

Quand Adora déclenche une vocation

L'association Adora (Association pour le développement de l'orientation en région Aquitaine), présidée désormais par Marc Fouquet (lire Objectif Aquitaine n° 157 daté de juillet-août), a pour mission, depuis sa création en 2003 par Bernard Hanquiez, de développer des actions qui ont pour but de sensibiliser le grand public aux opportunités professionnelles offertes par des secteurs en tension.

Dans le cadre de ses actions, l'Adora propose des "Découvertes collectives métiers", un moyen, par l'immersion dans un métier, de déclencher des vocations.

A 17 ans, Florent Bonnet. "ne croyai(t) pas avoir de vocation particulière." Une "Découverte collective métiers" organisée par l'Adora et une rencontre avec le chef doublement étoilé Thierry Marx (Cordeillan-Bages à Pauillac, en Gironde) ont tout changer. A l'issue d'une discussion, le chef lui propose de venir le voir travailler pendant un service. Le lendemain, même opération, mais auprès d'un autre étoilé, Michel Portos. La greffe a pris. A l'issue d'un ministage au Café Lavinal, à Cordeillan-Bages, le chef Hugo Naon lui propose d'être apprenti. "Des apprentis, nous en formons en permanence. C'est bon pour eux, c'est aussi bon pour nous, car cela nous oblige à nous remettre en question en permanence", explique le chef argentin, collaborateur de Thierry Marx. "L'expérience de Florent est très positive. C'est un garçon que l'on sent passionné. Ce programme de découverte



La découverte des métiers, l'Adora, permet de sensibiliser le grand public aux opportunités professionnelles offertes par des secteurs en tension. Ici, Florent Bonnet et Hugo Naon, chef étoilé à Cordeillan-Bages.

de métier mis en place par l'Adora a été un formidable déclencheur pour lui et nous permet d'identifier un vrai potentiel. Il a soif d'apprendre, de bien faire, il est motivé... C'est idéal pour avoir envie de transmettre notre savoir-faire." Une motivation qui s'affirme encore avec le temps. "Dans un an, je passerai mon diplôme. Ensuite j'ai envie de continuer de me former avec les plus grands chefs français, car avec Marx et Naon, j'ai déjà eu droit à ce qui se fait de mieux. J'ai également envie d'aller voir à l'étranger ce qui se fait en matière de cuisine."

La route est encore très longue, et il le sait bien. Mais avec l'Adora, c'est peut-être la gastronomie française qui est en train de se trouver un futur grand étoilé en la personne de Florent Bonnet.

P. R.

Tél. 05.56.447.198. Lire également page 21.