, un violon prêt à jouer, une tête de violon avec un rebouchage invisible et une méthode de restauration innovante. Les trois derniers mois qui ont précédé la remise de mes travaux, je travaillais énormément et le peu que je dormais, je rêvais que je travaillais. Je me réveillais en sursaut en me disant : "Mince ! Je n'ai pas réussi à faire ça..." et je retournais dans mon atelier en pleine nuit. »



"Il faut se faire confiance"

« Le concours m'a permis de mettre en pratique ce que je savais. J'ai compris qu'à un moment, il fallait se faire confiance. Ce délice, je l'avais déjà ressenti quatre ans auparavant, lorsqu'un client m'avait demandé de restaurer un violon du XVIII^e siècle qui comportait un trou et qu'aucun autre luthier ne voulait toucher. C'était un gros travail très compliqué au niveau du bois qui est une matière aux réflexions différentes selon la lumière. Lorsque j'ai réussi, je me suis dit que désormais je me ferais confiance. Tout au long du concours de MOF, ce souvenir m'a tenu compagnie. Comme un sentiment d'invincibilité. »

INFOS PRATIQUES
Atelier Geoffroy Mercier
12, place de l'Église
69510 Rontalon
geoffroy.mercier.luthier.info



BERNARD FRIZZA

Bronzier d'art & orfèvre

Meilleur Ouvrier de France en 1997 dans la catégorie bronzier d'art, Bernard Frizza fabrique et restaure des objets décoratifs, œuvres d'art et luminaires en métal. Enseignant jusqu'en 2010, il accueille depuis onze ans sa clientèle dans son atelier du 7^e arrondissement de Lyon.

"Je n'étais pas assez bon pour devenir ébéniste, alors on m'a mis dans le métal"

« Ça a été une révélation. À l'École Boulle, où j'ai suivi ma formation, je suis ressorti au bout de six ans avec un diplôme d'agent technique. Mais moi, je voulais aller plus loin en ayant un diplôme BAC+2. C'est comme ça que j'ai eu l'idée de passer le concours du MOF. Il représentait une sacrée marche à gravir. Rempporter ce concours d'excellence signifiait aussi être reconnu par mes pairs. À partir du moment où je me suis engagé, j'ai mangé MOF, dormi MOF, vécu MOF. J'ai envisagé ce chef-d'œuvre comme s'il s'était agi d'une super pièce pour un client. J'ai été amené à réfléchir énormément pour trouver des solutions et ne pas rester bloqué devant la complexité

de mon sujet : réaliser une lanterne professionnelle de style mauresque. D'autant plus que je n'avais pas le feeling à la découverte du sujet. On m'a donné une photo, une dimension (la hauteur totale) et il fallait que je la fabrique à l'identique et que j'en fasse une lanterne professionnelle. Il était important pour moi de limiter mon temps de travail pour réaliser un objet qui soit commercialisable, même si l'on arrive à un coût certain. C'est pourquoi je n'y ai consacré "que" 400 heures. J'ai dû innover, trouver des solutions... C'était vraiment excitant ! Cogiter donne du piquant à notre métier. C'est ce qui fait l'artisanat. »

INFOS PRATIQUES
Atelier Bernard Frizza
363 rue Garibaldi, Lyon 7^e
06 72 32 67 81
art-bronze-orfèvre@fr



GÉRARD GOUVERNAYRE

Plasturgiste

Des chaises de jardin aux pare-chocs de voiture, Gérard Gouvernayre excelle dans la maîtrise des techniques utilisées pour la transformation des matières plastiques. Meilleur Ouvrier de France en 1991, il est devenu depuis son titre une référence en la matière en France et à l'étranger.

"J'ai passé le concours trois fois"

« La première fois, en 1982, on m'a dit que mon moule comportait des erreurs d'injection. Lors de ma deuxième tentative, en 1986, le jury m'a reproché la complexité de ma création, c'était trop technique, les jurés ne comprenaient rien et voulaient de l'artistique. J'ai reçu la médaille d'argent. La troisième et dernière fois, en 1988, j'ai réalisé un jeu d'échecs entièrement en matières plastiques. J'ai confectionné six moules pour injecter les différentes pièces du jeu d'échecs. Une fois ces pièces produites, je les ai reprises une à une à la main. J'ai ensuite réalisé le damier et les cases de rangement dessous. Étrangement, cette troisième réalisation était pour moi la plus facile, et c'est pourtant celle qui

