



Marcy-l'Étoile Christian Têtedoie concocte sa pépinière de futurs chefs au Château de Lacroix-Laval

Lauréat d'un appel à projets lancé en 2018 par la Métropole de Lyon, le chef Christian Têtedoie investit le domaine de Lacroix-Laval. Avec l'ambition de créer là, un centre de formation des apprentis (CFA) Gastronomie. Une première.

« Il est temps que les professionnels se réapproprient la formation, même si ce qui est fait par l'Éducation nationale n'est pas discutable. La gastronomie française mérite que nous nous en occupions », souligne Christian Têtedoie. En ce lundi ensoleillé, le chef étoilé lyonnais, fils d'agriculteurs maraîchers, croque dans une feuille de livèche au beau milieu du potager de 6 000 m² du château de Lacroix-Laval. Un château qui s'apprête à rouvrir après 6 ans de fermeture.

"))

En lien avec les Toques Blanches

Les clés, ça y est, Christian Têtedoie les possède depuis quelque temps dans le cadre d'un bail emphytéotique de 30 ans signé avec la Métropole de Lyon, propriétaire des lieux. Mais l'heure est à mettre en scène la passation officielle et à visiter en imaginant la suite.

La première promotion de 150 élèves sortant de 3e, accueillie en trois groupes, intégrera les lieux à partir de septembre 2022. Le CFA Gastronomie, qui constitue une première, sera gratuit car financé par l'État et les restaurants d'application au sein desquels les jeunes auront trouvé leur maître d'apprentissage. La réforme de l'apprentissage qui ouvre le marché et fait émerger des projets liés aux métiers en tension, favorise ce genre d'initiatives portées par les branches professionnelles et les restaurants.

Concrètement, ce sont beaucoup les chefs de renom appartenant aux Toques Blanches, dont fait partie Christian Têtedoie, qui alimenteront les rangs de la nouvelle formation.

L'ouverture du CFA Gastronomie est prévue en septembre 2022. La passation officielle entre Christian Têtedoie, nouvel occupant du Château de Lacroix-Laval et Bruno Bernard, président de la métropole de Lyon avait lieu lundi. Photo Progrès /Joel PHILIPPON Le chef lyonnais étoilé Christian Têtedoie a déjà pris ses marques. Ici, plus de 4000 m² seront consacrés à la formation des jeunes en sortie de 3e, à des adultes en reconversion professionnelle, ainsi qu'à des bénéficiaires du RSA. Photo Progrès /Joel PHILIPPON « Nous formerons nous-mêmes des jeunes encore trop nombreux à abandonner ce beau métier qui peut leur ouvrir beaucoup de portes, les faire voyager et leur apporter beaucoup ». Photo Progrès /Joel PHILIPPON La Métropole de Lyon, propriétaire, compte sur le futur centre de formation en lien avec les jardins et le potager (notre photo) pour « promouvoir une alimentation durable et saine issue d'une agriculture biologique respectueuse de la terre, de l'eau et l'ensemble de la biodiversité ». Photo Progrès /Joel PHILIPPON Le jardin à la française qui s'étend devant le château de Lacroix-Laval correspond à la vue qu'auront les futurs élèves depuis leur internat. À l'ouverture en 2022, le CFAG devrait accueillir de 50 à 70 apprentis pour 3 mois, 3 fois par an, soit environ 150 à 170 entrés en formation chaque année. Photo Progrès /Joel PHILIPPON C'est ici au 1er étage que l'internat d'une cinquantaine de places sera aménagé. Photo Progrès /Joel PHILIPPON Le cachet des lieux sera conservé. Dans les salons trouveront place un bar, un salon de thé, une salle de banquet.... Plus loin, deux restaurants d'application, dont un gastronomique, sont prévus. Photo Progrès /Joel PHILIPPON Les fruitiers en palissade sont une des merveilles du potager conservatoire du domaine Lacroix-

www.leprogres.fr
Pays : France
Dynamisme : 286



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Laval. Photo Progrès /Joel PHILIPPON Le château démarre sa réhabilitation le 21 avril pour une ouverture prévue en septembre 2022. Photo Progrès /Joel PHILIPPON

Restaurant gastronomique, salon de thé, internat...

« Non seulement c'était dommage de laisser les lieux inoccupés, mais l'offre de formation qui sera proposée correspond à un vrai besoin pour les restaurateurs et pour le métier. Le projet est aussi l'occasion de promouvoir une alimentation relocalisée. Un lien direct va pouvoir être fait, pour les étudiants, entre le produit et le terroir via le potager », s'est réjoui de son côté, Bruno Bernard, président de la Métropole de Lyon.

Le loyer annuel d'un montant de 350 000 euros ne commencera à être versé que dans trois ans. La Région, en charge de la formation, met 5 millions d'euros dans un projet évalué à 10.

Les premiers à la manœuvre sont désormais les architectes, dont Jean-Michel Woulkoff, et les décorateurs. Une démarche de recyclage des matériaux guide les travaux qui démarrent dans quelques jours pour s'achever en mai 2022. Ils donneront lieu à deux restaurants d'application dont un gastro, un bar, un salon de thé, un espace banquet, mais aussi un réfectoire aménagé dans l'orangerie, tandis qu'au premier étage, l'internat surplombera le jardin à la française. Au total, 4000 m² seront investis.



Le chef Christian Têtedoie conquis par le domaine de Lacroix-Laval qui abritera un CFA Gastronomie dès 2022. Conquis aussi par son potager de 6 000 m² qui joue un rôle de conservatoire. Photo Progrès /Joel PHILIPPON.

08lpbvrvMzWPgb2pdpIpTtdzZeF5ocyoXAEGQze5NE6urf0e60bFpP5GdwfjCrEj2QDdoILtejfAhc44L9trfjBugMTU2