



Métropole de Lyon: le château de Lacroix-Laval va devenir un centre de formation dédié à la gastronomie

Ce château du 16e siècle situé à Marcy-L'Étoile accueillera en 2022 un CFA porté par le chef Christian Têtedoie.



© GEORGES GOBET - AFP Un

CFA dédié à la gastronomie va ouvrir à Marcy-L'Étoile.

Le chef étoilé Christian Têtedoie a reçu lundi les clefs du château où il va, avec d'autres acteurs de la gastronomie lyonnaise, ouvrir un centre d'apprentissage pour former des jeunes aux métiers de la cuisine.

"On souhaite leur transmettre le goût de l'effort et l'envie de réussir", a lancé lors de la cérémonie M. Têtedoie, meilleur ouvrier de France et une étoile au guide Michelin.

Le futur centre de formation d'apprentis (CFA) de la gastronomie sera implanté au sein du château de Lacroix-Laval, un édifice du 16e situé à 20 minutes de Lyon et vacant depuis 2007.

Un cursus gratuit

A partir de septembre 2022, le bâtiment de 5.000 mètres carrés accueillera des jeunes sortis de troisième, âgés de 15 à 18 ans, ainsi que des adultes en reconversion professionnelle. Un modèle très différent donc du célèbre Institut Paul Bocuse, au fonctionnement "grande école" et aux frais de scolarité élevés.

Le cursus sera en effet gratuit pour les élèves et durera de un à quatre ans en fonction du diplôme recherché: certificat d'aptitude professionnel (CAP), brevet ou baccalauréat professionnel.

L'initiative est née d'un appel à projet de la métropole de Lyon, qui en assure le financement avec différents mécènes. La rénovation du site permettra la création de deux restaurants d'application, gastronomique et



[Visualiser l'article](#)

bistronomique, ouverts en soirée et le week-end, d'un salon de thé, d'un espace de banquet et d'un internat pour les élèves.

Du potager à l'assiette

Les jeunes auront aussi accès au potager-conservatoire du château. "L'objectif est de cultiver des graines d'espèces perdues ou désuètes, afin de les transmettre aux agriculteurs locaux pour qu'ensuite ils puissent nous livrer. Le circuit court, de la graine à l'assiette!" explique Corentin Rémond, directeur du CFA.

"On veut les préparer aux nouveaux enjeux: la cuisine locale, le recyclage des déchets... Dans ce métier, si vous ne vous remettez pas en question, vous êtes rapidement dépassé", explique Christian Têtedoie, à un moment où tous les restaurants de France sont fermés pour cause de pandémie.

Une cinquantaine d'apprentis seront accueillis tous les trois mois pour une formation intensive avant qu'ils ne partent poursuivre leur apprentissage en entreprise. Les chefs à l'origine du projet veulent ainsi répondre au manque de personnel et "aider les jeunes qui ne se retrouvent pas dans les formations proposés actuellement", souligne Christian Têtedoie.

"Plus de la moitié des jeunes cuisiniers arrêtent avant cinq ans d'expérience, parce qu'ils n'étaient pas bien préparés au métier. Notre but, c'est de leur transmettre notre passion et de leur donner les clés du succès!", s'enthousiasme-t-il.