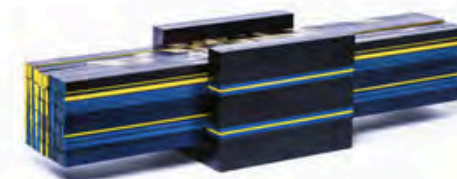
m'a permis d'être médaillé d'or. Lorsque je suis revenu dans l'entreprise où je travaillais avec mon titre, certains de mes collègues me disaient : « Ce n'est pas possible, tu n'as pas pu l'avoir. Tu n'es pas assez bon, nous sommes bien meilleurs. » Mais en fait, celui qui réussit c'est celui qui s'inscrit et qui va au bout de ses limites. Parce que c'est quand même une sacrée épreuve. La vie de famille n'existe plus pendant un an. C'est également un concours onéreux. Mes différents employeurs ont subventionné une bonne partie de mes créations, comme Electricfil, qui a pris en charge mes moules d'un coût de 10 000 €. Quand j'ai eu le titre, mon patron m'a augmenté de 30 % et versé une prime exceptionnelle. Il m'a ensuite nommé expert plasturgiste de l'entreprise. C'était une vraie reconnaissance ! »

MANON BOUVIER

Marquetrice de paille

Ils sont une quinzaine d'artisans dans le monde et sept en France. Artisanat ancestral, la marqueterie de paille est aussi rare que complexe. Seule et unique marquetrice de Lyon, Manon fait rayonner le métier d'art dans son atelier Paelis du 6^e arrondissement.

Photos Samuel Cortes



→ **Qu'est-ce que la marqueterie de paille ?**
Il s'agit d'un vieux métier d'art né au XVII^e siècle. Il était à l'époque considéré comme le métier du pauvre, exercé par les nonnes et les bagnards qui étaient les seules personnes à disposer d'assez de temps pour son exercice. La marqueterie de paille consiste à ouvrir chaque brin de paille en deux pour en faire des rubans, un peu comme du bolduc, qu'on aplaît. Une fois écrasée, la paille ne mesure plus que 3/10^e de millimètre. On colle ensuite ces brins les uns à côté des autres afin de créer des motifs. La façon de les découper, les assembler et les orienter permettra à la lumière d'accrocher différemment. Ce qui donne des motifs super lumineux naturellement qui peuvent revêtir n'importe quel support comme un meuble, un mur ou un objet.

→ **L'artisanat fait-il partie de votre ADN ?**
Je suis arrivée dans l'artisanat par hasard. Ce que je voulais, au lycée, c'était devenir éducatrice spécialisée. Jusqu'au jour où j'ai réalisé que je serais plus heureuse dans un métier artistique. J'ai parcouru le site de l'Onisep et



suis tombée sur l'ébénisterie, ça me paraissait génial. En m'inscrivant au lycée professionnel en 2018, en Haute-Savoie, je suis entrée dans un monde de l'artisanat à l'ancienne où il était compliqué de se faire une place. Mon professeur de l'époque n'était pas du tout d'accord pour qu'une femme fasse un métier d'homme,

IL FAUT UNE SEMAINE POUR RÉALISER UN MÈTRE CARRÉ

il pensait que je n'arriverais à rien. Et moi quand on me dit non je dis oui. À l'issue de mon CAP, j'ai postulé à l'École Boulle. Ils m'ont dit : « Ok, on te prend, mais pas en ébénisterie, en marqueterie de paille. » J'ai raccroché et je me suis dit : « C'est quoi ce truc ? » Je n'en avais jamais entendu parler.

→ **Il existe peu de marquetristes de paille dans le monde. Est-ce un métier complexe ?**
Il faut environ une semaine pour réaliser un mètre carré. C'est dire la complexité de cet artisanat. La matière première n'est pas chère, mais notre temps de main-d'œuvre est immense. Nous sommes sur des chantiers de 1 500 € minimum. C'est très difficile d'en vivre, c'est pourquoi j'ai passé le concours du

Meilleur Ouvrier de France. Une façon de dire à mes clients : « Faites-moi confiance, je connais mon métier. » Pour le concours, j'ai réalisé une sorte de mikado de 30 baguettes de 45 cm de long à l'embout carré. Une face faisait 12 mm et une autre 15 mm. Les 30 baguettes ensemble représentaient un motif différent chaque fois qu'on les retournait toutes d'un quart. J'ai donc imaginé quatre motifs au total. C'était à s'arracher les cheveux, je n'avais pas le droit à l'erreur au 10^e près.

→ **Le concours a-t-il nécessité des sacrifices ?**
Quand on commence le MOF, on sait qu'on va passer une année entière à s'oublier soi-même parce qu'on ne vit que pour son projet. J'ai cessé de compter le temps passé sur le concours après 1 200 heures de travail. Il fallait que je concilie ma pièce de MOF, mes clients... c'était compliqué d'avancer. Dans les derniers mois, j'ai sacrifié ma vie. Je me suis enfermée dans mon atelier avec un clic-clac et des plaques pour cuisiner. Je travaillais non-stop, 7 j/7, 13 heures par jour, recluses sur mon projet, coupée du monde, même de mon

conjoint. J'ai perdu 15 kilos, mes doigts et mon dos étaient super musclés... J'ai fait des trucs que je ne faisais jamais avant ! Le matin je me levais à 6 heures, je réalisais des pompes pour permettre à mon corps de tenir le coup. Je me souviens des journées que je passais les bras levés, tendue, je ne sentais même plus mon dos tant il était envahi par la douleur, mes mains étaient tout écorchées. On devient une machine. J'étais tellement fermée et concentrée pendant trois mois et demi que je n'avais plus d'émotions. On me prenait pour une folle. Plus personne n'osait venir à l'atelier, les gens avaient peur. Quand je suis sortie, une fois le travail rendu, on ne me reconnaissait pas tant j'avais changé physiquement. Le MOF est un travail sur soi, sur notre matière, on sent que l'expertise monte en faisant. On n'est jamais aussi bon qu'à la fin du concours de Meilleur Ouvrier de France.

