



## Le CAP PÂTISSIER chez Michel & Augustin

Depuis toujours, chez Michel & Augustin, la pâtisserie c'est une GRANDE passion ! Augustin a passé son CAP boulanger en 2003 tandis que Michel le suit de peu avec le CAP Pâtissier. En 2013, ils décident de l'offrir à tous les trublions qui le souhaitent et aujourd'hui ils ne sont pas moins de 139 formés au CAP pâtissier (dont 98 diplômés). **C'est cette passion du goût et ce savoir-faire artisanal que les trublions font vivre et partager au quotidien à travers :**

- ✓ La **formation au CAP pâtissier** (98 trublions diplômés)
- ✓ La **participation d'externe** à la formation au CAP pâtissier (41 externes diplômés)
- ✓ Le **livre « Passez votre CAP pâtissier »**, 100% banana made
- ✓ Les **« Ateliers Pâtisseries »** tout au long de l'année à la bananeraie

### LE CAP PÂTISSIER MICHEL & AUGUSTIN

Chez Michel et Augustin, tous ceux qui le souhaitent se forment au CAP pâtissier et ce, quel que soit leur métier (contrôleur de gestion, PDG...) Un soir par semaine, les trublions troquent leur cravate contre un tablier pour 3h de cours sur 35 semaines avec Elodie, coach pâtissière et ancienne trublionne. Cette formation permet à chacun d'acquérir un vrai savoir-faire artisanal, utile pour savoir parler des recettes gourmandes.

Depuis le début de l'aventure, ce sont **139** trublions qui se sont formés au CAP pâtissier.

En plus de ces 139 trublions, **41** trublions externes ont fièrement reçu leur diplôme. En 2022, c'était au tour de Marina, Kaitlin et Laurie que Michel & Augustin a accompagné durant leurs reconversions.



Ex-trublionne tout-terrain (merchandising, assistance de direction...)



Elodie a passé son CAP pâtisserie chez Michel & Augustin en 2016 avant de se lancer à son compte en 2019 comme coach pâtissière. Depuis, c'est elle qui forme tous les nouveaux trublions au CAP.

Schmilblick n°30 : « *Vivre avec PASSION, du lundi au lundi, c'est meilleur pour le moral !* »

### L'ACTU : MICHEL & AUGUSTIN RÉÉDITE SON LIVRE « PASSEZ VOTRE CAP PÂTISSIER »

En 2023, les trublions ont réédité leur livre « Passez votre CAP pâtissier » afin de l'adapter à la réforme du CAP pâtissier de 2020. Depuis sa sortie en 2016, le livre rencontre un grand succès avec 72 000 exemplaires vendus et est devenu incontournable pour préparer les candidats aux 6 modules du diplôme : Gâteaux de voyage, entremets, tartes, pâte à choux, pâte feuilletée et Viennoiseries.

Prix : 29,95€

Disponible : sur [www.micheletaugustin.com](http://www.micheletaugustin.com) à la FNAC, sur Amazon.fr et en librairies indépendantes

### LES ATELIERS PÂTISSIERS

Pour ceux qui souhaitent apprendre à pâtisser avec les trublions, Michel & Augustin propose trois ateliers pâtisseries en immersion à la Bananeraie :

- **L'Atelier Pâtissier Curieux** permet une initiation à la pâtisserie. 68€ les 2h, 79€ les 3h - Réservations ICI
- **L'Atelier Pâtissier Expert** pour les passionnés de pâtisserie ou tous ceux pour qui la pâtisserie n'a (presque) plus de secrets. 68€ les 2h, 79€ les 3h - Réservations ICI
- **Séminaires d'entreprises** : un format 100% personnalisable (durée, nombre de participants, recettes, animations, etc.) : 30 personnes maximum / Sur devis / Réservations à : [cecile@micheletaugustin.com](mailto:cecile@micheletaugustin.com)

À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN :   [www.MichelEtAugustin.com](http://www.MichelEtAugustin.com) 

Michel & Augustin, c'est une aventure humaine, gourmande et pleine de pep's lancée en 2004.

Aujourd'hui Michel & Augustin concocte une centaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier. En effet, chez Michel & Augustin les 100 Trublions (siège et terrain) passent le CAP pâtisseries en cours du soir, directement dans les locaux (Dixit la Bananeraie ici). Depuis 2020, ils sont certifiés B-CORP.



