

HTR

THE MAGAZINE OF HOSPITALITY MARKETING

n° 183
Octobre 2010



Ecoles Hôtelières - Entreprises

les passerelles

SE RENFORCENT

Schools2Businesses, the footbridges grow stronger



p. 29

► **DESTINATION**
Lisbonne



p. 92

► **MARCHÉ**
Turquie



Ecoles de cuisine françaises : l'évangélisation culinaire *urbi et orbi*

La gastronomie française serait-elle une vieille dame en perte de vitesse? À écouter les formateurs qui accueillent chaque année de plus en plus d'élèves dans leurs écoles, elle serait plutôt une fringante jeune femme. Étudiants français rêvant d'être les Ducasse ou Robuchon de demain, cadres en reconversion voulant se lancer dans la restauration professionnelle du monde entier désireux de percer les secrets de la gastronomie à la française : venir acquérir les bases techniques fondamentales au sein des écoles françaises reste un passage obligé.

Si l'école Le Cordon Bleu s'est fait une spécialité depuis plus d'un siècle de former les professionnels étrangers à la gastronomie française, l'accueil d'élèves venus des quatre coins du monde devient un des moteurs de la croissance des écoles de cuisine hexagonales. "L'art culinaire français est toujours très reconnu", avoue Bruno de Monte, directeur de l'école Grégoire-Ferrandi. Réputée

pour la qualité de son enseignement culinaire, l'École Supérieure de la Cuisine Française, dépendant de la Chambre de Commerce de Paris, propose ainsi un programme international de cinq mois. L'école Lenôtre, elle, s'est refait une beauté à quelques mois de souffler ses quarante bougies pour donner une nouvelle dimension à l'accueil de ces élèves avec un nouvel espace Wifi et une grande biblio-

thèque remplies d'ouvrages en français comme en anglais. "La clientèle française reste notre cœur de cible. Mais si on veut accueillir des élèves étrangers, il faut s'en donner les moyens", prévient Philippe Gobet, le directeur de l'école.

Tout comme Lenôtre, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie se tourne vers l'accueil d'étudiants étrangers avec deux cursus en anglais : une formation certifiante et intensive de six mois et les "winter & summer french pastry campus", soit deux mois d'apprentissage en laboratoire pour débutants, inter-

L'accueil d'élèves venus des quatre coins du monde devient un des moteurs de la croissance des écoles de cuisine hexagonales.



médiateurs et semi-professionnels. Ces deux sessions offrent l'avantage de soutenir l'activité de l'école en période creuse tout en attirant à Yssingaux, au cœur de la France, des étudiants de 15 à 20 nationalités différentes. "Jeunes pour la plupart, ils ont fini leur cursus de formation dans leur pays et veulent rajouter une corde à leur arc", explique Zakari Benkhadra, le directeur de l'école qui fait partie du centre de formation Alain Ducasse. Autre nouveauté attendue au sein de ce groupe : l'ouverture en 2011 de l'Institut Alain Ducasse à Monaco qui dispensera des programmes de formation de très haut niveau exclusivement en anglais.

En parallèle, ce savoir-faire reste une valeur sûre à l'exportation. Le Cordon Bleu est ainsi présent sur quasiment tous les continents, à Londres, Ottawa, Mexico, Lima, Seoul,

Kobe, Tokyo et sur trois campus en Australie où l'école prépare à plusieurs niveaux de diplômes, allant du certificat au MBA en passant par le Bachelor. Prochaine destination : la Malaisie en partenariat avec l'institut Sunway. L'école Lenôtre, elle aussi, a conquis l'Asie avec des antennes au Japon et en Corée, mais aussi, plus près de nous, en Grèce. L'école regarde aujourd'hui vers un continent émergent très attractif - l'Amérique latine - pour développer ses programmes Master Class. C'est le cas au Brésil, en partenariat avec le Senac de Sao Paulo, à Lima avec l'Universidad San Ignacio de Loyola et probablement bientôt au Mexique. Le centre de formation Alain Ducasse n'est pas en reste, travaillant en collaboration avec l'Enderun College aux Philippines et l'université Estacio de Sa à Rio de Janeiro au Brésil pour des formations ad hoc.

Formation et Perfectionnement aux Métiers de la Gastronomie



Découvrez de nouveaux stages d'exception !

