

LA VOIE ROYALE POUR UNE NOUVELLE VIE, LE C.A.P.

De plus en plus de cadres troquent leur costume contre un tablier ou un bleu de travail. Envie de concret, passion inassouvie, goût de l'entrepreneuriat, les voilà artisans.

HIER



1 **KARINE GOLDBERG** Responsable com à l'Agence numérique d'Ile-de-France 2 **CÉDRIC ARSAC** Responsable marketing à la Banque Casino 3 **CÉLINE BRIS** Directrice commerciale 4 **FRÉDÉRIC DAURIAC** Chef de produit après-vente chez Renault 5 **SONIA THIBAUD** Responsable com chez Pixmania 6 **SYLVAIN DOUSSAT** Responsable grands comptes

Quand Frédéric Dauriac, chef de produit chez Renault, a annoncé pourquoi il partait, son patron a été plutôt surpris. Après dix-sept ans de maison, ce diplômé en gestion industrielle avait décidé d'ajouter une curieuse ligne à son CV : charcutier-traiteur. Hormis peut-être l'accent du Sud-Ouest, ce spécialiste de l'après-vente n'avait guère le profil pour se lancer dans la rilette et les terrines. «En fait, j'adore cuisiner. Mes amis m'ont même offert un fumoir pour faire mes magrets, que j'ai installé sur la terrasse de mon appartement à Chaville!» Une pression accrue de la hiérarchie, une

certaine lassitude dans son métier : ce quadra s'est dit que c'était le moment ou jamais de changer. Après avoir obtenu un CAP, Frédéric va bientôt ouvrir à Bordeaux une charcuterie-restaurant. Sa spécialité : le canard, pardi !

UN BAC+5 stoppant sa carrière pour devenir traiteur ? Dans notre pays où les métiers manuels sont peu valorisés, le paradoxe n'est pas mince. Et pourtant, ce cas n'a rien d'exceptionnel. Boulanger, pâtissier, menuisier... De plus en plus de cadres n'hésitent plus à se réorienter dans l'artisanat sans avoir le sentiment de régresser. Si bien que le jeune en fin de troisième à la recherche d'une qualification

professionnelle rapide peut côtoyer le quadra en reconversion. Cette nouvelle fierté du «HEC qui passe un CAP» a été bien décrite par Jean Laurent Cassely, auteur du best-seller (15 000 exemplaires vendus) «La Révolte des premiers de la classe» (éditions Arkhè). «Les cols blancs veulent donner du sens à leur existence, être enfin dans le concret», note-t-il. Ce virage vers l'artisanat est parfois l'occasion, aussi, de ranimer une passion inassouvie. Combien sont-ils chaque année à remiser ainsi le costume cravate ? Selon une récente analyse de l'Institut supérieur des métiers (ISM), les cadres reconvertis représentaient 12% des créateurs de sociétés artisanales auparavant ➤

WILLIAM BEAUCARDIET POUR CAPITAL

AUJOURD'HUI



1 Céramiste à Pantin 2 Boulanger à Paris 3 Plombier à L'Hommeau, près de La Rochelle
4 Charcutier à Bordeaux 5 Tapissier à Paris 6 Fromager à Nogent-sur-Marne.

Changer de vie

C'EST STRESSANT D'AVOIR À REPASSER UN EXAMEN ET DE SE FAIRE HOUSPILLER

salariés, soit un effectif d'environ 6 000. «Et c'est sans compter ceux qui se sont lancés en étant chômeurs», souligne Catherine Elie, directrice des études. Bien sûr, comparé aux 3 millions de cadres, ce nombre reste modeste. Mais il contribue à créer des vocations. Et, par ricochet, redonne de l'attractivité à ces métiers que le gouvernement promet, après beaucoup d'autres, de revaloriser à travers l'apprentissage.

LE POINT COMMUN de tous ces cadres en reconversion, c'est d'abord la quête de sens. La spécialisation toujours plus grande des tâches en entreprise, la perte d'autonomie des cadres, l'enfer du reporting... Tout cela mis bout à bout contribue souvent à vider le travail de son intérêt. «Je cherchais une activité belle et qui ne soit pas du vent, un job dont je n'avais pas à justifier en permanence l'intérêt», raconte ainsi Sonia Thibaud, 42 ans, ancienne cadre chez Pixmania devenue tapissier. «Avant, je négociais des contrats de plusieurs millions, maintenant je vends de vrais produits à de vrais gens qui disent merci», renchérit Sylvain Doussat, 44 ans, devenu affineur de fromages après avoir vendu des équipements aéroporitaires chez JBT Aerotech. A cela s'ajoute le plaisir du bel ouvrage: «Dans la création d'un objet, j'apprécie l'exigence de chaque geste à accomplir, explique Karine Goldberg, chargée de communication devenue céramiste. Il y a à la fois beaucoup de concentration et un grand bien-être dans ce travail de la terre.»