→ **Rendre votre chef-d'œuvre a dû être un soulagement ?**
J'ai craqué la veille de rendre ma pièce. J'avais eu un problème, tout s'était décollé pendant

la nuit, l'enfer. Pour un problème d'imprimante, j'ai fini en pleurs, en boule par terre dans mon atelier. Je n'avais jamais fait une telle crise d'angoisse ; tout est retombé d'un coup. J'ai déposé ma pièce en me disant de toute façon que je ne l'aurais pas. J'ai fait un deuil presque instantanément. Un mois plus tard, le jour de mes 26 ans, j'ai appris que j'étais lauréate. Soudain, des gens qui ne voulaient pas travailler avec moi sont venus me solliciter...

→ **Que représente le titre à vos yeux ?**
Pour moi être MOF, c'est être capable de remettre son travail en question tous les jours, d'innover, de trouver de nouvelles solutions, de nouvelles techniques. C'est toujours avancer et se surpasser. C'est mettre son ego de côté et se dire : « Tu es ton métier, et l'erreur est humaine. Si tu te plantes, tu recommences tout... »

INFOS PRATIQUES
Atelier Paelis
34, rue Tête d'Or, Lyon 6^e
06 76 02 80 91
contact@paelis.com
paelis.com

SÉBASTIEN ALLARY

Coiffeur

Il a grandi au milieu des ciseaux et des ciseaux. Troisième génération de coiffeurs et deuxième génération de MOF, Sébastien Allary relève, au quotidien, le challenge de l'excellence dans son salon du 3^e arrondissement. *Photos DR (sauf mention)*



Le plus beau métier du monde ?

« La plupart des gens passionnés ont tendance à penser que leur métier est le plus beau et le plus intéressant. Je fais partie de cette catégorie. Être coiffeur n'est pas seulement ma profession, c'est aussi une passion où je m'amuse. C'est un milieu qui m'a transporté dès l'enfance. Dans la coiffure, on peut explorer plusieurs domaines en fonction de ses envies et des différents moments de sa vie professionnelle. La base de notre métier est de recevoir une personne, l'écouter, la conseiller et l'orienter. Une nouvelle coiffure correspond souvent à un changement dans la vie de nos clients. Ça peut correspondre à une évolution personnelle, professionnelle, un besoin de renouveau, etc. J'ai la chance de travailler sur des rapports humains parce que j'ai une clientèle fidèle. J'ai connu certaines clientes lorsqu'elles étaient étudiantes. Plus tard, je les ai coiffées pour leur mariage, puis quand elles sont devenues mamans. »

MOF de père en fils

« Mon père est devenu MOF en 1991. Je me souviens l'avoir suivi dans la plupart de ses entraînements sur Lyon ou Paris. J'ai compris à cette époque la difficulté de ce challenge techniquement et psychologiquement, car on ne vous dit jamais ce que vous faites est bien. Vers l'âge de 40 ans, je commençais à m'ennuyer dans mon travail. J'ai voulu moi aussi relever le défi. À l'époque, Lyon n'avait pas connu de MOF coiffure depuis dix-huit ans. Pendant deux ans et demi, je n'ai fait que ça ; je ne voyais plus mes amis. Durant ce concours, et malgré mes vingt-cinq ans d'expérience dans le milieu, j'ai compris qu'en fait je ne savais pas grand-chose de mon métier, et que mes connaissances de l'époque étaient complètement insuffisantes pour arriver au niveau du MOF. Ça m'a aussi permis de comprendre qu'il n'y avait rien d'impossible avec les cheveux. Il fallait juste chercher. En coiffure, ce qui vous mène à la perfection du MOF, c'est la résilience, le fait de toujours recommencer. »

Le MOF est une expérience qui vous change la vie. Quand je l'ai gagné, je suis reparti pour vingt ans de passion. Avec le recul on se dit qu'il y a des choses plus importantes que le concours, et pourtant je connais des gens qui ont tenté de se suicider après un échec. Il faut le vivre pour le comprendre. »

INFOS PRATIQUES

Salon de coiffure
Sébastien Allary
226, rue Paul Bert,
Lyon 3^e

L'excellence jusqu'au bout des ciseaux

« La perfection d'une coupe, dans la réalisation de lignes graphiques assortie à des volumes, est quelque chose d'extraordinaire. On pourrait y passer une demi-journée tant il y a de détails. Qu'on soit MOF ou non, nous devons être capables de nous projeter au fur et à mesure de la coupe. C'est notre tête qui commande les mains, et non l'inverse. Il faut beaucoup réfléchir avant que le geste devienne un automatisme. »

