



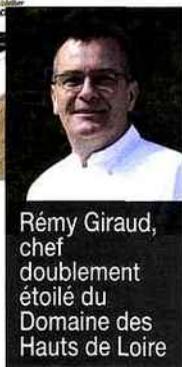
## enquête • elles forment les grands chefs de demain



Fredéric Marquet/Institut Paul Bocuse

### Au Domaine des Hauts de Loire

## H8 Collection ouvre une école gastronomique



**A**vec sa holding H8 Invest (fondée grâce à la revente à Axel Springer et Mondadori du site autoreflex.com), le serial entrepreneur Jean-Philippe Cartier, 40 ans, après avoir sévi dans divers secteurs, jets privés (Wijet), VTC (Drive), promotion immobilière (Courchevel), radio (MFM, cédée au

Rémy Giraud, chef doublement étoilé du Domaine des Hauts de Loire

groupe lyonnais Espace Group), ganterie de luxe (Lavabre Cadet, revendu en 2013 au groupe Camille Fournet), restauration (l'Arc à Paris, revendu en 2012 à Moma Group), mise désormais sur l'hôtellerie haut de gamme.

Ses investissements et réalisations ont tous un point commun : sa passion du haut de gamme et du service. Amoureux de l'hôtellerie, il crée en 2014 H8 Collection (4,7 M€ de CA), qui compte aujourd'hui 4 établissements

de caractère (4 et 5 étoiles), dont le Domaine des Hauts de Loire, membre du prestigieux réseau Relais & Châteaux, situé à moins d'une heure de Chambord, agrémenté d'un restaurant 2 étoiles au Michelin tenu par le chef Rémy Giraud. Passionné par son métier et les produits du terroir, c'est tout naturellement que le chef a accepté de se lancer dans le projet d'une école de cuisine au sein même de l'hôtel. L'école de cuisine du Domaine des Hauts de Loire, dont l'ouverture est prévue en février 2016, proposera chaque semaine un atelier thématique autour du chef Rémy Giraud.

Prisées malgré des frais de scolarité exorbitants, les écoles de gastronomie et d'hôtellerie ont le vent en poupe. Une raison qui explique l'arrivée de nouveaux entrants... français.

**U**n patrimoine gastronomique, exceptionnellement riche, un savoir-faire mondialement envié, des chefs étoilés enviés... la France a de sérieux atouts. Pourtant, les métiers de bouche, longtemps réservés aux mauvais élèves, séduisent désormais un esprit créatif et la garantie de trouver un emploi, en France et au-delà. Avec 84 millions de touristes, 100 millions à l'horizon 2020, l'Hexagone a plus que

## Belle initiative en Seine-et-Marne

### Ferrières veut concurrencer les plus grandes écoles suisses

**A**rrivé à Toulouse en 1981, à 15 ans, Khalil Khater, 49 ans, a d'abord travaillé chez Indosuez et pour de grands groupes hôteliers avant de créer Altedis en 1995 (nettoyage hôtelier). Aujourd'hui président-fondateur du groupe Accelis (60 M€ de CA), spécialisé notamment dans le luxe et l'hôtellerie-restauration, l'homme d'affaires franco-libanais inaugure son école dédiée à la gastronomie et à l'hôtellerie de luxe, au château de Ferrières, en Seine-et-Marne.



**Khalil Khater, fondateur de l'école Ferrières**

#### Pourquoi avoir fondé l'école Ferrières ?

**Khalil Khater :** *En tant que professionnel des métiers de l'hôtellerie-restauration, j'ai constaté que la France manquait de personnels formés et opérationnels dans ce secteur, au point d'aller recruter dans les écoles suisses. Or, notre savoir-faire dans les domaines de la gastronomie, l'hôtellerie et le luxe est reconnu dans le monde entier. Pourtant,*



*en dehors de l'Institut Paul Bocuse, il n'y a pas d'école qui forme à l'hôtellerie et à la restauration de luxe.*

#### Quelle est la particularité de votre école ?

**KK :** *Ferrières propose des formations d'excellence dans 3 domaines : la gastronomie, le management hôtelier et le management du luxe. Au-delà de la qualité des formations dispensées, nous proposons à nos étudiants de réfléchir avant de se spécialiser : socle commun sur les 3 métiers les deux premières années, spécialisation la troisième année.*

*Seconde différenciation importante, nous disposons de 2 restaurants et d'un espace traiteur.*

#### Qui compose l'équipe pédagogique de l'école ?

**KK :** *En concertation avec les acteurs du secteur, nous accueillons comme président d'honneur Jean-Robert Pitte, ancien président de l'université Paris-Sorbonne et président de l'Académie du vin de France, et Sébastien Vivier-Lirimont, ancien directeur de l'EDHEC comme directeur général. Nos professeurs sont tous des sommités dans leur catégorie, MOF [Meilleurs Ouvriers de France, NDLR] pour les chefs de cuisine par exemple.*

#### Quel est l'investissement pour transformer un château du XIX<sup>ème</sup> en école de l'excellence à la française ?

