

Lyon : Le château de Lacroix-Laval transformé en centre de formation pour cuisiniers

Inoccupé depuis 2007, le château de Lacroix-Laval près de Lyon sera reconverti en centre de formation pour les apprentis de la gastronomie. Le projet sera piloté par le chef Christian Têtedoie



© A.Gelebart/Sipa Le château de Lacroix-Laval près de Lyon va devenir un centre de formation pour les apprentis de la gastronomie (illustration).

RECONVERSION - Inoccupé depuis 2007, le château de Lacroix-Laval près de Lyon sera reconverti en centre de formation pour les apprentis de la gastronomie. Le projet sera piloté par le chef Christian Têtedoie

A Lyon , on le connaît sous le nom de « château de la poupée ». Inutilisé depuis 14 ans, le château de Lacroix-Laval , qui abritait auparavant un musée, change de vocation. Il va devenir un centre d'excellence pour former les apprentis de la gastronomie . C'est donc le projet, porté par le chef Christian Têtedoie, qui a été désigné à l'issue d'un appel à projets lancé par la métropole de Lyon en 2018.



Geste symbolique : les clés de l'établissement ont été remises ce lundi au chef, qui a signé un bail de 30 ans. Son ouverture est prévue pour le mois de septembre 2022 après une phase de réhabilitation qui débutera le 21 avril. Pour l'occasion deux restaurants d'application, un salon de thé, un espace de banquet, un internat de 45 lits, des salles de cours, deux cuisines, un laboratoire de pâtisserie et un de boulangerie seront créés.

Entre 150 et 170 apprentis formés chaque année

Le centre de formation accueillera des jeunes en sortie de 3e, âgés de 15 à 18 ans, ainsi qu'à des adultes en reconversion professionnelle et des bénéficiaires du RSA. Les promotions seront constituées de 50 à 70 élèves pour trois mois, trois fois par an. Soit environ 150 à 170 entrées en formation chaque année. La formation durant d'un à quatre ans en fonction de la nature du diplôme recherché par l'apprenti (Certificat d'aptitude professionnel, Brevet ou Baccalauréat professionnel et mention complémentaire consistant en une spécialisation en pâtisserie ou en sommellerie).

« 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, indique Bruno Bernard, président de la métropole de Lyon. Le lien entre ce projet et le parc et notamment son potager pédagogique est un réel atout. Il permettra de contribuer à diffuser notre patrimoine naturel en apprenant aux étudiants à cuisiner des variétés locales de plantes qui étaient en voie de disparition. Cela permettra également de préserver la biodiversité en faisant vivre ce potager ».

Christian Têtedoie, qui a révolutionné sa cuisine en privilégiant les pratiques écoresponsables, a été récompensé par une étoile verte au Guide Michelin lors du palmarès 2021.