CHANTAL HALLER

Mosaïste

Dans son atelier aux mille couleurs, Chantal Haller imagine, sculpte, assemble. À l'origine créatrice textile et styliste formée aux Beaux-Arts, cette artiste touche à tout, fondatrice de l'atelier Lalalère, s'est lancée dans la mosaïque un peu par hasard. *Photos DR*

Coup de foudre et mosaïque

« À un moment dans ma carrière, je ne me suis pas sentie dans la bonne direction. J'ai alors suivi une formation amateur de mosaïste, à Saint-Romain-en-Gal, dans l'atelier de restauration du Musée gallo-romain. J'ai immédiatement su que ce serait plus qu'un passe-temps. » Un nouvel amour qui grandit à Venise, où Chantal suit une formation portrait à Orsoni, plus ancienne fabrique de mosaïques. « Ça m'a fait sauter des verrous. Faire du portrait, c'est osé, engagé et techniquement très compliqué. Il faut bien travailler la structure. En revenant de Venise, je me suis vraiment mise à étudier le portrait ! La mosaïque, c'est redonner corps à beaucoup de choses. On peut faire de

la mosaïque avec des pierres, des morceaux de vaisselle et même des lentilles ! L'essentiel dans cet art est de capter la vibration pour susciter une émotion. »



Un coup pour rien

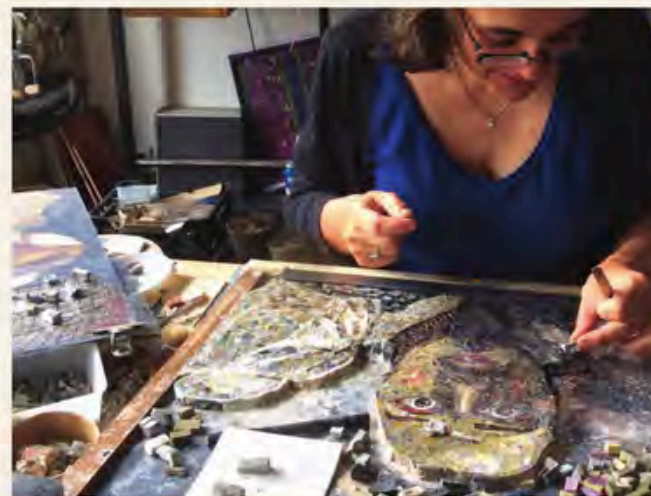
« Je ne pensais pas réussir le concours du MOF. Je voulais m'exercer pour être prête à la session suivante. » Devant le sujet imposé, Chantal hésite à abandonner. « Il fallait réaliser un autoportrait de Gustave Courbet (*Le Désespéré*). C'est un exercice extrêmement compliqué du fait des mains à reproduire et de l'expressivité très forte du personnage. Gustave a hanté mes jours et mes nuits. Je l'ai énormément dessiné, tessellé après tesselle, avant de m'enfoncer dans son mystère... »

INFOS PRATIQUES

Lalalère, l'atelier
39, quai Saint-Vincent, Lyon 1^{er}
lalalere.com

Travailler sans relâche

« Il aura fallu plus de 1 000 heures à Chantal Haller pour venir à bout du *Désespéré*, taillant chaque pierre à la main. Le dernier mois, je l'ai passé dans mon atelier du quai Saint-Vincent jusqu'à 23 heures le soir, 7 j/7. J'étais assise à ma table à la vue des riverains qui m'encourageaient ou m'apportaient à manger et à boire. Une dame m'a même déposé des crèmes pour les mains tant elles étaient abîmées. Quand je suis sortie de là, j'étais exaltée. Un peu comme Moïse qui arrive avec sa tablette des Dix Commandements. C'était comme avoir un enfant qui vous prend beaucoup d'énergie, mais en donne énormément en retour. On fait tellement le tour d'un truc qu'on finit par le connaître sur le bout des doigts. Pour les draps du personnage, je suis allée jusqu'à imaginer la matière de la blouse blanche, le bruit qu'elle pouvait émettre en mouvement... Il faut habiter à l'intérieur du sujet pour le sentir complètement. »



INFOS PRATIQUES

Retrouver les écoles
Peyrefitte à Aix-Les-Bains,
en Provence et à Lyon:
Esthétique:
21-24, quai Tilsitt, Lyon 2^e
Make-up:
38, rue du Plat, Lyon 2^e
peyrefitte-esthetique.com

CAROLE PEYREFITTE

Esthéticienne

Elle est Meilleure Ouvrière de France, vice-présidente de la Chambre de métiers et titulaire de la Légion d'honneur. Comme ses parents avant elle, Carole Peyrefitte fait rayonner son patronyme au-delà des frontières lyonnaises. *Photos DR (sauf mentions)*

→ L'esthétique, c'est une histoire de famille chez vous...

