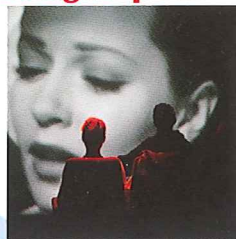


GAZETTE **ECONOMIQUE & CULTURELLE**

MAGAZINE RÉGIONAL D'INFORMATIONS ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

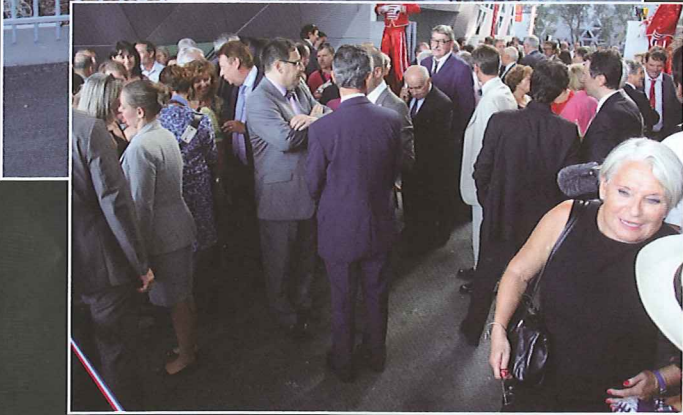
Officiellement désigné pour la publication d'annonces légales



