

## A 20 ans, Léo Aguilar, poursuit son ascension à Versailles

Le jeune pâtissier gersois quitte la Maison Collongues pour aller rejoindre la plus célèbre pâtisserie de France chez Sébastien Serveau



A 20 ans, Léo Aguilar, poursuit son ascension à Versailles



Le rêve devient réalité pour **Léo Aguilar**, 20 ans, qui va quitter son cher pays, le Gers, pour aller à Versailles. « C'est le grand saut, je change complètement de vie », lâche le jeune pâtissier de la Maison Collongues à Auch tenue par Thierry Vives. Lequel est pour le moins très fier de voir filer son ouvrier vers une des meilleures pâtisseries fines de France celle de Sébastien Serveau, reconnu mondialement et ayant prouvé ses talents de Chef chez Dalloyau à Paris mais aussi à l'hôtel palace Ritz.

« J'ai été pris sur essai, j'avais une grosse pression », avoue Léo qui va prendre son service jeudi chez la prestigieuse enseigne haut de gamme, « Pâtisserie fine » de Versailles.

« Depuis 3 ans, nous l'avons préparé pour franchir une marche supplémentaire », dévoilent Thierry Vives et le chef pâtissier, Jean-Marc Ulian. Lesquels ne tarissent pas d'éloges sur Léo mettant en évidence son sérieux dans le travail et son bon environnement familial. « Les parents nous ont fait confiance, ce qui est très rare actuellement avec les jeunes apprentis », glisse Thierry Vives. Ce dernier d'ailleurs lance un appel pour recruter des apprentis, mais ça ne se bouscule pas au portillon. Espérons que l'exemple de Léo permettra d'ouvrir des vocations.

Quant à notre jeune pâtissier qui « monte à Paris » pour ouvrir une page de sa nouvelle vie, gageons que celle-ci lui apporte la réussite qu'il mérite.