

## OUEST LYONNAIS

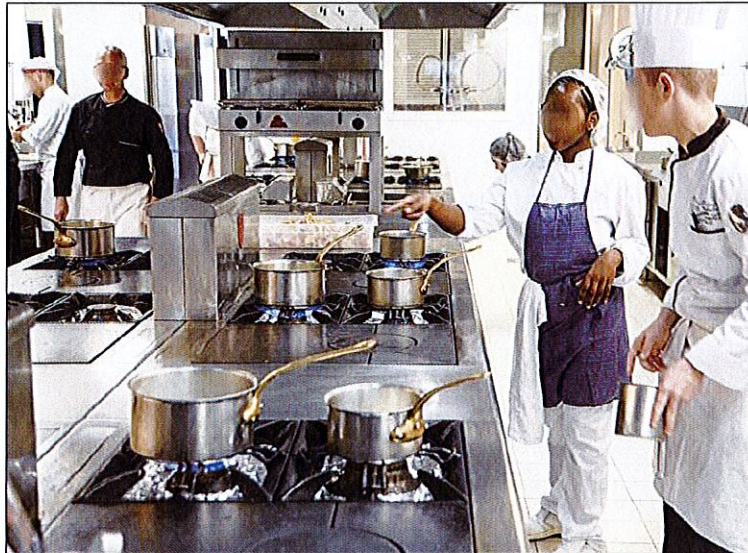
# L'Ouest Lyonnais, triangle d'or de la gastronomie ?

**Lycée professionnel Rabelais, Institut Bocuse, futur centre de formation d'apprentis dans l'écrin du château de Lacroix-Laval, y a-t-il une raison à cette concentration de cursus d'excellence ? Le Progrès s'est penché sur la question.**

Le moins que l'on puisse dire est que les palais fins de l'Ouest lyonnais ont de quoi titiller leurs papilles. Outre les établissements menés par des chefs renommés, ils peuvent goûter au talent de jeunes pousses. Et quel talent, Saisons, le restaurant d'application de l'Institut Bocuse est même étoilé depuis un an. Du jamais vu dans le Guide Michelin. Celui du lycée professionnel Rabelais a lui aussi une très bonne réputation. Et d'ici quelques mois, le château de Lacroix-Laval sera l'écrin du centre de formation d'apprentis de la gastronomie, sous l'impulsion de Christian Têtedoie. Et lui aussi compte bien régaler les clients dans son restaurant d'application et son salon de thé.

A quelques kilomètres de distances, du CFA au bac +5, en passant par les CAP, bac pro et BTS, les jeunes tentent de les carrières dans la restauration ont ici un très large choix. Alors y aurait-il des ondes particulières qui y favoriseraient la créativité culinaire ?

**Des chefs lyonnais à la renommée nationale et**



Au CFA Rabelais à Dardilly, il y a une très grande variété de formations et parmi les anciens et anciennes élèves, quelques Meilleurs ouvriers de France. Photo archives Progrès/Joël PHILIPPON

## internationale

De l'avis de Philippe Cellerosi, proviseur du lycée/CFA François-Rabelais et Corentin Remond, directeur du futur CFA de la gastronomie, les bonnes ondes sont bien là sans aucun doute, mais surtout au niveau de la région lyonnaise. « Il y a une densité de restaurants à Lyon très importante. Et la région est portée par la qualité des produits. Nous sommes ici à la croisée de la Bourgogne, l'Auvergne, les Savoies, la Vallée du Rhône » résume Corentin Remond, directeur du futur

CFA. Ce n'est pas la réputation des Mères lyonnaises en passant par Pierre Orsi, Christian Têtedoie, Jérémy Galvan, Mathieu Viannay... Et bien sûr celle de Paul Bocuse, qui viendront contredire cet état de fait.

Un rayonnement national et international qui se traduit dans les origines des élèves, apprentis, étudiants, « qui viennent de partout en France pour les formations plus "rares" comme la sommellerie, le BTS Management en Hôtellerie-Restauration, la licence pro, les CAP boucher, poissonnier

ou crémier-fromager. Le recrutement est plutôt métropolitain ou départemental pour les formations plus classiques » détaille Philippe Cellerosi, proviseur du lycée/CFA François-Rabelais. L'Institut Bocuse quant à lui, recrute un peu partout dans le monde, en témoignent ses cursus menés en français et anglais ou anglais uniquement. On pourrait conclure que l'Ouest lyonnais est pour ainsi dire en plein cœur d'un épiscentre de la gastronomie.