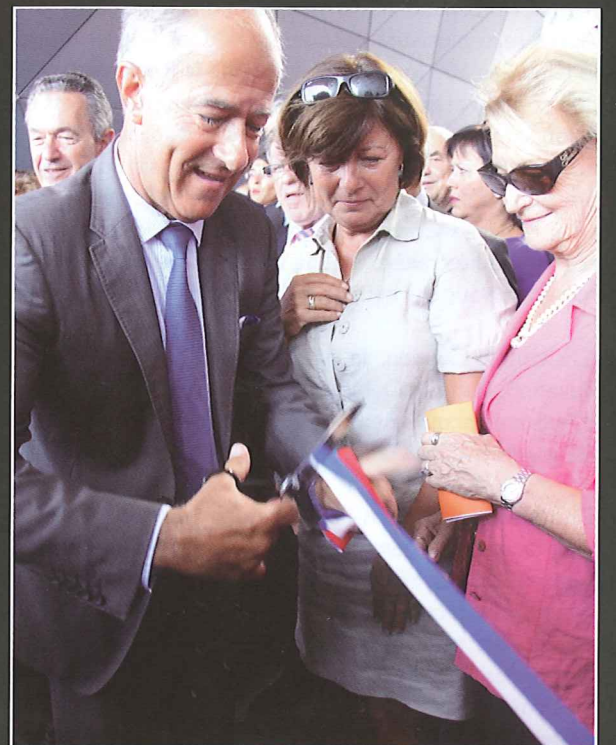
**LYCÉE GEORGES FRÊCHE,
UN ÉCRIN D'EXCELLENCE
POUR MONTPELLIER ET LA RÉGION**

Dossier

Focus de la semaine

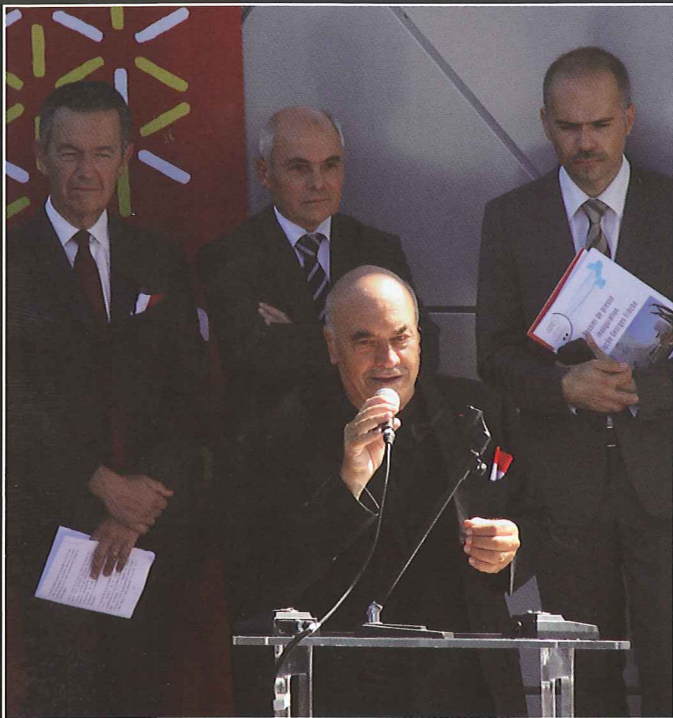


Inauguration du Lycée Georges Frêche en image... Beaucoup de personnalités et de curieux se sont déplacés le 7 septembre dernier pour assister à l'inauguration du lycée Georges Frêche par Christian Bourquin, Président de la Région Languedoc-Roussillon et Claudine Frêche. Ils étaient entourés notamment de Christian Philip, Recteur de l'Académie de Montpellier, de Thierry Lataste, Préfet de Région, de Jean-luc Demortier, proviseur du lycée, Massimiliano Fuksa, l'architecte ainsi que de nombreux élus et personnalités locales. © Nadira



Dossier

Focus de la semaine



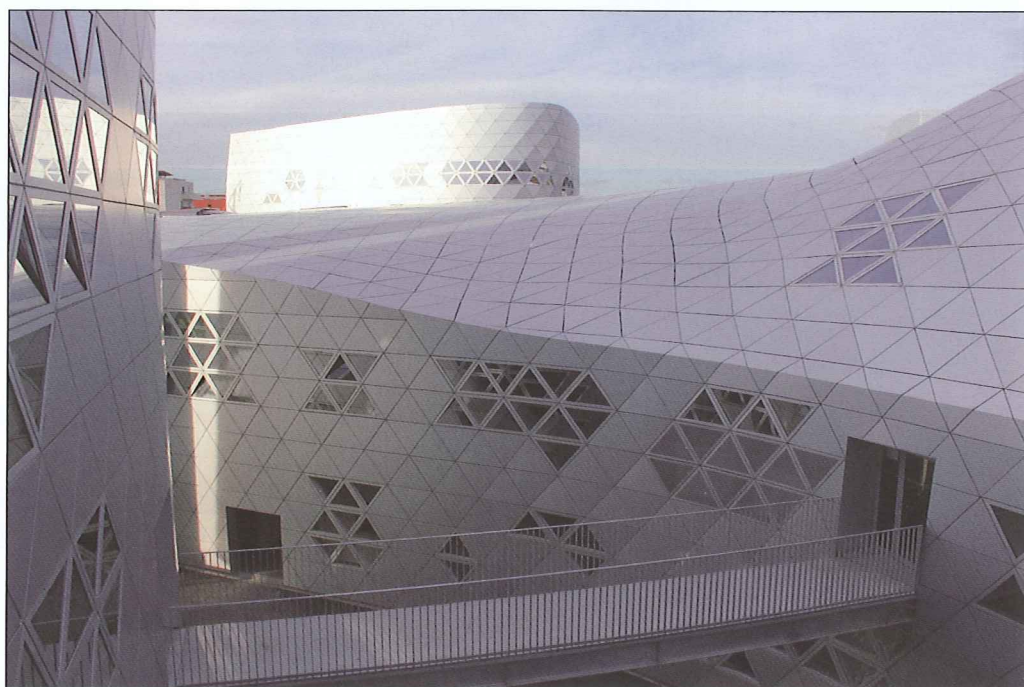
Lycée Georges Frêche...

un établissement Nouveau Siècle

Inauguré début septembre par Christian Bourquin, Président de la Région Languedoc-Roussillon et Claudine Frêche, le Lycée Georges Frêche est un établissement de pointe en matière de formations pour les métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme réalisé par l'architecte de renom Massimiliano Fuksas. Considéré comme un écrin d'excellence, ce lycée doit recevoir chaque année un millier d'élèves. Des futurs diplômés qui devront répondre favorablement aux demandes de mains d'oeuvres qualifiées...

Comme aime à le souligner Massimiliano Fuksas, l'architecte, le lycée Georges Frêche doit être « une vitrine, non seulement de son activité traditionnelle mais aussi de son ambition, à savoir un enseignement de qualité au service de l'excellence, dans le respect des exigences du programme et surtout des besoins des futurs utilisateurs ». Un projet qui reflète la volonté de « créer un lieu qui accueille les talents de la jeunesse, pour que son imagination puisse y éclore, dans un esprit de corps avec le sens de l'hospitalité et ce que la France sait faire de mieux : l'innovation avec élégance ».

Accueillant près de 650 élèves depuis septembre 2012, date de la rentrée scolaire, le lycée Georges Frêche est un lieu d'éducation entièrement dédié à l'apprentissage des métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Pour accueillir dans de bonnes conditions les élèves, 33 postes d'Adjoints Techniques Territoriaux des Établissements



© Nadira

"Nous avons choisi de donner le plus bel écrin à ce projet en considérant ce bâtiment comme un investissement pour l'avenir..." Christian Bourquin



d'Enseignement (ATTEE) ont été créés. Pour certains d'entre eux, ils doivent permettre aux élèves de développer des compétences professionnelles en matière de prestations touristiques.