Mais il ne faut pas se raconter d'histoires. Pour que la reconversion se passe bien, il faut s'y préparer, s'assurer qu'il ne s'agit pas d'une toquade. Avant de franchir le pas, Sylvain a eu une idée simple. Grand amateur de fromage, il a profité de ses déplacements professionnels en



12%

des créateurs d'entreprise artisanale auparavant salariés étaient cadres.

15%

des artisans sont diplômés de l'enseignement supérieur et même 20% dans l'artisanat de fabrication.

France pour se renseigner auprès des producteurs sur la filière. Il a aussi contacté au culot des fromagers pour découvrir les charmes et les contraintes du métier en leur proposant de travailler chez eux durant le week-end. «Pendant six mois, en 2015, j'ai joué les petites mains et j'ai bien aimé, même si c'était bizarre de se faire parfois houspiller comme un jeunot...»

Cette épreuve probatoire passée, il convient ensuite de muscler ses compétences: cuisiner ou bricoler pour ses loisirs, c'est une chose, en faire son métier, c'en est une autre. Même si une majorité d'activités artisanales (fleuriste, encadreur, bijoutier...) sont accessibles sans qualification réglementaire. Toutefois, l'obtention d'un CAP permet de partir sur des bases solides. En outre, ce diplôme ou son équivalent est obligatoire si on veut revendiquer le titre officiel d'artisan, sauf à justifier de trois années d'exercice. C'est enfin une condition sine qua non pour exercer toutes les professions réglementées comme boulanger, pâtissier ou plombier (il en existe une vingtaine). Pour s'en affranchir, il faut employer un salarié qualifié ou racheter une société artisanale et en devenir le gérant. Mais connaître le métier comme un pro offre l'avantage d'être plus crédible face à son équipe, voire de pallier une absence si nécessaire. «Si mes gars ont besoin d'un coup de main sur un chantier, je peux le faire sans souci», assure ainsi Céline Bris, une ancienne cadre sup qui a repris une petite société de plomberie près de La Rochelle.

POUR TROUVER UN ORGANISME de formation public ou privé, il y a l'embarras du choix. Le site Intercarifore.org les référence bien, ainsi que les chambres des métiers (E-urma.fr). Certaines écoles croulent toutefois sous les demandes, comme Ferrandi à Paris pour les métiers de bouche. Sa classe de pâtisserie, en particulier, fait un tabac. Début avril, parmi les 24 élèves, on y croisait un ancien directeur de la création d'une agence de Publicis (44 ans), un steward d'Air France (40 ans) ou encore une maquilleuse (26 ans). Coachés par deux chefs, ils

s'apprêtaient à passer un CAP blanc, avec notamment l'épreuve pratique qui dure sept heures, où il faut enchaîner entremets, tarte, desserts en pâte à choux et pâte feuilletée! «C'est un peu stressant d'avoir à repasser des examens, raconte Sarah Jhean, ancienne juriste chez EDF-Energies nouvelles (33 ans). On se demande si on va y arriver...» Céline Bris, qui a décroché, elle, un CAP de plomberie après avoir perdu son job en 2015, confirme ce petit choc psychologique: «En tant que directrice opérationnelle chez un industriel près de La Rochelle, j'étais habituée à ce que les collaborateurs me croisent avec un certain respect. Or, lors du stage en entreprise, le regard des clients était parfois distant.» Reste la question du financement de ces formations qui s'étendent sur plusieurs mois et dont les tarifs dépassent souvent les 5 000 euros, voire bien davantage. Les salariés en poste pourront tenter de déposer un CIF (congé individuel de formation) financé par les Fondecif. Ceux qui négocient un départ essaieront de faire prendre en charge les frais par leur employeur ou Pôle emploi. «Dans tous les cas, le taux d'acceptation est faible pour les cadres», avertit Mathieu Viltart, du cabinet RH AMVi. En cas d'échec, il faudra donc payer de sa poche.

Ce ne sera pas le seul effort financier à prévoir. Après s'être formé auprès de ses futurs pairs (le CAP ne sera créé qu'en septembre prochain), Sylvain Doussat a ouvert une fromagerie à Nogent-sur-Marne en mai 2016. Décoration en bois sombre, étagères de granit, cave d'affinage derrière une vitre au fond... «J'ai apporté un quart de l'investissement et les banques le reste, mais le fonds de commerce est nanti et il faut maintenant rembourser.» Pendant plus d'un an, notre fromager ne s'est d'ailleurs pas rémunéré, vivant sur les indemnités chômage obtenues grâce à la rupture conventionnelle signée avec son employeur. Aujourd'hui encore, il ne touche que deux tiers de son ancien salaire. «Quant à ma DS5 de fonction intérieur cuir, je l'ai troquée pour la 206 d'occasion de ma femme.» Cédric Arsac relativise cette perte de revenu. «Certes, je





“Certes, je gagne moins qu'avant, mais mon fonds se valorise avec les années.”

CÉDRIC ARSAC
Boulangier à Paris XIII^e, titulaire d'un CAP boulangier à l'EBP et d'un CAP pâtissier à Ferrandi

gagne moins qu'avant, mais mon fonds de commerce se valorise au fur et à mesure des années.»

