



Lyon : 400 apprentis, bientôt un CFA de la gastronomie porté par Têtedoie au château de Lacroix-Laval



@Thierry Fournier – Métropole de Lyon

L'ouverture d'un centre de formation des apprentis de la gastronomie (CFAG), porté par le chef lyonnais Christian Têtedoie, est prévue en septembre 2022 au château de Lacroix Laval, à Marcy-l'Etoile, près de Lyon. Suite à un appel à projets lancé par la Métropole de Lyon en 2018, afin de valoriser le château de Lacroix-Laval, un centre de formation des apprentis de la gastronomie (CFAG), porté par le chef lyonnais Christian Têtedoie, va voir le jour en septembre 2022.

Environ 400 apprentis

Sur un site de 5 220 m², des jeunes de 15 à 18 ans, des adultes en reconversion professionnelle et des bénéficiaires du RSA, seront formés à la gastronomie. Le site accueillera dès 2022 "de 50 à 70 apprentis pour 3 mois, 3 fois par an, soit environ 150 à 170 entrés en formation chaque année. La formation durant de 1 à 4 ans en fonction de la nature du diplôme recherché par l'apprenti", explique la Métropole de Lyon. A partir de la 3e année d'ouverture, environ 400 apprentis seront sur site.



Bruno Bernard, le président de la Métropole de Lyon, remet les clés du futur CFA de la gastronomie au chef Christian Têtedoie @Thierry Fournier – Métropole de Lyon.

" *En mobilisant son patrimoine, la Métropole de Lyon permet au projet de CFA Gastronomie porté par le chef Christian Têtedoie*



[Visualiser l'article](#)

de se concrétiser. Ce projet s'inscrit dans la continuité de l'histoire de la gastronomie lyonnaise et son renouvellement, avec la formation de futurs grands chefs qui sauront perpétuer cet héritage ", se réjouit le président de la Métropole de Lyon, Bruno Bernard.

Seront notamment créés, sur le domaine : 2 restaurants d'application, 1 salon de thé, 1 espace de banquet, 1 internat de 45 lits, des salles de cours, 2 cuisines, 1 laboratoire de pâtisserie et 1 de boulangerie