

SAINTE-ANNE

# Naomi Martino, marraine d'une classe de seconde du lycée Yves Leborgne

L'établissement scolaire, situé à Poirier de Gissac, fête ses 30 ans. Pour célébrer cet anniversaire, de nombreuses actions sont organisées, notamment des expositions retraçant les événements du passé et l'histoire du lycée, des témoignages d'anciens élèves et personnel avant la grande fête d'anniversaire se déroulera le 7 avril.

C'est en 1991 qu'il ouvre pour la première fois ses portes à 106 élèves. En 1993, afin de répondre aux besoins du territoire, des locaux supplémentaires sont livrés. En 2010, 1080 lycéens sont accueillis. Pour célébrer cet anniversaire, des actions de « lywonnaj » organisées



L'experte en chocolat est venue à la rencontre de ses filleuls en tenue de travail.

par Liva Laumuno psychologue de l'Education nationale et Natacha Gravelot, conseillère principale d'éducation, viennent mobiliser d'anciens lycéens. Le forum avenir sur les métiers ouvrira le lycée aux parents. Ces derniers auront l'opportunité de venir présenter leur activité professionnelle aux lycéens. La grande fête d'anniversaire se déroulera le 7 avril. Tout au long de ces 30 années, le lycée Yves Leborgne a participé à la formation de personnalités dont les parcours de réussite seront valorisés.

## Bien être professionnel et social

Plusieurs professionnels ont ainsi accepté de parrainer une classe de

seconde.

On peut citer un musicien chanteur, un animateur de télévision et radio, un médecin urgentiste, une architecte, une ingénieure, des entrepreneurs, journaliste et bien d'autres. C'est une belle occasion de leur rendre hommage et de transmettre des valeurs menant vers le bien être professionnel et social.

Les parrains se sont tous engagés à suivre une classe de seconde jusqu'à la terminale, en se rendant disponible pour des rencontres au lycée et des échanges individuels. Ces échanges ont pour objectif de développer la confiance en l'avenir et d'aider à se projeter grâce à un modèle. Ce parrainage des classes de secondes par des anciens élèves est chapeauté par mesdames Gra-



Naomi Martino, a présenté son parcours et de la confection du chocolat à son atelier de Capesterre-Belle-Eau.

velot et Laumuno. Le 28 janvier 2022, le maître chocolatier couvreur Naomi Martino, a rencontré les élèves de la seconde 6, dont elle est la marraine. Tablette d'or à Paris au salon international du chocolat et classée parmi les 50 Meilleurs chocolatiers du monde, (Guide des Croqueurs de Chocolat 2015) Naomi Martino a obtenu

le baccalauréat de sciences physiques et de chimie au lycée Yves-Leborgne. Après une brève présentation de son parcours et de la confection du chocolat à son atelier de Capesterre-Belle-Eau, Mme Martino a répondu aux questions des élèves (lire par ailleurs).

Kristelle APATOUT

## Naomi Martino répond à ses « filleuls »

• Quels souvenirs gardez-vous du lycée ?

Je garde de très bons souvenirs de mes années de lycée. Avec ma famille, nous avons beaucoup voyagé. J'ai passé une partie de ces années à Saint-Martin puis au lycée agricole et pour finir j'ai obtenu le baccalauréat scientifique au lycée Yves Leborgne de Sainte-Anne. Le lycée est proche de la plage, j'ai pu allier travail et loisirs.

• Étiez-vous une bonne élève ?

J'ai été moyenne jusqu'à ce que je décide d'obtenir des résultats excellents. Un jour, une élève de la classe a affirmé en classe, qu'il n'y avait pas de parcours excellence ici et qu'il fallait partir pour vraiment réussir. Je n'étais pas d'accord et j'ai voulu être de ceux qui réussissent, en Guadeloupe. Cela m'a motivé, je me suis mise au travail.

• Aviez-vous le projet de devenir maître-chocolatier ?

Mon grand-père était maître artisan

orfèvre bijoutier. C'est une entreprise familiale j'ai su très tôt que je voulais créer une entreprise même si le domaine restait à préciser. Au lycée agricole, l'idée de transformer pour mettre en valeur les produits locaux s'est imposée. J'ai voulu me consacrer à un produit original, sain, qui pouvait être conçu en Guadeloupe : Le chocolat. J'aime ce met, depuis toujours et comme presque tout le monde.

• Avez-vous des salariés ?

C'est une entreprise artisanale. Nous avons embauché une apprentie en octobre dernier d'autres sont recrutés en période de forte activité, d'octobre à janvier par exemple.

• Comment ont réagi vos parents ?

Mes parents ont toujours soutenu tous nos projets avec une seule exigence : « Soyez excellents dans tout ce que vous faites. » Il est important dans toute activité de savoir tenir ses engagements (sérieux) et de toujours donner le

meilleur de soi. Cela implique qu'il faut savoir faire des choix et travailler suffisamment pour atteindre ses objectifs. C'est ainsi que j'ai poussé à l'extrême mon « goût pour les belles choses ». J'ai très vite eu envie de chouchouter les clients en leur offrant des produits de haute qualité avec des aliments sains (bio), un goût authentique, de jolies présentations et de beaux emballages. C'est ainsi que la réalisation de chocolat Haut de gamme est arrivée. J'aime voir les yeux pétiller lorsqu'on découvre nos chocolats.

• Quel a été votre parcours scolaire après le baccalauréat ?

Après le baccalauréat de sciences physiques et de chimie, j'ai obtenu un BTS Transport et logistique. A l'époque je savais que je devais développer des connaissances et des compétences pour importer des marchandises (emballages) et exporter mes produits. J'ai ensuite obtenu le CAP Pâtisserie Confiserie chocolaterie et en 2015, le

brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole. On n'arrête jamais de se former et d'apprendre. Je me forme encore aujourd'hui. Il est intéressant lorsque l'on crée une entreprise de développer des compétences diverses d'actualiser son savoir, il ne faut pas rester sur ses acquis.

• Quels sont les inconvénients et les avantages de la vie d'entrepreneur ? L'inconvénient principal est l'absence d'horaire. Lorsqu'on est entrepreneur, les week-ends sont quasiment inexistantes. On peut aussi travailler le soir etc. Forcément, cela laisse moins de temps pour la famille. Lors de la création d'une entreprise, l'activité ne génère pas toujours suffisamment de

revenus. Il faut être patient. Mais quand on est passionné, ce ne sont pas des inconvénients, on s'organise. L'avantage principal de ce métier est qu'il nous fait voyager. Il est aussi riche en découverte, en expérience et rencontres.

• Comment vivez-vous la notoriété ?

C'est une pression supplémentaire. Lorsqu'on est « connue », on ne veut pas décevoir. Il faut savoir rester « au niveau de ce qui a plu » et en même temps innover. L'attitude et la posture doivent toujours être impeccables.

