

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LE CFA DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE VA PRENDRE FORME
AU CŒUR DU DOMAINE DE LACROIX-LAVAL**

Le Centre de Formation des Apprentis de la Gastronomie (CFAG) porté par Christian TETEDOIE franchit une nouvelle étape avec la signature d'un bail d'une durée de 30 ans et la remise des clés par Bruno BERNARD, Président de la Métropole de Lyon. Désigné lauréat de l'appel à projets du château de Lacroix Laval lancé par la Métropole en 2018, l'ouverture de ce CFAG est prévue en septembre 2022 après une phase de réhabilitation du château qui débute dès le 21 avril.

La Métropole de Lyon a lancé en 2018 un appel à projets afin de valoriser le château de Lacroix-Laval, qui a intégré le patrimoine métropolitain au 1^{er} janvier 2015 et inutilisé depuis 2007. Le choix s'est porté sur ce projet de CFA Gastronomie qui proposera, sur ce site de 5 220m² composé du château (4 000m²), de l'orangerie et de ses annexes, une formation à des jeunes en sortie de 3^{ème}, âgés de 15 à 18 ans, ainsi qu'à des adultes en reconversion professionnelle et des bénéficiaires du RSA.

La création de ce nouvel établissement mettant à disposition 4.000 m² dédié à la formation aux métiers de la gastronomie marque l'engagement fort de la Métropole dans le développement des compétences culinaires sur le territoire. Dès son 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. La formation durant de 1 à 4 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), l'effectif stabilisé devrait atteindre environ 400 apprentis à partir de la 3^{ème} année d'ouverture.

Cette nouvelle formation spécialisée et dédiée à la gastronomie complètera l'offre existante sur le territoire. Le secteur de l'hôtellerie-restauration peine à recruter des profils qualifiés et adaptés au domaine de la restauration gastronomique. La spécialisation « gastronomique » de ce CFA donne l'opportunité à des jeunes d'accéder plus facilement à une offre de formation gratuitement tout en répondant au besoin de main d'œuvre qualifiée important du secteur. La réforme de l'apprentissage qui ouvre le marché favorise de nouvelles initiatives telles que le CFAG portées par les branches professionnelles ou plus directement par les entreprises. Cela permet de mieux cibler les formations avec les besoins des entreprises et de faire émerger des projets en lien avec les métiers en tension.

Ce projet de CFA fait également sens pour la Métropole, qui souhaite développer la résilience de son système alimentaire, de l'agriculture à l'assiette. En s'appuyant sur une alimentation durable et saine issue d'une agriculture biologique respectueuse de la terre, de l'eau et l'ensemble de la biodiversité, avec le soutien des jardins de la Métropole et l'ensemble de l'infrastructure du parc ce projet participe à une filière de l'alimentation relocalisée qui assure notre résilience et proposera des emplois locaux.

Contact presse

Nicolas PEREZ nicolas.perez@grandlyon.com

06 67 95 13 59

Bruno Bernard, Président de la Métropole de Lyon : « *En mobilisant son patrimoine la Métropole de Lyon permet au projet de CFA Gastronomie porté par le chef Christian Têtedoie de se concrétiser. 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. 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.*

Dans ce contexte de crise sanitaire c'est aussi une nouvelle plateforme qui va se créer dans le domaine de l'insertion professionnelle et l'accès à l'emploi dans un secteur où les besoins sont importants. Enfin, dans la perspective des Worldskills en 2024, ce projet permettra de valoriser les métiers de la gastronomie ; ce CFAG venant conforter le repérage des futurs talents et la valorisation de l'apprentissage et la formation professionnelle des jeunes talents »

Descriptif de l'opération :

Cette réhabilitation permettra la création de :

- 2 restaurants d'application
- 1 salon de thé
- 1 espace de banquet,
- 1 internat de 45 lits
- Salles de cours
- 2 cuisines
- 1 laboratoire de pâtisserie et 1 de boulangerie

Planning prévisionnel :

- 14 avril 2021 : Signature du bail de 30 ans pour un loyer de 320 000€
- 21 avril 2021 : Démarrage travaux
- Désamiantage et déconstruction jusqu'à fin mai
- Début juin : démarrage du chantier tous corps d'état
- Date prévisionnelle de fin de chantier : mai 2022
- Mobilier et aménagements intérieurs : fin juin

Ouverture prévisionnelle du CFAG en septembre 2022

- Le CFA va lancer ses premières formations dès septembre 2021 (100% à distance),
- Les restaurants devraient accueillir leurs premiers clients dès juin 2022
- Ouverture prévisionnelle du CFA de la gastronomie : septembre 2022

Contact presse

Nicolas PEREZ nicolas.perez@grandlyon.com

06 67 95 13 59