CÔTÉ REVENUS, nos jeunes artisans sont partagés entre deux tentations : tout faire par eux-mêmes pour limiter au maximum les coûts ou recruter pour développer les affaires. «Quand je confectionne des rideaux ou répare des fauteuils dans mon atelier, je ne peux évidemment pas être en clientèle», souligne Sonia Thibaud, ex-chargée de communication chez Pixmania, créatrice de La Cartisane, un atelier de tapissier-décorateur à Paris, qui a su se développer grâce à une activité haut de gamme plus rémunératrice. Céramiste à Pantin, Karine Goldberg le confirme : «C'est vrai que c'est un stress quotidien. Fini la rémunération qui tombe en fin de mois quoi qu'il arrive. Si je ne me lève pas, l'argent ne rentre pas», raconte cette ancienne communicante à l'Agence numérique d'Ile-de-France, qui doit se démultiplier entre la vente de ses créations, une offre de cours et une location de postes de travail pour d'autres céramistes dans son atelier.

Une chose est sûre : ce n'est pas l'ennui qui les guette. L'artisan est un homme-orchestre qui doit apprendre à tout faire. «Du jour au lendemain, vous êtes seul, constate Hervé Delumeau, un ancien chef de projet dans une société informatique devenu ébéniste à Paris. Là où il suffisait de donner un coup de fil en cas

de pépin à la DRH, à la compta ou aux services généraux, vous êtes obligé de vous débrouiller et de trouver une solution.» A la boulangerie Lorette à Paris, Cédric Arsac peut en témoigner. L'ancien cadre marketing à la Banque Casino est véritablement au four et au moulin. Tee-shirt blanc, pantalon de boulangier pied-de-poule et chaussures de sécurité, il fait visiter son arrière-boutique où il supervise régulièrement les opérations. «Je n'arrive plus systématiquement à 3 heures 30 le matin comme dans les premiers mois, raconte-t-il en surveillant du coin de l'œil le four où les pains spéciaux du mois cuisent (chorizo-poivrons-paprika ce coup-ci). Mais cela reste des longues journées où il faut sans cesse faire face aux imprévus, comme une panne de machine ou l'absence d'un salarié. Vous ne déconnectez jamais vraiment.»

A cette tension que connaît tout indépendant s'ajoutent aussi pour certains métiers manuels des efforts physiques, bien éloignés là encore de la vie de bureau. Mal de dos, ampoules : Frédéric Dauriac se souviendra longtemps de ses premières séances au CAP charcutier. «Allez donc couper de la viande de cochon pendant quarante-cinq minutes non-stop et vous m'en direz des nouvelles», raconte notre futur patron traiteur, qui n'a pourtant pas des mains de pianiste.

Il faut aussi un moral d'entrepreneur, ne pas renoncer aux premiers échecs. «Deux mois après la reprise

de la boulangerie, les chiffres de vente étant inférieurs à mes prévisions malgré tous mes efforts, je me suis demandé ce que je faisais là avec tous mes crédits sur le dos», se souvient Cédric Arsac. Et puis les affaires ont fini par démarrer et, l'an dernier, il a même repris un deuxième point de vente. Alexandra Chaillat, aussi, a bien fait de s'accrocher avec L'Atelier des Lilas. Intolérante au gluten, cette auditrice chez PwC avait décidé en 2013, après un CAP pâtissier, de se lancer avec une amie dans les gâteaux et tartes salées pour les commerces. Mauvaise estimation des coûts, cuisson pas terrible, les débuts furent difficiles. «On faisait tout, même la livraison en scooter», se souvient la jeune femme de 32 ans, qui, depuis, s'est associée avec une autre consœur et a réussi à développer une gamme pour les professionnels dans son atelier de Montreuil.

AU FINAL, tous les artisans rencontrés l'assurent. Même si les difficultés existent toujours (et les échecs parfois), au moins sont-ils fiers d'être en phase avec eux-mêmes. Mais tous insistent aussi sur un dernier point essentiel : l'entourage doit être étroitement associé à la prise de décision finale. Car la vie du conjoint et des enfants sera inévitablement bouleversée. Après avoir racheté APC Home, sa société de plomberie, Céline Bris en convient. «Je ne l'aurais jamais fait avec des enfants en bas âge, vu les semaines de 60 ou 70 heures que je fais. Heureusement que mon mari assure toute la logistique familiale.» Sa consœur parisienne, Nathalie Lafoux, pointe, elle, la façon dont les enfants peuvent accueillir le changement de statut professionnel du parent. «Quand mes deux ados ont appris que j'allais passer un CAP plombier, l'un d'eux a eu un peu honte de me voir aller dans un métier qu'il jugeait réservé aux jeunes qui échouent», se souvient cette ancienne styliste chez Etam. Elle a malgré tout assouvi sans complexe sa passion de bricoleuse et créé sa société de plomberie en 2012, Les Salles de bain de Nathalie, à Vincennes. «Aujourd'hui, il en est très fier.» Bien joué, Maman !