Mon père, médecin, et ma mère, esthéticienne, travaillaient souvent de pair. Mes parents étaient novateurs dans

le domaine de l'esthétique. Ils ont commencé à donner des cours à la demande de clientes, amenant leurs cinq premières élèves à la réussite de l'examen qui était le CAP à l'époque. Ils étaient les premiers à proposer

un BTS privé. La force du binôme, c'était le côté très pédagogique du docteur qui formait les profs, et qui, fier de son diplôme en gériatrie, était très investi dans le bien-être, associé au côté aventurier et entrepreneur de ma mère. C'est ce qui fait que très rapidement, ils ont créé une école qui a fait référence en France. Mes parents se sont toujours battus pour donner ses lettres de noblesse à notre métier et dépolir l'image de l'esthéticienne dans son institut de beauté rose bonbon avec des pampilles partout.

→ Est-ce que votre choix de carrière était une évidence ?

Je ne voulais surtout pas faire d'esthétique, mais de la cuisine. Après mon bac, ma mère m'a dit : « Fais-moi plaisir, passe ton BTS. » Je me disais que si j'acceptais, je n'entendrais plus parler d'esthétique. En maquillage, j'étais nulle, mais les massages ont été une révélation. Je voyais les gens devenir tout chamallow, se détendre... C'était fou ! Et c'est bien ça l'essence de notre métier : aider les autres à se sentir bien dans leur peau. J'ai ensuite travaillé en institut rue de la République. Je massais et j'adorais mon

métier ! En parallèle de tout ça, au bout de cinq ans, j'ai commencé à enseigner dans l'école de mes parents.

→ À quel moment avez-vous souhaité devenir Meilleure Ouvrière de France ? C'est mon père, un matin, qui m'a dit : « Il ne te manque plus qu'une chose : c'est le titre de MOF. Quand tu auras ça ma fille... tu seras incontournable. » Nous sommes montés au congrès esthétique de Paris. En quittant



LE TITRE DE MOF, C'EST LA NOTION MÊME DU TRAVAIL MANUEL ET DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS. C'EST LE GRAAL

incroyable, une expérience indescriptible. Je n'ai jamais ressenti d'émotions semblables. Je ne suis pas maman, mais je me dis que c'est peut-être ce bonheur-là. Devenir MOF, c'est se dire que le travail paye, aussi. Même si tu n'es pas bon au départ, tu peux travailler et y arriver. Parce que moi en body je n'étais pas bonne, mais ce que j'ai fait était à la hauteur.

→ Pourquoi le titre est-il si important ?

Pour moi, c'est la notion même du travail manuel et du savoir-faire français. C'est le Graal. Quand vous portez votre médaille, vous êtes un dieu partout. Avec Christian (Janier), on est entrés chez les MOF lorsqu'on était jeunes. À 30 ans, je me suis retrouvée face à des figures comme Gabriel Paillason, Pierre Pignat (p. 49), Michèle Bufferne (MOF corset et soutien-gorge, 1979), Mireille Gavet (MOF coiffure, 1976). Des gens dans la maîtrise de leur savoir-faire qui vous parlent de leur métier avec une telle passion que vous pourriez les écouter pendant des heures. Nous, on était gamins, installés au bout de la table. Au fur et à mesure, on a gravi les échelons. Un jour Gabriel Paillason m'a même appelée et m'a dit : « Carole, prends la présidence de la région. » C'était très moderne de sa part. Il mettait une femme MOF esthéticienne à la tête des MOF du Rhône !

→ Lyon et sa région représentent-ils un territoire fertile en matière d'excellence ? Tout à fait. Et puis on a eu LE MOF, l'unique. On a eu Bucose. Il a été ce qu'il a été, il a eu la vie qu'il a voulu, mais c'est lui qui a fait rayonner le col bleu blanc rouge à travers la planète. On a tous une admiration sans bornes pour cet homme, comme pour un Pierre Pignat ou un Gabriel Paillason... qui sont des icônes. Ces Lyonnais ont mis en avant le titre d'une manière incroyable. On a beaucoup de lauréats sur le territoire lyonnais, et dans tous les métiers. Et Lyon le mérite !



le stand de MOF, j'ai entendu une femme s'exclamer : « Ya Carole Peyrefitte qui s'inscrit au concours de MOF ! La fille Peyrefitte ? ! » L'école prenait une telle ampleur au niveau départemental, régional et national que nous n'étions pas très bien vus. La présidente des MOF en esthétique de l'époque n'aimait pas mes parents. Le comble, c'est que notre concurrente directe se trouvait dans le jury cette année-là. C'était mal parti pour moi...

→ Comment s'est déroulé le concours ?