Des formations hôtelières et touristiques qui devraient permettre de répondre favorablement aux demandes en matière de mains d'oeuvres qualifiées.

Pour la première fois, un lycée du Languedoc-Roussillon est équipé d'un hôtel d'application. Une opportunité pour les élèves qui pourront être en contact avec les clients et se confronter à la réalité des métiers qu'ils apprennent. Les élèves auront ainsi une expérience dès la sortie de leurs études, ce qui facilitera leur insertion professionnelle.

L'ensemble se compose d'une partie sculpturale, le lycée hôtelier, et de ses bâtiments satellites : le gymnase et le bâtiment à vocation

résidentielle, réservé aux lycéens et agents.

Situé à l'est de Montpellier, dans la Zac Port Marianne, le lycée a été construit sur un terrain de 16 516 m² cédé par la Ville de Montpellier pour un euro symbolique. Comptant, une surface bâtie de 23 598 m², sa construction a nécessité des aménagements routiers et piétons d'un montant d'1 M€ que la Ville de Montpellier a également financé.

Composé de cinq bâtiments, cet édifice est équipé de quatre restaurants d'application (restaurant gastronomique, brasserie et deux restaurants d'initiation, pouvant accueillir près de 200 clients), d'un hôtel d'application composé de deux chambres niveau 2 étoiles, trois chambres niveau 3 étoiles et sept chambres niveau 4 étoiles, dont deux suites, d'un espace polyvalent et de conférence d'une capacité de 180 places, d'un service de restauration, d'un foyer pour les élèves, trois salles de détente et trois salles informatiques, d'un magasin de vente de produits confectionnés par les élèves, ainsi qu'un gymnase et un plateau sportif aménagés à l'extérieur.

C'est au cabinet Fuksas que la Région a confié la conception d'une partie du mobilier du lycée. Il s'agit des secteurs ouverts au public : restaurants pédagogiques (gastronomique et brasserie), chambres d'hôtels, salle polyvalente, pôle vente, accueil et réception des clients. Ceux-ci bénéficient d'un mobilier design et fonctionnel : chaises Jacobsen, tables, lits, tablettes murales, placards et mobiliers de rangement et de présentation des vins réalisés sur mesure. Les chambres disposent d'écrans plats, de frigos, de coffres forts et de connections Wifi. Le tout représente près de 2 200 m³ de mobilier et de matériels de haute couture.

1 % du coût de la construction de l'établissement a été accordé à la réalisation d'œuvres d'art (le 1% artistique est une mesure qui consiste à réserver obligatoirement, à l'occasion de la construction ou de l'extension de certains bâtiments publics, une somme pour l'affecter à la réalisation d'œuvres d'art contemporaines, spécialement conçues pour ce lieu). A cette occasion c'est la designer Matali Crasset qui a été retenue. Les futurs clients du lieu pourront donc y découvrir ses nombreuses réalisations sous le thème de l'« Emulsion ». Un projet artistique naît d'un simple ustensile de cuisine : le fouet. Ordinaire, pas tant que ça puisque cet objet est ici revisité pour lui permettre d'exprimer toute sa fantaisie. Le fouet, ustensile indispensable et indissociable de l'émulsion, est décliné ici



Jean-Luc Demortier, Proviseur du Lycée Georges Frêche © Nadira

Nommé proviseur du Lycée Georges Frêche, Jean-Luc Demortier est un homme proche de ses élèves et de ses collaborateurs. Le vert anis de l'étage dédié aux bureaux administratifs lui va plutôt bien au teint même si les couleurs ne semblent vraiment pas appropriées à l'émulsion intellectuelle.

Agé de 44 ans, cet ancien professeur de lettre classique a commencé sa carrière en enseignant le français, le latin et le grec pendant 10 ans. Après avoir été nommé par le rectorat d'Orléans-Tours délégué académique pour conduire la politique culturelle de l'académie pendant plusieurs années, Jen-Luc Demortier passe le concours de personnel de direction pour se rapprocher des élèves. Nommé proviseur adjoint dans une cité scolaire de la banlieue parisienne en 2006. En 2008, il est proviseur de vie scolaire au rectorat de Montpellier et directeur adjoint du cabinet du Recteur. En tant que conseiller du recteur, il est l'intermédiaire entre le recteur et les personnels de direction. En 2010, il est appelé à d'autres fonctions à la DGESCO, au sein du ministère de l'Education nationale. Il intègre l'équipe chargée du suivi de l'opération « Internats d'excellence » et de l'éducation prioritaire où il travaille sur les programmes ECLAIR - Ecole Collège Lycée pour l'Ambition l'Innovation et la Réussite (Ancien ZEP). Après deux ans de bons et loyaux services, Jean-Luc Demortier se tourne vers les lycées hôteliers et pose sa candidature pour être Proviseur du tout nouveau Lycée Georges Frêche.

