

# Des ateliers pour révéler les talents cachés



Les jeunes ont partagé une recette avec le chef Hugues Mbemba. /P.K.

Dans un lieu dédié à l'éducation innovante, à l'Épopée (14<sup>e</sup>), la première maison Boulanger de France s'est naturellement fait une place. Créée par la fondation de l'enseigne d'électroménager, la structure propose depuis janvier (les jeudis, mardis et vendredis) des ateliers pour les jeunes éloignés de l'emploi. Orientés par la Mission locale, ils participent à différents ateliers qui doivent leur permettre de mettre un premier pied dans le monde l'entreprise et de découvrir des parcours inspirants.

"Grâce à ces ateliers, on sort des simples discours théoriques en mettant les jeunes en action, explique Stéphane Ré, directeur du développement des maisons Boulanger. En les mobilisant en

*cuisine, sur du montage vidéo ou sur de la réparation de smartphones par exemple, on espère révéler leurs talents cachés ou des passions qui pourront être les fondations d'un futur parcours professionnel."*

Des ateliers animés par des salariés de l'enseigne, qui partagent leur passion personnelle pour les nouvelles technologies par exemple, mais également par des modèles de réussite. Le chef Hugues Mbemba, du restaurant Kin à Marseille, ou Ali Akouni, jeune organisateur des conférences TedX Marseille, par exemple, partagent ainsi leurs parcours, prodiguent des conseils et décèlent les compétences douces des jeunes.