

## Lannemezan. Déjà 1.500 pizzaïolos sont passés par l'école



### Enseignement supérieur et formation, Lannemezan

Publié le 10/06/2019 à 09:10

Créée en 2007 à Lannemezan, l'école de formation pizzaïolos de Jean-Jacques Despaux accueille tout autant des stagiaires novices que d'autres déjà expérimentés.

Déjà 1.500 élèves pizzaïolos sont passés par l'école de pizza de Jean-Jacques Despaux. Des stagiaires venus des 4 coins de France. La semaine dernière, ils étaient six, Benjamin, Mona, Guy, Éric, Alain et Pierre, à venir suivre les cours de Jean-Jacques, qui, par ailleurs, exploite, avec son fils Guillaume, La Pizza au feu de bois qui jouxte l'école, tandis que Marie-Christine, son épouse, assure le secrétariat.

«Nous recevons essentiellement des personnes en reconversion, dont la plupart ont un projet d'ouverture, indique Jean-Jacques Despaux. L'école est référencée par Pôle Emploi. Nous accueillons aussi des pizzaïolos en activité, qu'ils soient salariés ou exploitants, désireux de se perfectionner, de découvrir de nouvelles techniques. Selon l'expérience de chacun, nous proposons 4 formules qui allient une formation pratique et une formation théorique. Deux formules «débutant», une formule «pro» pour les pizzaïolos installés et une formule «expert» pour les plus expérimentés. Sachant, indique Jean-Jacques Despaux, qu'une bonne pizza est conditionnée par deux facteurs principaux : une bonne pâte et une bonne cuisson. Nous travaillons donc l'empâtement (la fabrication de la pâte) avec différentes farines et son étalage à la main. Nous travaillons aussi sur la cuisson, qu'elle soit au four à bois ou au four électrique. S'agissant de la garniture, l'aspect culinaire de la réalisation d'une pizza, il s'agit d'une question d'association de saveurs, d'originalité et de créativité, ou chacun peut laisser sa patte, sa marque.»

### Formation professionnelle

## Le chiffre : 12

ans >Depuis la création. De l'école de formation pizzaïolos.

## La reconversion de Benjamin

Cela fait maintenant 18 ans que je travaille pour le même employeur dans une entreprise spécialisée dans la maintenance où j'occupe un poste de cadre. J'avais envie de créer, de m'investir dans un projet personnel. J'ai choisi d'ouvrir une pizzeria sur Toulouse dont l'ouverture est prévue en septembre prochain. Afin d'acquérir les bases et le savoir-faire, je me suis inscrit pour une formation chez Jean-Jacques Despaux, rue Alsace-Lorraine à Lannemezan (Tél. 06.84.54.24.96).

