

**HISTOIRE** ■ Le parcours de l'instagrameuse Charlotte Poligny, originaire d'Yzeure, prix Bernard-Loiseau 2017

## Elle vainc son surpoids... en cuisinant

Les macarons n'ont désormais plus de secret pour elle. Charlotte Poligny, alias "pâtisserie - poligny" sur Instagram, est passionnée de cuisine. La jeune Yzeurienne en a fait son métier. Mais rien n'était gagné pour celle qui a été harcelée et déscolarisée deux ans.

Mathilde Duchatelle

**L'**Yzeurienne Charlotte Poligny, jeune femme de 21 ans, compte deux épreuves qui ont jalonné son chemin. Deux épreuves, comme des étapes, qui lui ont permis d'être exactement là où elle devait être : le harcèlement scolaire qu'elle a subi au collège, provoquant sa déscolarisation, puis le diagnostic d'une pathologie cardiaque, la privant de la carrière à laquelle elle rêvait. Mais qu'à cela ne tienne, autant « faire de ses faiblesses une force » ! Et bim, un crochet du gauche, puis du droit, dans le destin.

« Quand j'étais petite, j'étais obèse. Ma mère cuisinait beaucoup, très... costaud. Un jour, je me suis dit que j'allais essayer de cuisiner pour manger sain et perdre du poids.



**CV.** Charlotte Poligny est désormais monitrice d'atelier cuisine. PHOTO DR

J'étais déscolarisée du fait du harcèlement lié à mon obésité. Je suivais les cours via le Cned [Centre national d'enseignement à distance], j'étais asociale, je refusais de sortir. La cuisine m'a maintenue debout. J'ai perdu du poids et je me suis sociabilisée

avec des gens passionnés par la même chose que moi ».

Après deux ans en dehors du collège (Charles-Péguy), la voilà qui reprend un cursus, en 2013, au lycée Jean-Monnet, à Yzeure. Ce sera CAP cuisine. Elle termine ses études

et gagne dans la foulée le prix Bernard-Loiseau en 2017, avec un tartare de fera du lac Léman aux petits légumes. L'avenir s'annonçait radieux, chez de grands noms.

Mais patatras : « J'ai des problèmes cardiaques et je ne peux pas tenir le ryth-

me de vie que suppose le travail en cuisine. J'étais mal, je voyais mes amis partir dans de belles maisons ».

Alors, elle a cherché un métier où elle aurait « accès à la cuisine tout en étant raisonnable sur le rythme de travail ». Et elle trouve. Charlotte Poligny est aujourd'hui monitrice d'atelier cuisine au sein d'un Esat (établissement et service d'aide par le travail) à Saint-Amand-Montrond, où elle enseigne le métier à des personnes handicapées : « Tout a un sens, je rends ce que j'ai reçu. On a neuf élèves pour trois moniteurs. On a 200 couverts par jour, on fait à manger pour toute la structure. Ils travaillent les produits frais, de l'entrée au dessert ».

### 200 essais de macarons

Le handicap, là aussi, pas forcément une faiblesse : « J'ai une élève qui est en train de perdre la vue du fait d'une maladie dégénérative. Un jour elle m'a dit, "aujourd'hui, je ne peux pas, je vois mal". Je lui ai dit, "si, tu continues, tu développes tous tes autres sens, le goût, le toucher,

l'odorat". Elle se débrouille bien ! Et m'a dit, "tu as raison, je ne suis pas différente". Ce boulot apprend beaucoup humaine-ment ».

Elle les initie même aux macarons, ces petits desserts si délicieux et si exigeants, qui ont demandé à Charlotte « 200 essais loupés en cinq ans, avant de les maîtriser parfaitement ». Des loupés riches pour enseigner les erreurs à ne pas commettre.

« J'aime bien les pâtisseries les plus compliquées, la technique, c'est un challenge ». En dehors du boulot, la jeune femme ne cesse de relever des défis. Pendant le confinement, elle a alimenté son compte Instagram, pâtisserie - poligny, pour l'instant riche de près de 4.000 abonnés.

Ce qui lui a permis de rencontrer des pointures de la gastronomie française. « Je peux malgré tout toucher les étoiles. J'ai pu rentrer en contact avec Guillaume Gomez, chef des cuisines du Palais de l'Elysée ou encore Aymeric Pinard, chef-pâtissier du Relais Bernard Loiseau ». ■