



[Visualiser l'article](#)

Un centre pour apprentis de la Gastronomie inédit va ouvrir dans un château près de Lyon

Le chef étoilé Christian Têtedoie et la Métropole ont lancé le premier CFA de la Gastronomie, à Marcy-l'Etoile (Rhône), dans le Château Lacroix-Laval ce lundi 19 avril 2021.

Visuel indisponible



Le chef étoilé Christian Têtedoie a reçu ce lundi 19 avril 2021 les clés du Château de Lacroix-Laval de Marcy-l'Etoile (Rhône) des mains de Béatrice Vessilier (EELV), adjointe à l'Urbanisme de la Métropole de Lyon, pour y installer le premier Centre de formation d'apprentis (CFA) de France en matière de Gastronomie. (©Métropole de Lyon)

Béatrice Vesiller a remis les clés du Château de Lacroix-Laval au chef Christian Têtedoie . En présence du président de la métropole de Lyon (Rhône) Bruno Bernard , l'adjointe a l'Urbanisme et le chef étoilé ont acté symboliquement ce lundi 19 avril 2021 le lancement du premier CFA Gastronomie de France. Sur la commune de Marcy-l'Etoile donc, aux portes de la capitale de la gastronomie... forcément.



[Visualiser l'article](#)

« Le CFA de la Gastronomie ouvrira ses portes en septembre 2022, a réagi Christian Têtedoie. Maintenant débute le temps des travaux ». Titulaire d'un bail emphytéotique de 30 ans , il a été choisi par les pouvoirs publics dans le cadre d'un appel à projet lancé en 2018 par la Métropole. Le loyer de 350.000 euros annuels , ne commencera à être versé que dans trois ans, précise Le Progrès .

Ce centre de formation des apprentis doit devenir une pépinière de chef locaux. Les premiers élèves entreront dans les lieux en septembre 2022 . Pour une promotion attendue de 150 apprentis . Avec un roulement de trois mois en immersion au château et huit en stage en entreprise, précise le Centre de formation d'apprentis de Marcy sur son compte Twitter.

Ecosystème lyonnais

Pour cela un internat et un réfectoire seront aménagés dans les 6000 mètres carrés du château, fermé depuis six ans. Deux restaurants d'application, dont un gastronomique, un bar, un salon de thé et un espace banquet vont aussi être créés pour mettre les apprentis en condition. Et les préparer aux périodes de stage en entreprise donc.

C'est justement les restaurants accueillant les stagiaires qui financeront en partie le projet. Parmi lesquels, on retrouve de nombreux membres de l'association les Toques Blanches . Christian Têtedoie a mobilisé son réseau et une bonne partie de l'écosystème lyonnais pour ce projet. On retrouve pêle-mêle dans les soutiens le restaurateur étoilé Jérémy Galvan , le patron de la Cour des Loges (une étoile) Franck Sciessere , Laurent Duc président de l'UMIH hôtellerie, les brasseries Ninkasi et bien d'autres.

Le projet est également financé par l'Etat. De par ses compétences en matière de formation professionnelle la Région Auvergne-Rhône-Alpes apporte cinq millions d'euros à ce projet estimé à dix, ajoute le quotidien régional.