Nommé à ce poste depuis son ouverture, Jean-Luc Demortier saisi sa chance de changer quelques unes des aberrations que l'on trouve dans les couloirs des lycées. Le lycée Georges Frêche qui accueille cette année près de 650 élèves et qui à terme devrait en accueillir plus de 1 000 est pour lui l'occasion d'être sur la terrain et proche de ses élèves mais c'est aussi une opportunité de permettre à beaucoup d'élèves dits "en difficulté" de tenter leur chance dans le monde des grands de l'hôtellerie et de la restauration.



Vue de la salle de conférences © Nadira

en vert. L'idée était ici de donner naissance à une végétation florissante, un peu à l'image de cet établissement hôtelier, promesse d'un avenir que l'on espère florissant pour ses futurs diplômés...

Séduit par les métiers de l'hôtellerie, Jean-Luc Demortier, ancien professeur de lettre classique, est rapidement attiré par ces métiers qui permettent aux jeunes de pouvoir être de très bons professionnels même avec quelques lacunes à l'école. "Les lycées hôteliers ont une mission de représentation de l'Education Nationale. Ils sont une occasion

de montrer toutes les belles choses qui sont faites. Ouverts au public, ces lycées sont une fenêtre sur les nombreuses réalisations des élèves en matière d'apprentissage. Ils montrent l'engagement de professeurs et des équipes et c'est une très belle chose !"

Venant de Montpellier mais aussi de toute la région, les élèves, surtout les internes, du lycée Georges Frêche ont l'air content de leur nouveau lycée. Habillés en tenue d'établissement (tailleur noir et chemise blanche), ils circulent de salle en salle en

respectant les lieux. Ils y apprennent à respecter des codes qui pour le proviseur Jean-Luc Demortier, sont le reflet de l'écrin dans lequel ils étudient.

Un établissement défini comme une oeuvre architecturale hors norme. "Les élèves sont assez satisfaits de cet établissement. Ils ont la chance d'étudier dans une oeuvre architecturale d'exception qui est bien sûre présentée comme un écrin mais c'est surtout ce qu'il y a dedans qui compte. Le bijou doit être à la hauteur de l'extérieur et c'est le cas je crois. Les élèves ont tout en un pour suivre au mieux une formation qui doit les mener à l'exception. Ce bâtiment est une architecture mais c'est également un ensemble d'équipements de grande qualité. Un investissement exceptionnel a été fait à ce niveau. Tous les professionnels qui ont visité le lycée n'arrêtent pas de dire que les matériaux choisis sont les équipements de derniers cris".

Entre fours géants, tables de cuisson sophistiquées, fumoirs ou encore Wok à induction... les élèves y découvrent l'ensemble des ustensiles et matériaux pouvant être utilisés dans leurs futurs emplois et même davantage puisque rares sont les cuisines de grands chefs aussi bien équipées.

" Les lycées hôteliers ont une mission de représentation de l'éducation nationale. Ils sont une occasion de montrer toutes les belles choses qui y sont faites. "



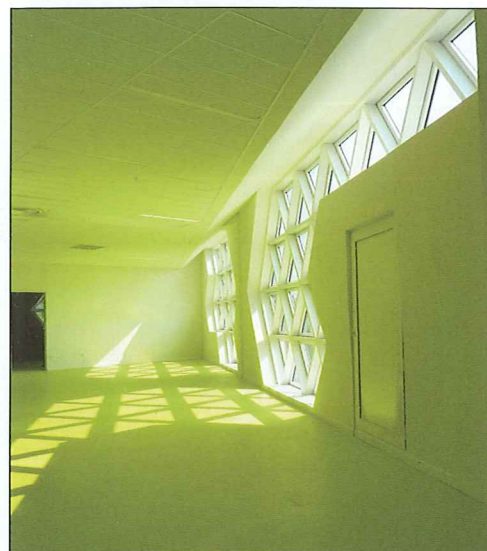
Vue extérieure du Lycée Georges Frêche © Nadira

Venant tout juste d'être inauguré, beaucoup de matériels n'ont toujours pas été utilisés et beaucoup de salles sont inoccupées à l'image des restaurants d'application, des chambres, de la boutique qui ne seront ouverts au public qu'à partir de mi-novembre si tout se passe normalement. Des restaurants (gastronomique, brasserie) où des clients seront nourris par des recettes préparées par des futurs cuisiniers et servis par des futurs serveurs ou chef de salles. Des repas qui devraient être proposés aux mêmes tarifs que dans les restaurants de la région pour ne pas faire de concurrence déloyale à la profession.