La pratique – les soins, l'épilation, etc. – a été facile pour moi. Ce qui a été extrêmement difficile était le maquillage. On avait deux bodies à réaliser, l'un sur les fonds marins, l'autre sur la femme à travers la musique. Ça a été un vrai cauchemar, car je n'ai ni créativité ni sens artistique. J'étais tellement crispée que je me plantais les ongles dans les paumes et me faisais saigner. Je suis une laborieuse, il fallait que je m'entraîne,

au point de peindre parfois pendant dix heures d'affilée. Le jour J, les résultats ont été donnés en direct lors du repas de gala, devant 350 MOF attablés. On est arrivés avec nos modèles peints, à poil, quasiment entre la poire et le fromage... J'étais satisfaite de ce que j'avais fait, mais je savais que je n'étais pas la meilleure. La présidente est ensuite arrivée avec sa fiche et le premier nom qui est sorti était le mien. Je devenais, ce soir-là, Meilleure Ouvrière de France ! Un grand gars est arrivé vers moi et a posé ses mains sur mes épaules en me disant : « Bienvenue dans la famille, tu es MOF. » C'était Christian Janier (voir p. 62). Puis Pierre Pignat (p. 48) est arrivé : « On est lyonnais, tu vas venir avec nous... » Vous basculez dans un autre monde. Devenir MOF crée un lien qui se situe au-dessus de l'amitié, juste avant le lien frère-sœur. Il n'y a pas de hiérarchie. On a tous passé un concours, ça nivelle. C'était un sentiment

CHRISTIAN JANIER

Fromager affineur

Il en oublierait presque de dormir, s'il en avait la possibilité. Maître affineur et Meilleur Ouvrier de France, Christian Janier vit pour sa passion d'un affinage empreint d'émotions. *Photo DR*

→ **Comment avez-vous connu le concours ?**
Je baignais dans l'univers des MOF depuis ma plus tendre enfance, à l'image de Gabriel Paillason (voir p. 48) qui est un peu comme mon deuxième papa. Petit, mon père me disait : « Regarde, ces gens-là avec leur col bleu-blanc-rouge, ils ont été jugés par les grands de la profession. Ce qui en fait de très bons artisans. » En 2000, lorsque la catégorie fromager affineur a été créée, Gabriel Paillason est venu me voir pour m'en informer. Il m'a dit : « Soit ton père est dans le jury, soit tu t'y colles. » J'ai restitué la conversation à mon père en omettant l'option A. Ce à quoi il a répondu : « C'est bien. Par contre on a une réputation dans le métier, donc tu n'y vas pas en touriste. » On savait que ça représentait des centaines,



INFOS PRATIQUES
Fromagerie Janier
27, rue Seguin,
Lyon 2^e
janier.fr

IL FAUT TENDRE L'OREILLE POUR ENTENDRE LE FROMAGE NOUS PARLER

voire des milliers d'heures de travail. Certains ébénistes consacrent jusqu'à 2 000 heures sur une commode. Nous, les métiers de l'éphémère – les métiers de bouche, la coiffure, l'esthétique... – devons nous entraîner. On fait et on refait jusqu'à ce que ce soit maîtrisé pour mettre toutes les chances de notre côté le jour J.

→ **Quelle a été la réaction de votre père lors de votre victoire ?**

Ca été compliqué pour mon père, parce que je suis devenu la référence de la maison Janier. Je n'ai pas passé le titre que pour ça, mais je l'ai fait avec l'idée de ne plus être réduit au statut de « fils de ». Une expérience qui m'amène aujourd'hui à faire attention avec mes enfants. Je parle à la première personne du pluriel et non du

singulier pour montrer que nous pensons collectif et leur laisser une place dans les décisions. Ce que j'avais du mal à obtenir de mon père.

→ **Est-ce votre père qui vous a transmis la passion du métier ?**

Dans la Maison Janier, on est fromager affineur depuis cinq générations. Lorsque j'étais enfant, je voulais suivre les traces de mon père. J'ai eu le déclic à l'âge de six ans quand il m'a emmené sur un marché de gros et que j'ai vu ces meules impressionnantes, senti ces odeurs... Lorsque mon père rapportait ce parfum en rentrant le soir, je pouvais mettre des images. Quand plus tard, j'ai intégré l'école d'agriculture, ça a donné du sens à ma vie. J'avais une telle hargne que j'ai terminé de la classe. C'était une révélation !

→ **Qu'est-ce qu'un bon fromager affineur ?**

Tout est dans le ressenti, comme pour la cuisine. Vous allez retourner une viande parce que vous allez juger qu'il est temps. Le fumet, la texture, le beurre qui chante... vont vous guider. Dans le fromage, c'est pareil. Il faut tendre l'oreille pour entendre le fromage nous parler. C'est lui qui va te dire à quel moment il faut le retourner. On vit avec les cinq sens en permanence. Quand on sonne les fromages, la mélodie en retour va nous dire si le produit a évolué, s'il y a un défaut, etc. Au démolage, on a ce fromage qui est tout jeune et insipide. L'affinage va permettre d'en tirer tout le potentiel. La base de tout, c'est le lait. Il ne faut pas choquer la matière. Si on la respecte tout au long de la chaîne, elle sera reconnaissable et donnera le meilleur d'elle-même.