**KK :** *25 M€, 40% en fonds propres et 60% en financements bancaires, étalés sur 6 ans. Nous venons de terminer la première phase, c'est-à-dire la rénovation du château, pour un montant de 12 M€. Dans 1 mois, nous commencerons la deuxième avec la rénovation de l'orangerie, que nous allons transformer en amphithéâtre de 500 places. La troisième phase débutera en 2016, avec la construction du campus universitaire qui, à terme, accueillera 1.500 élèves.*

#### Ferrières vient d'ouvrir ses portes. Qui compose la première promotion ?

**KK :** *Nous avons accueilli 35 élèves sur la cinquantaine rencontrés, dont 5 étrangers. Mais tous sont francophones puisque notre section internationale n'ouvrira qu'en septembre 2016. Nous comptons accueillir 1.000 étudiants d'ici 7 ans.*



## Un label mondial Vatel forme 7.000 étudiants à l'art de recevoir à la française

**E**n 1981, Alain Sebban, 35 ans, fort d'une solide expérience de la gestion hôtelière et du management, constatant un manque dans la formation dispensée par les établissements d'enseignement hôtelier, décide de se consacrer à la formation des jeunes générations en misant sur le juste équilibre entre théorie et pratique. La première école Vatel ouvre à Paris et dispense un enseignement adapté aux attentes d'un secteur en plein essor : l'hôtellerie-tourisme. Visionnaire, l'homme pressent déjà que cette industrie va se développer à l'international. Après avoir assis le modèle Vatel sur le territoire français (Lyon en

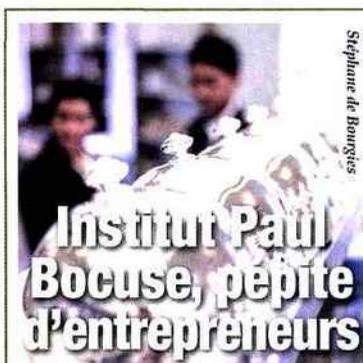
1984, Nîmes en 1989, Bordeaux en 1994), Alain Sebban s'exporte à l'international. Aujourd'hui, son groupe (11 M€ de CA) compte 31 campus dans 24 pays et forme chaque année 7.000 étudiants. « Tous reçoivent une formation, axée sur l'international et fondée sur l'alternance construite et maîtrisée de la théorie universitaire et de l'expérience professionnelle », explique-t-il. Le concept a fait ses preuves puisque « 29.000 diplômés exercent dans les plus beaux



**Alain Sebban, président-fondateur du groupe Vatel**



*établissements du globe. 80% d'entre eux font carrière dans l'hôtellerie et le tourisme, occupant, entre autres, des fonctions de directeur général de chaîne hôtelière ou d'établissement, de directeur d'exploitation, de directeur commercial, marketing, ressources humaines ou financier...». Alors, Vatel, 1<sup>er</sup> groupe mondial de l'enseignement du management de l'hôtellerie-tourisme ?*



## Institut Paul Bocuse, pépite d'entrepreneurs

Stéphane de Bourgies

Ce qui est d'abord l'École des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie, présidé par Paul Bocuse, voit le jour en 1990. En 1998, Gérard Pélisson, cofondateur du groupe AccorHotels, en prend les rênes. L'homme d'affaires donne de l'envergure à l'École, baptisée Institut Paul Bocuse et implantée à Écully, dans la région lyonnaise. L'Institut (15 M€ de CA) accueille chaque année près de 600 étudiants de 37 nationalités. «L'Institut n'est pas seulement une école du savoir-faire et du savoir-recevoir. L'entrepreneuriat et la créativité

caractérisent l'enseignement de l'établissement», insiste Hervé Fleury, 67 ans, vice-président du groupe Institut Paul Bocuse. En effet, grâce à leur formation, 33% des étudiants créent une entreprise dans les 4 ans qui suivent leur sortie de l'école. Pour favoriser cet esprit d'entreprendre, l'Institut a lancé en 2010 deux initiatives : le 1<sup>er</sup> incubateur sectoriel de l'hôtellerie et de la