Emilie CHARREL

## Apprentissage, une réforme qui change la donne

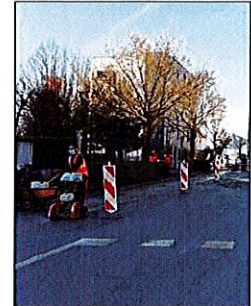
En 2018, le gouvernement français a entamé une réforme de l'apprentissage, portée par une loi. Son but, aligner le pays sur ses voisins européens. Il faut dire que ce type de formation est un très bon sésame pour trouver un emploi, en moyenne, sept apprentis sur dix ont un travail sept mois après leur diplôme. Pourtant, les candidats ne sont pas si nombreux.

### La question du nombre de candidats

La réforme a notamment touché au mode de financement de l'apprentissage et ouvert une libéralisation du marché des centres de formation. C'est ce qui rend possible la création du CFA de la gastronomie mené par Corentin Remond, son directeur. « J'ai construit le projet avec Christian Têtedoie. Comme tous les chefs, il est très attaché à l'apprentissage. Nous avons cherché à répondre à leurs besoins avec une restauration où l'on cuisine le produit, une sensibilisation des jeunes à la notion de la graine à l'assiette avec un potager sur place, le travail des produits de saison, le tour de main » explique-t-il. Y aura-t-il assez de candidats ? « Certains disent qu'il n'y a pas assez de candidats, d'autres pas assez de places dans les entreprises... Nous voulons proposer une alternance d'un nouveau genre. Il y a beaucoup de ruptures nettes (qui quittent la formation) d'apprentissage, 27 % en 2017 et de ruptures brutes (qui quittent l'entreprise), 45 %. Mon expérience me montre que la phase d'intégration est très importante. Nos apprentis débiteront par trois mois d'internat pendant lesquels nous leur ferons vivre le métier. Ce sera le moment ou jamais pour eux d'être confortés, ou non, dans leur choix » répond Corentin Remond. Pour Philippe Cellerosi, proviseur du lycée/CFA François-Rabelais, « si ce projet, comme tous les autres, permet de susciter des vocations, de convaincre davantage des jeunes de se lancer dans ces métiers, c'est une initiative qui sera complémentaire. Si ce n'est pas le cas, cela risque d'être une concurrence frontale pour les CFA historiques. » Car ce qui se joue, c'est la viabilité économique des centres. Leur multiplication risque de diluer le nombre d'apprentis par établissement, et donc de rendre encore plus difficile, leur équilibre financier et donc leur pérennité. Certains pourraient ne pas y survivre. Alors avis aux cuisiniers et cuisinières en herbe, le champ des possibles est vaste et ne demande qu'à être cultivé.

EC

## TASSIN-LA-DEMI-LUNE Des travaux au carrefour Mathieu-Misery/ Charles-de-Gaulle



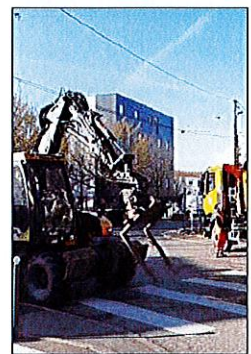
Les travaux ont commencé ce lundi et pour trois semaines environ. Photo Progrès/J.A.

Un petit mois de travaux est à prévoir pour la requalification du carrefour Mathieu-Misery/Charles-de-Gaulle. En effet, la Métropole entreprend des travaux importants sur ce carrefour à fort passage et dangereux, notamment avec les automobilistes venant de l'avenue Misery, qui ont maintenant la priorité. Pour cela, depuis ce lundi 29 mars et jusqu'au 23 avril environ, la circulation est perturbée avec des déviations qui sont mises en place depuis ce lundi.

Dans le sens Alaï vers l'Horloge, c'est une mise en sens unique tandis que dans le sens Horloge vers Alaï, il y a une déviation de la circulation au carrefour de la route de Brignais, puis vers la rue Joliot-Curie, le chemin des Ifs et retour sur le carrefour d'Alaï. Avec, bien sûr, interdiction de stationnement sur tout le parcours. Quant à l'arrivée par la rue Misery, elle est réglée par des feux tricolores.

Longue file d'attente en perspective route de Brignais, avec deux feux tricolores très proches et une circulation accrue.

C'est l'entreprise Roger Martin de Chasse-sur-Rhône qui officie pour ce chantier qui devrait améliorer la sécurité et ralentir la vitesse des automobilistes.



Les engins de chantiers ont pris place. Photo Progrès/J.A.