La Cuisine du Bistrot,
avec Jean-Michel Barthelet, MCF, du 18 au 22 octobre 2010

Pas de conflit entre tradition et innovation,
avec Thierry Marx, les 18 et 19 octobre 2010

La Cuisine de Concours,
avec Jean-Marie Gautier, MCF, du 25 au 29 octobre 2010

La Cuisine du Marché : Poissons de mer et d'eau douce,
avec Jean-Bernard Fichetain, du 2 au 5 novembre 2010

La Cuisine selon Frédéric Anton, MCF,
du 10 au 13 novembre 2010

Calendrier de l'ensemble de nos cours sur
www.ecole-lenotre.com

Tel. : +33 (0)1 30 81 41 34 / 35 - ecole@lenotre.fr

► ACTUALITÉS ÉCOLES

Ecole Lenôtre



En parallèle de ses Master Class, formations longues de 6 mois, l'école Lenôtre fait constamment évoluer

son catalogue fort d'une cinquantaine de formations à la carte de 2 à 5 jours. Plats de bistrot, poissons d'eau douce, charcuterie de tradition, conserves mais aussi arts de la table et décoration florale : les nouvelles tendances sont à l'honneur sans oublier les entremets, spécialités de la maison, avec les désormais incontournables macarons. En plus de son équipe pédagogique de 19 professeurs dont 5 MOF, l'école basée à Plaisir, en Ile-de-France, fait appel à de grands noms qui viennent diffuser leur savoir comme Christophe Miccalak, Champion du monde de pâtisserie, Thierry Atan et Olivier Vidal deux MOF chocolat-confiserie ou Gérard Taurin, MOF Glace, sur la partie sucrée. Pour la cuisine, d'autres cours d'exception bénéficient de la participation active de Thierry Marx, 3* et futur chef du Mandarin Oriental Paris ou Frédéric Anton, 3* au Pré Catelan, le porte-flambeau de la maison Lenôtre, en plus de cours signés Joël Robuchon. ■

Centre de Formation Alain Ducasse



Le centre de formation Alain Ducasse a l'ambition affichée de devenir la référence en matière de formations destinées tous

les professionnels des métiers de bouche. Dans son labo de cuisine d'Argenteuil, les arts culinaires sont à l'honneur avec une trentaine de formations à la carte de 2 à 5 jours pour une réflexion créative et technique sur les nouvelles pratiques gastronomiques. Le groupe n'oublie pas les métiers de salle avec des formations sur la sommellerie, la vente, la création d'ambiance en salle. Un dernier axe de forma-

tion participe au développement des compétences générales des professionnels. Commercialisation, communication, gestion des RH, développement d'une culture du chiffre chez les chefs de cuisine ou les directeurs de salle : ces formations sont destinées aussi bien au personnel d'encadrement qu'aux exploitants, qui, pour certains, se sont récemment reconvertis dans la restauration. Le prochain chantier du centre de formation sera la mise en place de formation au CAP pour offrir des opportunités de reconversion, une volonté déjà initiée par un programme lancé en 2009. ■

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie



Créée en 1984, cette école basée à Yssingeaux, en Haute Loire, était en voie d'abandon avant qu'Alain Ducasse en

2007 ne s'associe au chocolatier Yves Thuriès pour reprendre ce chef d'œuvre en péril. Après la réalisation d'importants travaux pour 2,5 millions d'euros afin de relancer l'école sur de nouvelles bases, l'ENSP a commencé à proposer des formations continues de 1 à 5 jours, en mettant l'accent sur cette pâtisserie allégée et gourmande que met en pratique la nouvelle génération de pâtisseries comme Eddy Benghanem ou Christophe Michalak, deux intervenants qui viennent régulièrement transmettre leur savoir à l'école. La palette de l'ENSP s'est élargie aux formations longues, préparant au CAP en six mois intensifs pour des candidats à la reconversion aux métiers de la pâtisserie. ■

Ecole Supérieure de Cuisine Française



L'école Ferrandi propose un large éventail de formations allant du CAP jusqu'au Bac +5 et accueille chaque année 1500 étudiants

et 2000 professionnels en perfectionnement ou en reconversion. Dès la rentrée 2011, le Bachelor de l'école Ferrandi, que Joël Robuchon et Alain Ducasse, notamment, ont contribué à créer, et qui a pour objectif de former des créateurs d'entreprises culinaires, évolue. L'année préparatoire commune aux trois options de ce diplôme (traiteur organisateur de réception, directeur de restaurant et cuisinier-restauteur), sera intégrée au cursus en 3 ans. L'esprit «grande école» du programme supérieur sera renforcé par une approche plus internationale et ces cours éctifs : culture générale du métier et de l'art culinaire, design, tendances et innovation... Les master-class animées par des professionnels chevronnés demeurent la clef de voûte de ce Bachelor. Le catalogue formation continue 2011 a été enrichi de nombreux stages, techniques et création mais aussi de gestion d'exploitation. ■

