



DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

Sommaire	2
Médéric, une école de la civilisation française.....	3
Aux origines de Médéric : les arts français et le tourisme	4
La première rentrée.....	4
Un contexte de professionnalisation.....	4
La construction de Médéric et les arts.....	5
L'amitié franco-américaine.....	6
La transformation de l'Ecole après la guerre.....	6
L'Europe réconciliée et le tourisme moderne	7
Médéric, un apprentissage d'excellence pour faire rayonner la France	8
Une formation d'excellence	8
Une ouverture sur les événements gastronomiques de la capitale	9
Une ouverture sur la société	9
Une ouverture sur le monde	10
Nos formations en alternance 2017/2018	11
Les métiers de la Salle.....	11
Les métiers du Management de la Restauration	11
Les métiers de la Cuisine	12
Les métiers de la Pâtisserie	12
Notre restaurant d'application : l'Espace Médéric.....	13

Médéric, une école de la civilisation française

L'influence d'une civilisation se mesure à sa capacité d'exceller dans les domaines du bien-être quotidien, de transmettre les savoirs précieux des métiers et de magnifier les rituels de l'hospitalité : les arts de la table, la créativité de la cuisine, la courtoisie de savoir recevoir.

« De l'atelier des lettres françaises, a écrit le philosophe colombien Nicolas Gomez Davila, s'élève une rumeur d'artisanat honnête. » Cette image, qui emprunte au souvenir proustien d'un arôme ou d'un fumet montant d'un plat subtil, définit ce talent français très singulier.

Le talent français se déploie dans l'art suprême de la table : l'aptitude à assumer, en toutes circonstances, pour vingt, cinquante ou trois cents couverts, un artisanat honnête, c'est-à-dire la capacité de combler l'attente des clients impatients, curieux et légitimement exigeants.

Chaque nouvelle génération, dans l'hôtellerie ou l'innovation gastronomique, produit quatre ou cinq têtes de file, voire un génie incontesté. Mais quel autre pays sait former, tous les ans, des professionnels aguerris, filles et garçons, pouvant mettre en œuvre, avec une honnêteté foncière, chevillée au cœur, l'immense palette des artisanats des métiers de la table et du tourisme ?

Médéric, depuis sa fondation par Jean Drouant dans l'entre-deux-guerres, s'attache à transmettre à ses étudiants la volonté de se surpasser, de méditer les enseignements du passé et, surtout, d'appliquer la règle d'or des artisanats d'art : accomplir chaque acte avec vigilance, comme s'il engageait toute la réputation de la profession.

L'enjeu est immense : la France est la première destination touristique au monde. Elle doit proposer un accueil à la hauteur de la renommée de sa gastronomie. Les hôtes souhaitent bien manger, mais également être parfaitement reçus.

L'école Médéric a bâti sa notoriété, reconnue aujourd'hui dans le monde entier, sur le postulat de perfection.

Aux origines de Médéric : les arts français et le tourisme

La première rentrée

Le 1^{er} octobre 1936, Jean Drouant, fondateur de l'Ecole Médéric, recevait le Président de la République Albert Lebrun et le ministre de l'Education nationale Jean Zay le jour de la première rentrée de l'Ecole.

Pour la profession, la création d'une Ecole hôtelière était l'aboutissement d'une longue démarche. Conformément aux objectifs de ses fondateurs, l'Ecole conciliait un enseignement pratique – le travail en cuisine, le service – et un enseignement théorique, fondé sur une pédagogie rigoureuse définie par les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.

Un contexte de professionnalisation

La fondation de l'Ecole Médéric par Jean Drouant répondait à une exigence de professionnalisation des métiers de la table et de l'hôtellerie. Il estimait qu'il convenait de transmettre les savoirs des grands maîtres et d'embrasser, par-delà l'art culinaire, tous les métiers du tourisme.

Durant les années vingt, les premières victimes de la guerre des taux de change, entre un dollar à la dérive et un franc qui voulait lui tenir la dragée haute sont les grands hôtels et, surtout, l'emploi dans ce secteur recruteur de main d'œuvre.

De son poste d'observateur privilégié, Jean Drouant, ami des personnalités politiques les mieux informées, comme Tardieu, et des journalistes de premier plan, tels Jeff Kessel, Geneviève Tabouis, Emmanuel Berl et Louise Weiss, entendait devancer la démocratisation touristique qui s'amorçait.



