

## LE PREMIER CFA DE FRANCE DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE INAUGURÉ PRÈS DE LYON



Bruno Bernard remet les clés du CFA de Gastronomie à **Christian Têtedoie**

Ce lundi 19 avril, à Marcy-l'Étoile, sur le domaine du château de Lacroix-Laval dans la métropole de Lyon a été inauguré le Centre de Formation d'Apprentis Gastronomique. Une première en France C'est une première en France et pour la Métropole de Lyon : un CFA dédié à la gastronomie **va ouvrir ses portes au château de Lacroix-Laval**. La remise des clés s'est effectuée en présence de Bruno Bernard, président de la Métropole de Lyon et Christian Têtedoie, meilleur ouvrier de France. L'ouverture officielle se déroulera à la rentrée 2022.

Un sentiment de fierté pour la Métropole de Lyon

Après un appel d'offres lancé début 2020 par la Métropole, le **projet de création d'un CFA spécialement dédié à la gastronomie** verra bel et bien le jour. La formation, gratuite et accessible pour tous les apprentis dès la 3e, débutera la rentrée prochaine en visioconférence. Les étudiants devront attendre la rentrée 2022 pour intégrer **le site de 5 200m<sup>2</sup>**.

L'objectif de cette création est de proposer un cursus spécialisée en gastronomie. *"On a besoin de jeunes en formation, pour les restaurateurs, ils sont en manque sur ce plan là. Et on s'en rend bien compte quand on discute avec eux. On est très fiers que cela se passe à Lyon, dans la capitale de la gastronomie"* a déclaré Bruno Bernard, le président de la Métropole.



[Visualiser l'article](#)

Le château, qui servira de restaurant, de salon de thé mais aussi d'internat, accueillera de **50 à 70 apprentis pour trois mois, trois fois par an**, soit environ **150 à 170 entrées** en formation chaque année.

Un "Poudlard des Cuisiniers"

La Métropole de Lyon s'est alliée à Christian Têtedoie pour mener à bien ce projet ambitieux. Le meilleur ouvrier de France et nouvelle Étoile Verte 2021, qui a répondu favorablement au projet, **se montre très ambitieux**

*"On cherchait un lieu à la Poudlard pour former les meilleurs cuisiniers possible, et ce domaine de Lacroix Laval se prêtait parfaitement comme écrin à ce beau projet. [...] Les apprentis vont pouvoir voir les différentes facettes de leur métier, la bistronomie, la pâtisserie, la boulangerie, choisir leur voie et s'enrichir de tout cela. On espère en faire des cuisiniers vraiment complets, polyvalents".*