Ecole Le Cordon Bleu



Le savoir faire le Cordon Bleu continue de s'exporter à travers le monde. Son enseignement culinaire - cursus long

Le Grand Diplôme et formations courtes - joue les globe-trotters. Parmi les nouvelles destinations : Kuala Lumpur en Malaisie, Wellington en Nouvelle Zélande, Mexique où Le Cordon Bleu va élargir sa toile avec 8 nouvelles écoles à travers le pays. L'ouverture d'une école à Madrid est attendue début 2011 avec un enseignement en espagnol axé, dans un premier temps, sur les techniques culinaires avant de s'élargir sur le management. Car, dans le cadre de son développement, l'école a la volonté d'ajouter un programme Bachelor à ses futures ouvertures, à l'image de ce qui existe déjà en Australie avec des cursus allant du certificat jusqu'au MBA. L'enseignement de l'école lui aussi s'internationalise et ne se concentre plus seulement sur les techniques de cuisine française. Grande première, l'école Cordon Bleu Dusit Culinary School de Bangkok lance ce mois-ci un cycle d'apprentissage de 30 semaines de la cuisine thaïlandaise. Par ailleurs, Le Cordon Bleu participe à un Master Professionnel de la Sorbonne et continue d'attirer les professionnels chevronnés vers ses Hautes Etudes du Goût, un programme de deux semaines destinés à apporter une compréhension sociologique et culturelle, une connaissance et une approche sensorielle de la nourriture et de la boisson. ■

French cooking schools: all around culinary evangelism

Is French gastronomy an old lady slowing down? If we listen to the trainers who welcome increasing numbers of students to their schools each year, French gastronomy would appear to be more of a spirited young lady. French students dream of being tomorrow's Ducasse or Robuchon, converted managers who want to go into the restaurant business, professionals the world over all want to pierce the secrets of French gastronomy: all come to acquire the fundamental techniques at the French schools remains a necessary rite of passage.

While Le Cordon Bleu made a specialty out of training foreign professionals in the world of French gastronomy for over a century, welcoming students from all over the world is becoming one of the growth engines of French cooking schools. "The French culinary art is still viewed highly," admits Bruno de Monte, director of the Ecole Grégoire-Ferrandi. Known for the quality of its culinary courses, the Ecole Supérieure de la Cuisine Française, affiliated with the Paris Chamber of Commerce and Industry (CCIP), offers a five-month international program. The Lenôtre school, meanwhile, was revamped just prior to its fortieth birthday to give a new dimension to how it welcomes its students by adding a WiFi space and a large library filled with works in French and English. "French clientele remain our core tar-

get. But if we wish to welcome foreign students, then we must invest in the means," advises Philippe Gobet, the school's director.

Like Lenôtre, the Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie addresses foreign students by offering two curricula in English: an intensive, 6-month certificate program and the "winter & summer French pastry campus," which offers two-months in a laboratory for beginners, intermediates and semi-professionals. These two sessions offer the benefit of supporting the school during normally slow periods by bringing students of 15 to 20 different nationalities to Yssingaux, in the heart of France. "Mostly young people, they have completed their training in their own countries and wish to add a new string to their bow," explains Zakari

Welcoming students from all over the world is becoming one of the growth engines of French cooking schools.

Benkhadra, the school's director who is part of the Alain Ducasse training center. Another innovation awaited in this group: the 2011 opening of the Alain Ducasse Institute in Monaco where training programs will be offered exclusively in English.

At the same time, this savoir-faire remains a sure value for exportation. The Cordon Bleu is thus present on almost all continents, in London, Ottawa, Mexico, Lima, Seoul, Kobe, Tokyo and on the three campuses in Australia where the school offers several different diplo-

mas, ranging from the Business Certificate to the MBA, and also a Bachelor in the Arts.

Next stop: Malaysia in a partnership with the Sunway Institute. The Lenôtre

School has also conquered Asia with its antennae in Japan and Korea, as well as closer to home, in Greece. Today the school is looking towards a very attractive emerging continent - Latin America - to develop its

Master Class programs. This is what is happening in Brazil, in a partnership with the Senac of Sao Paulo, in Lima with the Universidad San Ignacio de Loyola and pro-

bably Mexico soon after. The Alain Ducasse Institute is no exception and is working in collaboration with Enderun College in the Philippines and the Estacio de Sa University in Rio de Janeiro in Brazil for ad hoc training. ■

The Alain Ducasse Institute is no exception and is working in collaboration with Enderun College in the Philippines

