

LA MEILLEURE CHEFFE PÂTISSIÈRE DU MONDE SAVOURE SON ANNÉE DE STUDENT

Le 5 juin 2024, Nina Métayer est distinguée Meilleure cheffe pâtissière du monde, lors de la cérémonie de remise des prix à Las Vegas par *The World's 50 best restaurants*. Entrepreneur et consultante à Paris, elle s'entretient avec *Rotary Mag* sur son année passée, il y a vingt ans, au Mexique, dans le cadre du programme d'Échange de jeunes du Rotary (Student exchange), ainsi que sur les liens qu'elle a conservés avec les Rotariens.

✍️ TEXTE DE CHRISTOPHE COURJON

Qu'est-ce qui vous a motivée, lorsque vous aviez 16 ans, pour partir près d'un an loin de chez vous ?

Je n'avais pas confiance en moi et étais mauvaise en langues. Je souhaitais bénéficier d'une expérience hors du commun et avais rencontré dans ma ville – La Rochelle – une fille qui parlait très bien l'anglais. J'ai appris qu'elle avait passé un an à l'étranger comme Student du Rotary, ce qui m'a poussée à participer à une réunion d'information sur ce programme. C'est au cours de cette réunion que j'ai fait la connaissance d'un Student mexicain qui m'a beaucoup parlé de son pays, ce qui m'a donné envie de m'y rendre. Le Mexique a été mon premier choix, et j'ai eu la chance de l'obtenir. Je ne parlais pas du tout espagnol et, étant de tendance hyperactive et peu capable de me concentrer dans une salle de classe, je savais que la seule façon pour moi d'apprendre une langue était de la pratiquer sur place.



Lors d'actions des Rotary clubs rochelais, l'ancienne Student propose des dédicaces de son livre *La Délicate Pâtisserie*.

L'année passée au Mexique a-t-elle eu une grande influence sur votre avenir professionnel ?

Ce fut la meilleure année de ma vie ! Elle m'a apporté ce que je suis maintenant, dans la mesure où j'ai été obligée de m'adapter et de réaliser de grands efforts. Au début, ce fut très dur, un réel déracinement ; comme beaucoup de Students de l'époque, je n'avais pas de téléphone portable et devais me rendre dans un cybercafé pour contacter mes proches en France. J'ai compris qu'il ne fallait pas se morfondre face aux difficultés, mais au contraire les surmonter. Ce séjour a forgé mon caractère et je me suis si bien intégrée au Mexique que je voulais y habiter. Comme il est très difficile de bien gagner sa vie dans ce pays, j'ai réfléchi à créer une entreprise dans l'avenir ; comme des Mexicains me disaient que les Français sont réputés pour le pain et la viennoiserie, et que j'avais rencontré un couple de Français qui avaient créé une boulangerie au Mexique, je me suis décidée à être par la suite cheffe d'entreprise. De retour à La Rochelle, j'ai obtenu mon bac, un CAP boulangerie, et par la suite un CAP pâtisserie. Mon année comme Student a donc été déterminante pour mes choix professionnels.



En 2023, Nina Métayer obtient le titre de meilleure Pâtissière mondiale. L'année suivante, celui de Meilleure cheffe pâtissière du monde.

La meilleure cheffe pâtissière du monde continue de participer à des actions des Rotary clubs de La Rochelle, ville où elle a été Rotaractienne. Elle encourage notamment le programme d'Échange de jeunes.



LE PALMARÈS DE NINA MÉTAYER

Pâtissière de l'année (2016, *Le Chef*).

Pâtissière de l'année (2017, Gault et Millau).

Pâtissière mondiale (2023, UIBC).

Meilleure cheffe pâtissière du monde (2024, The World's 50 best restaurants).

Quels ont été les moments forts de ce long séjour à l'étranger ?

Les familles qui m'ont accueillies et les personnes que j'ai côtoyées ont été très chaleureuses, et je conserve des liens réguliers avec plusieurs. Je vais d'ailleurs me rendre prochainement au mariage d'une Mexicaine que j'ai rencontrée durant cette année à Puebla. J'ai beaucoup apprécié le caractère festif des Mexicains, ayant été invitée plusieurs fois à des mariages, baptêmes et fêtes : on peut dire que j'étais devenue Mexicaine ! À la fin de l'année scolaire, j'ai participé à un « bus trip » avec d'autres Students de pays très divers, et nous avons visité pendant plus de deux semaines les différentes parties du pays.

De retour en France, avez-vous participé à des activités rotariennes ?

Pour remercier les Rotariens d'avoir parrainé ma candidature au programme d'Échange de jeunes, j'ai participé peu après à des actions des trois Rotary clubs de La Rochelle. Je suis devenue membre puis vice-présidente du Rotaract club La Rochelle. Travaillant actuellement à Paris, je participe encore à des actions menées par les clubs rochelais, notamment en offrant des bons pour gâteaux lors de tombolas. Cette année, j'ai participé à l'animation de la collecte de sang organisée par les Rotariens de La Rochelle, notamment en dédiant mon ouvrage, *La Délicate Pâtisserie*, qui rassemble des recettes simples (gaufres, crêpes, etc.) ou plus complexes, qui demandent beaucoup de précisions sur la texture et dans les gestes.

Quel message voulez-vous adresser à des adolescents qui s'interrogent sur une éventuelle année d'Échange de jeunes du Rotary ?

L'intérêt du programme du Rotary est qu'il permet de partir très jeune. À 16 ans, on découvre le monde, alors qu'à 20 ans, on a moins de construction à réaliser. Vivre soudainement à l'étranger et dans une culture différente est difficile, et l'on est forcé de s'adapter et

l'on devient plus fort. L'absence d'exams et de notations lors de cette année scolaire dans un établissement étranger m'a apporté un sentiment d'indépendance et de liberté. Dégagée de ces contraintes, il m'a été plus facile et agréable d'apprendre la langue espagnole ainsi que la culture des habitants. Dans la mesure où mon année au Mexique m'a permis de me révéler, j'encourage les jeunes à séjourner une année à l'étranger.

Serez-vous un jour Rotarienne ?

J'en suis certaine ! Après avoir été Student, puis Rotaractienne, ce serait une suite logique. Mon emploi du temps professionnel et familial ne me le permet actuellement pas. L'engagement pour les autres est une valeur qui me motive [Nina Métayer est devenue récemment membre d'honneur du Rotary club La Rochelle, NDLR.] ■



Consultante et entrepreneure, Nina Métayer a d'abord suivi un cursus en boulangerie, puis en pâtisserie.