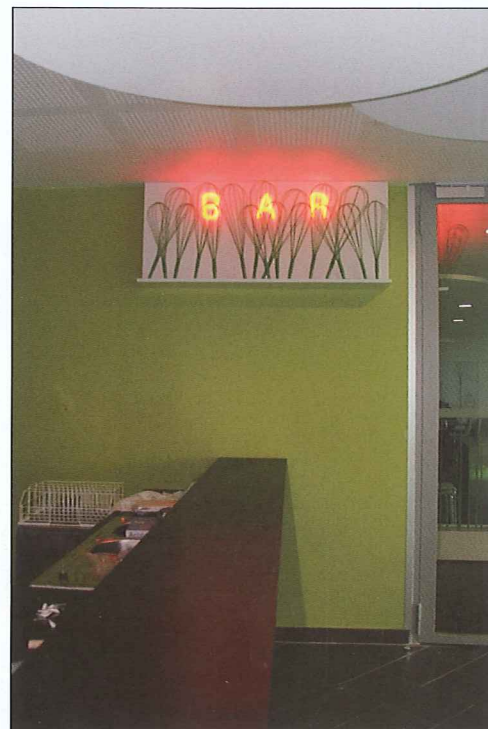
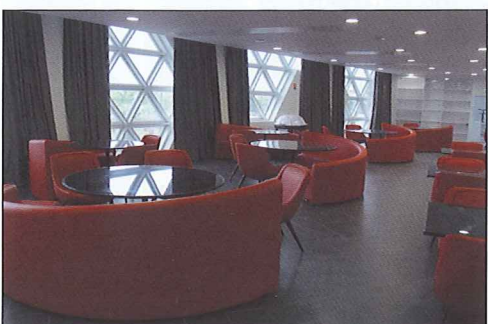
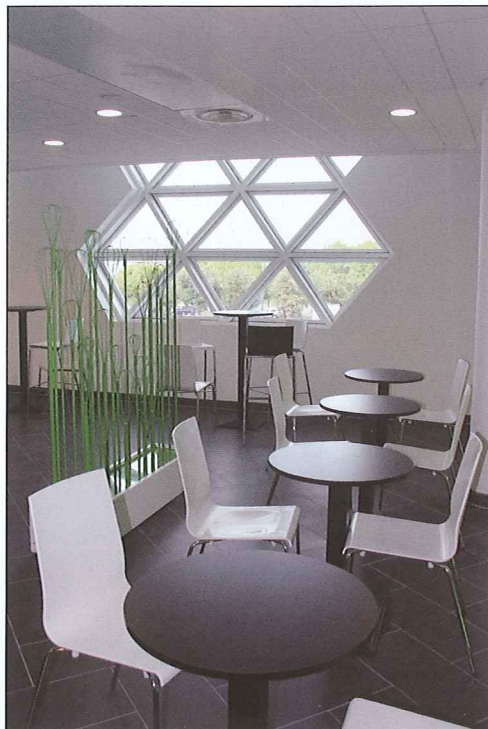
Un accord de partenariat a été signé entre la Région, le Rectorat et les professionnels du secteur, afin, entre autres, de faciliter l'insertion des jeunes, et de promouvoir la richesse du patrimoine culinaire et culturel du Languedoc-Roussillon.

Dossier

Focus de la semaine



Vues des différentes salles du Lycée Georges Frêche © Nadira



LES FORMATIONS PROPOSÉES.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE

- Secondes, premières et terminales technologiques d'hôtellerie
- BTS hôtellerie restauration
- BTS responsable d'hébergement
- BTS vente de productions touristiques
- BTS animation et gestion touristique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- CAP (service hôtelier, pâtisserie, cuisine, restaurant, boulanger)
- Bac Pro (boulangerie pâtisserie, hôtellerie cuisine - restaurant)
- Bac Pro métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Bac Pro restauration

MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

- Gouvernante d'étage, accueil réception, traiteur, sommellerie, barman, cuisine allégée