En 1931, au faite du succès de son restaurant place Gaillon, Jean Drouant fondait l'Association professionnelle pour le développement de l'enseignement technique et professionnel dans la corporation des hôteliers, restaurateurs et limonadiers (APHRL). Cette association fédérait tous les acteurs du réseau d'hôtels, de restaurants et de cafés qui commençait à couvrir la France. **Son objectif est « la création et l'administration d'une Ecole de Métiers » destinée à la profession.**

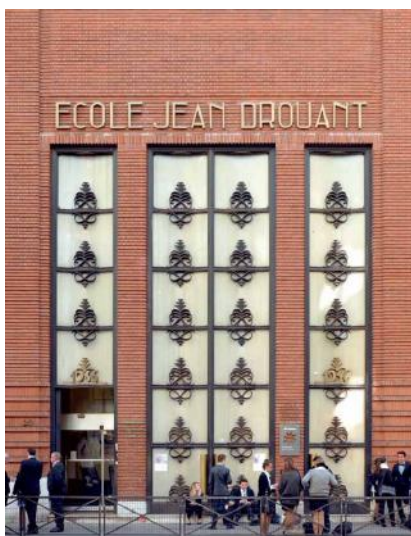
En 1934, une convention est signée entre l'association créée à l'initiative de Jean Drouant et le ministère de l'Education nationale autorisant la création de l'Ecole Hôtelière de Paris en lui assurant surtout le soutien financier de l'Etat et du département de la Seine.

La tragédie de la guerre avait affecté les métiers de l'hôtellerie et de la cuisine. Lorsque **Jean Drouant lance en mai 1935, rue Guyot, l'actuelle rue Médéric, le chantier de l'école** qui devait porter son nom, le monde de l'hôtellerie et de la restauration s'est sensiblement redressé depuis la crise de 1931.

En 1936, le Front populaire invente les premiers congés payés. Ils ne sont cependant que l'aboutissement de la longue conquête des loisirs des Français depuis la fin de la guerre. Le développement de l'automobile a permis l'apparition d'une nouvelle forme de tourisme : le conducteur gastronome. Celle-ci offre de nouveaux débouchés aux professionnels un peu ambitieux. Les nouvelles maisons fleurissent comme les primevères. La naissance du guide Michelin en 1900 a anticipé la révolution des loisirs, sans prévoir, sans doute, qu'ils allaient se démocratiser à ce point.

La construction de Médéric et les arts

L'Ecole, qui s'élève dans le 17^e arrondissement en 1935, contribue, comme d'autres bâtiments Art déco – le cinéma Marignan, les ateliers de la rue Campagne Première, la cité de Nicolas Poussin ou le Palais de Tokyo – à l'embellissement de Paris.



L'architecture de l'Ecole avait été confiée à **Raymond Gravereaux, proche des deux courants de l'Art déco**, le courant moderniste cher à Robert Mallet-Stevens et le courant plus néoclassique incarné par Ruhlmann. Quelques principes majeurs irriguaient la conception de l'édifice bâti en forme de « L » : la clarté des salles, des bureaux, une facilité dans les circulation, une attention portée aux détails comme à la volée de marches dans le hall d'entrée, **le débouché sur la grande salle à manger inspirée des grands paquebots : l'Île-de-France et le Normandie.** Tout devait sembler spacieux, fluide, fait pour durer.

L'Ecole initiée par Jean Drouant portait surtout la marque d'un jeune artiste, partisan de la figuration contemporaine : Yves Brayer, né en 1907. La fresque de la salle à manger avait été la première grande commande de ce lauréat, en 1930, du Prix de Rome. Peintre précoce, soutenu par des maîtres comme Jean-Louis Forain, il s'était épris des paysages méditerranéens : l'Espagne, le Maroc et, surtout, l'Italie, dont la lumière enveloppante et sensuelle illumine la fresque de l'Ecole.

L'amitié franco-américaine

En 1935, l'Amérique donne le tempo. Jean Drouant, qui veillait au bon déroulement de la construction de l'école, n'ignorait pas que l'allié naturel de la France portait tous les espoirs du nouveau siècle.

Est-ce un hasard si l'édifice dessiné par l'architecte Raymond Gravereaux s'élevait à l'endroit même des ateliers Gaget-Gauthier, qui s'étendaient de la rue de Chazelles à la rue Guyot ?



Le 5 juillet 1884, le jour anniversaire de l'Indépendance américaine, au nom du président du Conseil Jules Ferry, Ferdinand de Lesseps, l'animateur du Comité de l'Union franco-américaine, **remettait officiellement la statue de la «Liberté éclairant le Monde» à Lévi Morton, ambassadeur des Etats-Unis. Cette cérémonie se déroulait à l'emplacement même où Jean Drouant avait décidé de construire l'Ecole.**

La transformation de l'Ecole après la guerre

1944 : Paris libéré. Tout est à reconstruire en France. L'Ecole, pendant quatre ans, a été réquisitionnée par l'occupant allemand. Jean Drouant, qui s'est rendu aux Etats-Unis en 1938 pour créer des restaurants français, est nommé la même année commissaire général adjoint de l'exposition universelle de New York. Il redevient naturellement, à la Libération, le président de l'Ecole qu'il a fondée.

Associé à un petit groupe de Français très actifs, à New York, de 1940 à 1944, dans leur soutien à la cause de la France Libre, Jean Drouant avait entrevu, dans une Amérique formidablement prospère, ce que deviendraient les enjeux du tourisme dans la seconde moitié du siècle.