restauration et les Trophées BOCUSE & Co. «L'incubateur est une structure qui a pour vocation d'accompagner les diplômés dans la concrétisation de leur projet, en leur apportant un appui managérial ainsi qu'un soutien financier et matériel. Les Trophées BOCUSE & Co consacrent également l'esprit "entrepreneur" à travers le parcours, les idées, le savoir-faire et la qualité du travail accompli par les diplômés de l'école. Trois Trophées sont remis chaque année par le chef triplement étoilé, Yannick Alléno, président du comité BOCUSE & Co». L'Institut est désormais au centre d'un consortium éducatif qui réunit les partenaires issus de 14 pays parmi les meilleures écoles et universités en management de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires.

Stéphane de Bourgies



Paul Bocuse, président de PB Développement

## La référence des grands chefs

# Ferrandi, le Harvard de la gastronomie voit plus grand

École de la CCI de Paris fondée en 1920, Grégoire-Ferrandi est devenue en moins d'un siècle une institution de la gastronomie française. Il faut dire que l'école, historiquement installée rue de l'Abbé-Grégoire, dans le VI<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, dispose d'un véritable arsenal de formation. «Nous disposons de 25.000 m<sup>2</sup>

de locaux en plein cœur de Paris, ce qui permet à chaque métier de disposer de plateaux techniques dédiés. Nous avons ainsi plus de 30 cuisines professionnelles, des boulangeries, des pâtisseries... Aujourd'hui, nous sommes l'établissement qui dispose le plus d'équipements techniques en Europe», détaille fièrement Bruno de Monte, directeur de l'école. Du côté du corps professoral, là encore, l'établissement ne fait pas dans la demi-mesure. «Avant d'enseigner, tous nos professeurs ont été des professionnels de la gastronomie, plusieurs sont d'ailleurs "Meilleurs Ouvriers de France". En outre, les chefs étoilés viennent partager leurs expériences avec nos



Bruno de Monte, directeur de l'école Ferrandi

un taux de réussite de 98% aux examens, a ainsi formé toute une nouvelle génération de professionnels. Amandine Chaignot, membre du jury de l'émission «Masterchef»; le chef étoilé William Ledueil; Gontran Cherrier, considéré comme l'un des meilleurs boulangers de la capitale... tous sont passés par l'école de la rue de l'Abbé-Grégoire. Cette «génération Ferrandi» médiatique booste d'ailleurs la réputation de l'école. «Avec la médiatisation des chefs, nous avons constaté une augmentation des demandes d'inscription. Selon les formations, nous avons aujourd'hui 4 à 20 dossiers pour 1 place. En reconversion, nous avons reçu cette année 700 dossiers pour seulement 140 places. Mais le

changement le plus marquant est dans les profils de nos élèves. Aujourd'hui, des jeunes capables de suivre en filière générale optent pour un CAP cuisine ou pâtisserie par envie de faire ce métier. En plus, ils sont soutenus par leurs parents, ce qui n'était pas le cas avant», insiste le directeur. Face à ce succès, l'école, dont le budget de fonctionnement s'élève à 17 M€, a augmenté sa capacité d'accueil en ouvrant des antennes hors de la capitale. «Ferrandi est aujourd'hui répartie sur 3 campus : Paris, Jouy-en-Josas dans les Yvelines et Bordeaux, en partenariat avec la CCI de Bordeaux et l'Institut de l'hôtellerie et des arts culinaires, INHAC, situé dans le Val-d'Oise. Pour cette rentrée 2015, nous accueillons 2.600 apprentis et étudiants, du CAP au bac+5». Quant au déploiement hors des frontières, le groupe l'envisage... via des ateliers qui pourraient voir le jour en 2016.

jamais besoin de personnel formé pour faire rayonner cette France gastronomique que le monde nous envie. Mais malgré la reconnaissance et le prestige des Institut Paul Bocuse, Vatel ou Ferrandi, plusieurs centaines de jeunes partent chaque année se former dans les établissements hôteliers suisses de Gion

ou de Lausanne. Un paradoxe qui n'a pas échappé à de petits malins, de brillants professionnels qui ont décidé de réagir, augmentant leur capacité d'accueil pour ceux déjà installés, créant leur propre école de formation haut de gamme pour les autres. Des exemples à suivre.

Séverine Germain-Guérout