**Professionnalisez vos équipes avec
L'ÉCOLE GRÉGOIRE-FERRANDI**



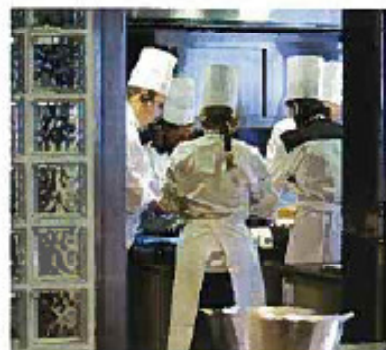
- Cuisine
- Boulangerie - Pâtisserie
- Restaurant
- Gestion - Management
- Hygiène - Nutrition
- Restauration collective
- Création d'entreprise

Catalogue 2011
téléchargeable sur
www.egff.ecip.fr
Ou sur demande au
01 46 54 29 06



Ecole Grégoire Ferrandi
28, rue de l'Abbat Grégoire
75006 Paris

LE CORDON ROUGE



► ACADEMIC ECHOES

Ecole Lenôtre

Alongside its 6-month Master Class programs the Lenôtre Institute is constantly changing its catalogue that is backed by fifty or so 2 to 5 day training programs à la carte. Bistrot fare, fresh water fish, traditional charcuterie, canned goods as well as table dressing and floral decoration: new trends hold the place of honor and there are also entremets, house specialties, and, of course, macaroons. In addition to its pedagogical team of 19 professors, 5 of whom have received MOF distinction (Meilleur Ouvrier de France), the school is based in Plaisir in the Greater Paris region and brings in important figures who share their savoir-faire such as Christophe Michalak, World Pastry Champion, Thierry Adan and Olivier Vidal both MOF for chocolate-confectionary and Gérard Taurin, MOF ice cream, on the sweeter side. For cuisine, other exceptional classes benefit from the active participation of Thierry Marx, 3* and future chef of the Mandarin Oriental Paris and Frédéric Anton, 3* at the Pré Catelan, the torch bearer of the Maison Lenôtre, in addition to classes signed Joël Robuchon. ■

Centre de Formation Alain Ducasse

The Alain Ducasse Training Center's ambition is to become the reference when it comes to training programs for all professionals in catering professions. In its kitchen laboratory in Argenteuil, culinary arts hold the place of honor with thirty or so 2 to 5 day training programs à la carte for to learn the creative and technical aspects of new gastronomic trends. The group does not ignore the waiting profession and offers training for wine service,

sales, the creation of ambiance in the dining room. A final training axis participates in the development of the overall skills of professionals. Commercialization, communications, management of HR, development of a profit culture among restaurant chefs and dining room managers: these programs target both executive staffs and operators, who, in some cases, recently recycled themselves into the restaurant business. The next area for the training center to work on will be the creation of programs to prepare for the CAP (Certificate of professional aptitude) to provide opportunities for recycling, something already begun with a program launched in 2009. ■

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie

Created in 1984, this school based in Yssingesaux, in the Upper Loire Valley, was on the road to abandon before Alain Ducasse in 2007 decided to partner with the chocolate maker Yves Thuriès to take over this endangered chef d'œuvre. After the realization of major works for 2.5 million euros in order to relaunch the school on new foundations, the ENSP began to offer 11 to 5 day continuing education programs, placing the emphasis on the lighter gourmand pastry-making style being adopted by the new generation of pastry chefs such as Eddy Benghamem or Christophe Michalak, two figures who make regular appearances at the school to share their knowledge. The palette at ENSP has expanded to include long training programs, preparing for the CAP (Certificate of professional aptitude) in six intensive months for candidates seeking to join the pastry making profession. ■