LAURENT BENAKILA

Fruitier primeur

MOF 2015, Laurent Benakila est l'un des premiers candidats lauréats de la récente catégorie primeur, ouverte en 2011. Un métier de passion qu'il fait rayonner à force d'expérience et de sensibilité envers ses produits. *Photos DR*

→ **D'où vous vient cette passion des fruits et légumes ?**

Je suis tombé dedans par hasard, il y a trente ans, après une première expérience en tant que réceptionnaire de produits frais dans la restauration rapide, puis comme préparateur de commande dans les fruits et légumes. J'ai ensuite intégré l'entreprise Provfruits – devenue Cerise & Potiron – qui m'a accompagné pendant trente ans. J'ai tout de suite aimé cet univers végétal, qui me rappelait le jardin de mon grand-père.

→ **Pourquoi avoir participé au concours MOF ?**

Lorsque la catégorie primeur a été créée en 2011, j'étais pressenti pour concourir du fait de mon affinité avec le métier. À l'époque, l'UNFD (aujourd'hui Saveurs Commerce) recrutait des candidats auprès des primeurs afin d'alimenter le concours et le faire connaître. Mon employeur de l'époque m'a alors inscrit.



C'EST UN CONCOURS QUI COÛTE TRÈS CHER. SANS MON EMPLOYEUR JE N'AURAIS PAS PU L'ASSUMER

→ **En quoi ont consisté les épreuves ?**

On nous a demandé d'imaginer notre métier en 2050 en réalisant un étal de fruits et légumes. Il devait coller à la réalité en tenant compte de toutes les contraintes écologiques, climatiques et alimentaires qu'on voit émerger aujourd'hui. J'ai imaginé un étal en verre technologique permettant une conservation et une maturation optimale des produits, où je tenais compte de la part importante de gaspillage de tout ce qui se produit, à savoir 30 % minimum. Afin de nourrir 10 milliards

d'habitants en 2050, il n'allait pas falloir produire plus, mais économiser davantage. Une fois l'œuvre délivrée, j'ai ressenti une sorte de baby-blues. L'investissement est tel qu'on en ressort un peu essouffé.

→ **Quelles sont les contraintes du concours ?**

Elles sont d'ordre financier. Sans mon employeur, je n'aurais pas pu l'assumer, sachant que mon chef-d'œuvre a coûté 15 000 €. Il y a également l'après-concours et son lot de prédateurs attirés par le col bleu-

blanc-rouge qui essaient de vous amadouer. Mon ancien patron voyait dans ce titre un atout commercial plutôt qu'une opportunité de transmettre un savoir. Il imaginait pouvoir afficher le logo MOF sur toutes les enseignes de sa société et a même proposé d'acheter mon droit à l'image une certaine somme, ce que j'ai refusé jugeant la démarche éthique tordue.

→ **Comment devient-on un bon fruitier primeur ?**

Il faut être passionné par le produit. Être simple commerçant ne suffit pas. Un bon primeur donne du sens au produit qu'il propose. Dans le magasin où je travaillais, souvent le client me disait : « Je suis rentré pour une salade, je ressorts avec un panier plein. »

CES CHEFS LYONNAIS QUI FONT RAYONNER LE COL TRICOLORE

DAVY TISSOT

MOF 2004



« Au départ je voulais faire du sport. Mais à la suite d'une blessure, j'ai dû changer de voie et me suis lancé dans la cuisine. Je n'ai pratiquement travaillé qu'avec des MOF qui m'ont transmis ce qu'ils savaient. Dans le métier que j'ai choisi, la cuisine, il n'y avait qu'un seul Graal : le titre de MOF. Je me souviendrai toute ma vie du jour où Monsieur Paul (Bocuse, Ndlr) m'a remis ma veste au col bleu-blanc-rouge. C'était d'autant plus important que c'est Paul Bocuse qui m'a donné envie de devenir chef. Lorsqu'on devient MOF, on a un devoir de transmission et de préservation du sa-

voir-faire du passé. Et ça, c'est aussi important que l'avenir. Le plus difficile n'est pas de devenir MOF, mais de le rester. Le concours continue au quotidien auprès des clients. »

INFOS PRATIQUES

Restaurant Saisons,
Institut Paul Bocuse
1A, chemin de Calabert,
69130 Ecully
04 26 20 97 57

PALMARÈS

Une étoile au guide Michelin
Finaliste du Bocuse d'Or (finales
prévues en juin 2021 à Lyon)

WILLIAMS JACQUIER

MOF 1996



« Quand on est MOF, on attend de vous toujours plus. On veut la perfection. MOF est un défi technique de tous les jours qui vous amène encore plus haut dans la gastronomie. Ce col, j'en rêvais depuis mes 12 ans, lorsque j'ai rencontré M. Orsi. Je lui ai dit : « Je veux la même chose que vous avez autour du cou. » Depuis tout petit la cuisine me fait vibrer. J'aime cette notion de plaisir autour de l'éphémère. À 36 ans, lorsque je me suis senti enfin prêt, j'ai décidé de passer le concours de MOF. Quand vous vous inscrivez, vous embarquez tout le monde avec vous.