Ecole Supérieure de Cuisine Française

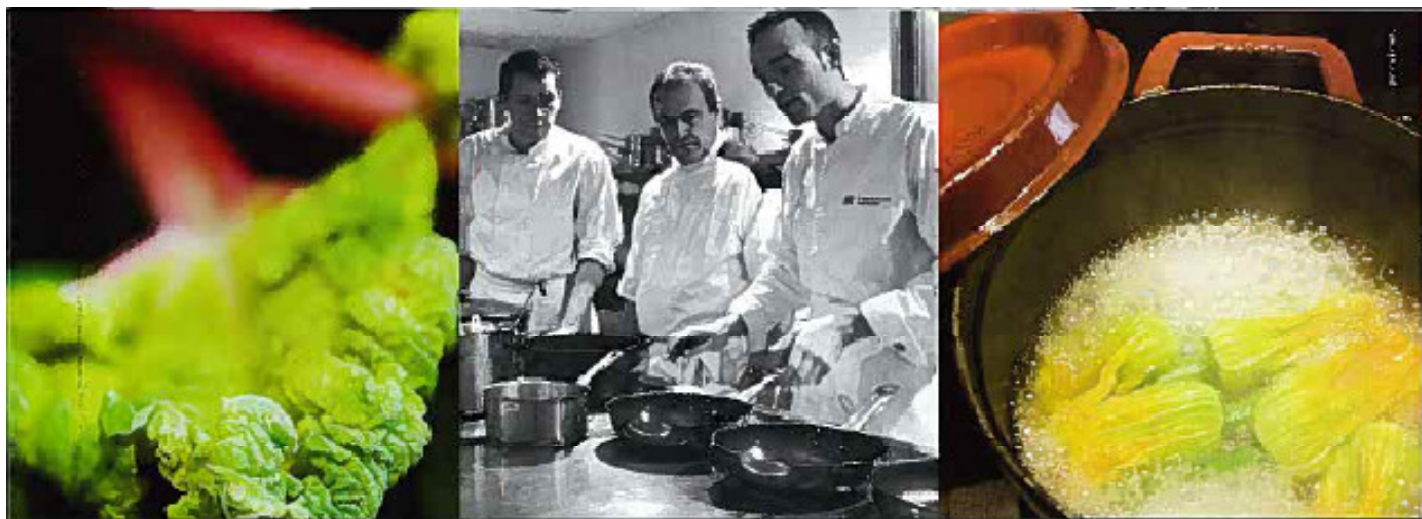
The Ecole Ferrandi, offers a broad array of initial training programs ranging from the CAP (Certificate of professional aptitude) to a 5-year advanced program, and each year welcomes 1500 students and 2000 professionals in continuing education or conversion programs. From Fall 2011, the Bachelors from the Ecole Ferrandi, which Joël Robuchon and Alain Ducasse, in particular, contributed to create, and that is intended to train creators of culinary businesses, will change. The preparatory year, which is the same for all three ma-

jors in this diploma (catering-receptions, restaurant manager and chef-restaureur), will become part of this 3-year curriculum. The "business school" spirit of the advanced studies program will be reinforced by a more international approach and optional coursework: general training for the profession and culinary arts, design, trends and innovation... Master classes led by experienced professionals remain the keystone of this Bachelors degree. The catalogue for continuing education in 2011 was enriched with many internships, techniques and creation workshops as well as property management. ■

Le Cordon Bleu

The savoir-faire of the Cordon Bleu continues to export worldwide. Culinary training – the long cursus with Le Grand Diplôme short programs – plays the globe-trotter. Among the new destinations are Kuala Lumpur in Malaysia, Wellington in New Zealand, Mexico where Le Cordon Bleu will extend its network with 8 new schools throughout the country. The opening of a school in Madrid is expected in the beginning of 2011 with classes in Spanish, first covering culinary techniques then expanding to management. Within the framework of its development, the school plans to add a Bachelors program to its future openings, like the one in Australia with curricula ranging from the certificate to the MBA. The teaching at the school is also taking an international direction and is no longer limited to the techniques of French cuisine. A great first: the Cordon Bleu Dusit Culinary School in Bangkok is launching a 30-week training cycle in Thai cuisine. Moreover, Le Cordon Bleu participates in a Professional master's program at La Sorbonne and continues to attract experienced professionals to Hautes Etudes du Goût – Advanced Studies in Taste-, a two-week program offering sociological and cultural enrichment, knowledge and a sensorial approach to food and beverages. ■





Venez nourrir votre talent !



LE CENTRE DE FORMATION
D'ALAIN DUCASSE

Plus de 40 formations dispensées par une équipe pédagogique reconnue

Une expertise spécifique pour chaque métier de la restauration

Un lieu unique pour partager une expérience essentielle

Retrouvez le programme des formations et toutes les informations au +33 (0)1 31 31 19 10
ou sur www.contreformation-alainducasse.com



ENSP

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE LA PATISSERIE
YSSINGEAUX - FRANCE

LEÇON 1 : LA GOURMANDISE LA FORMATION CONTINUE PAR L'ENSP

- Renforcer vos compétences
- Actualiser vos connaissances
- Découvrir de nouveaux thèmes
- Acquérir des savoir-faire innovants

L'ENSP vous proposent ses **modules de formations** pour le 2^e semestre, jusqu'au **20 décembre 2010**

Elles se déroulent à Yssingeaux ou dans votre entreprise (Nous contacter)

Toutes les formations sont accessibles par le D.I.F ou peuvent être prises en charge par votre O.P.C.A