J'ai eu la chance d'avoir une épouse qui m'a beaucoup soutenu. Le jour où j'ai décroché le titre, c'était le plus beau jour de ma vie... après ma fille. Je suis issu d'une famille ouvrière de six enfants. On n'est parti de rien. Aujourd'hui j'ai ma médaille, et une fille merveilleusement dotée qui va sûrement prendre la relève. Je peux partir tranquille, je suis un mec heureux qui a réalisé le rêve de sa vie. »

INFOS PRATIQUES

Restaurant Le Vivarais
1, place Gailléton, Lyon 2^e
04 76 37 85 15

JOSEPH VIOLA

MOF 2004



« J'ai rêvé du col tricolore à l'âge de 16 ans, de manière inconsciente, attiré par la beauté de la veste que portait un chef sur un poster, plus que pour sa signification que je ne connaissais pas. J'ai attendu d'avoir 34 ans pour passer le concours une première fois. En finale, je me suis vautré complètement. Le stress m'avait envahi et il m'a fallu 15 minutes pour me mettre au travail. Le quart d'heure de trop qui me valut d'être pénalisé à chacun des trois plats que je devais envoyer. J'étais si dévasté par mon échec que j'ai voulu arrêter la cuisine. J'ai finalement tenté ma chance une deuxième et dernière fois dans la foulée. Le concours de MOF est un investissement inimaginable qui vous prend aux tripes. On décide de s'inscrire en sachant que perdre peut laisser des traces. Le jour de la remise des prix, j'étais si stressé. En levant la tête, j'ai croisé le regard de M. Paul qui m'a fait un clin d'œil. Je l'ai pris pour un signe

et ai déboulé sur l'estrade avant qu'on ne prononce mon nom. J'ai toujours aimé cette proclamation qui a un sens pour moi. Le fameux poster qui me mettait des étoiles plein les yeux à 16 ans représentait justement Paul Bocuse. La boucle était bouclée. Si je suis MOF aujourd'hui, c'est parce que j'ai eu un super entourage, notamment mon épouse et mes filles. Je pense aussi à mes parents, immigrés italiens, venus en France sans un sou pour élever leurs sept enfants, qui ont pris conscience de ce que je faisais dans la cuisine lorsque j'ai remporté le titre. Cette bande tricolore a changé le regard des gens sur moi. Pourtant j'étais toujours le même... »

INFOS PRATIQUES

Daniel & Denise
Croix-Rousse - 8, rue de Cuire,
Lyon 4^e
Saint-Jean - 36, rue Tramassac,
Lyon 5^e
Créqui - 156, rue de Créqui,
Lyon 3^e

OLIVIER COUVIN

MOF 2015



« J'ai bifurqué dans la cuisine après un accident de voiture qui m'a empêché de valider ma formation de parachutiste dans l'armée. Le hasard m'a amené au col de Malval sur les monts du Lyonnais à 400 mètres de M. Paul. Mon parcours est jalonné d'histoires qui tournent autour de ce grand homme... jusqu'au jour où j'ai enfin rejoint ses cuisines. J'étais entouré de MOF en salle et aux fourneaux. Le titre évoquait pour moi l'apogée du savoir. Je me suis dit : « Et pourquoi pas moi ? » et je l'ai passé... trois fois. C'est-à-dire que j'ai mis douze ans à l'avoir. À chaque échec, j'ai analysé ce qui s'était passé. Je prenais des claques qui me faisaient grandir. J'ai eu besoin de deux gros échecs pour être plus serein et prêt, tout simplement. Lors de ma troisième tentative, je m'étais dit que si je ne l'avais pas cette fois-ci, j'arrêtais le métier. Je n'aurais pas compris que tout ce travail engagé ne paye pas. Lors de ma victoire, M. Paul était très fatigué. Je savais que

je serais le dernier des MOF qu'il verrait dans sa maison. Avoir décroché ce titre quand il était encore là était une façon de le remercier. C'était lui dire : « Vous avez eu raison de me faire confiance. » Aujourd'hui, je ne suis pas meilleur qu'un chef qui n'a pas le col. Chacun ses objectifs. Le titre de MOF sert à transmettre le savoir avec simplicité et humilité. Nous sommes les garants du savoir-faire français. C'est cette maîtrise du métier et cette mémoire du savoir qui font que la France est belle. La transmission est le cœur même de notre profession. Et ça, c'est la fabuleuse histoire de l'artisanat français, tout simplement. »

INFOS PRATIQUES

Restaurant Paul Bocuse
40, rue de la Plage,
69660 Collonges-au-Mont-d'Or

PALMARÈS

Deux étoiles au guide Michelin