De retour, après la Libération, à la présidence de l'Ecole qu'il avait créée, Jean Drouant voulait rendre à l'enseignement des métiers de l'hôtellerie et de la cuisine la capacité d'affronter les nouveaux défis du tourisme. Il importait d'anticiper, de miser sur l'Europe réconciliée.

En 1944, était créée une association d'anciens élèves de l'Ecole Hôtelière. En 1946, le premier directeur de l'Ecole, Jean Deveau, était remplacé par Marcel Jeanne. L'école, qui avait été transformée, pendant l'occupation, en atelier de réparation de motos et de side-car, était restaurée.

Un premier internat était créé pour la rentrée 46-47. Il n'accueillait à l'origine que quatre-vingt garçons, les autres élèves étant demi-pensionnaires. Cet internat comprenait une cuisine où les jeunes préparaient eux-mêmes leurs repas sous les conseils du chef de cuisine qui établissait les menus en accord avec le directeur.

Le recrutement s'effectuait par concours ouvert aux candidats âgés de quatorze à dix-huit ans, titulaires d'un certificat d'études ou pouvant justifier de connaissances équivalentes... **Le souci de l'enseignement général est constant dans la formation dispensée par Médéric.**

L'Europe réconciliée et le tourisme moderne

Au début des années 1950, l'activité touristique se substitue à l'industrie voire à l'agriculture pour faire prospérer des régions et des villes. En quelques années, le tourisme s'est inventé de nouveaux codes.

Après la Seconde Guerre mondiale, si l'ère des palaces semblait bien révolue, les petites pensions de famille et les hôtels aux prix raisonnables faisaient une belle percée.

Julien François, Président de l'Association professionnelle de l'Ecole hôtelière de Paris, en 1974, à l'occasion du trentième anniversaire de l'Association des anciens de Paris avait décrit cette explosion de l'industrie touristique : « Paris, centre du tourisme aux multiples visages, fait obligation aux Anciens de notre Ecole d'être au meilleur niveau de notre accueil, en raison des manifestations dont notre ville est le siège ».

Les années 1970 et les diverses lois favorisant la voie de l'apprentissage consolidèrent la renommée de l'institution qui s'adaptait sans relâche aux nouveaux besoins de la profession.

Médéric, un apprentissage d'excellence pour faire rayonner la France

Le leadership français en matière de tourisme semble incontestable. Pourtant, si la gastronomie française conserve toutes ses lettres de noblesses, la culture de l'accueil fait parfois encore trop souvent défaut à l'esprit français.

La France souhaite accueillir des événements majeurs dans les prochaines années : les Jeux Olympiques en 2024, l'Exposition universelle de 2025, pour laquelle on espère 30 millions de visiteurs.

L'obtention de ces événements reste conditionnée à des exigences d'amélioration de la qualité de l'accueil et du service. Le défi est immense.

Le tourisme français doit être le premier au monde ! Médéric veut contribuer, par les formations qu'elle dispense, à ces objectifs de rayonnement de la France à l'étranger et notamment d'élévation de l'hôtellerie française au même niveau que celui de sa gastronomie.



Une formation d'excellence

Médéric est une référence en matière de cuisine et de services. Elle forme de futurs chefs cuisines et pâtisseries. Elle propose aussi un recrutement sélectif et une formation d'excellence pour répondre aux attentes quantitatives et qualitatives des professionnels pour les métiers dits d'exécution (serveur, commis de cuisine, femmes de chambre, agents polyvalents, etc.). Elle est la grande Ecole hôtelière gratuite de Paris.

Médéric propose une pédagogie innovante et détient des relations étroites avec le monde de l'entreprise. Un suivi numérique des apprentis permet de sécuriser et d'optimiser la relation des jeunes avec l'univers professionnel. Ainsi, d'un côté, les entreprises saisissent leurs offres d'emploi en apprentissage et de l'autre, le développeur de l'apprentissage peut les octroyer aux futurs apprentis.

Une ouverture sur les événements gastronomiques de la capitale

Médéric accueille de nombreux événements ou y participe. Citons notamment des événements récurrents tels que le Salon du vin et du spiritueux, Equip’hotel Paris, le Salon littéraire de la gastronomie, la Rencontre nationale des chefs de demain et le Forum des entreprises.

Trois événements illustrent particulièrement l’esprit pionnier de Médéric, le goût du risque et de l’innovation :

- **Concours Digitale alternance**, organisé par Solocal Group, qui a réuni trois équipes de deux apprentis de Médéric aux étudiants de l’école informatique 42 pour mettre au point ensemble un projet alliant restauration et numérique sous la forme d’une application informatique exploitable ;
- **Projet design culinaire** : création d’un moule à la recette à partager suite au travail entre des élèves de Sculpture sur bois, de Marqueterie et de Conception Application Métal de l’Ecole Boule avec des pâtisseries mention Dessert de Restaurant de Médéric ;
- **Fête de la Gastronomie** : restaurant éphémère sur le parvis de l’Hôtel de Ville.

Une ouverture sur la société

Médéric se veut également en pointe sur les problématiques de société actuelle. L’Ecole propose ainsi un cursus intégrant des jeunes en situation de handicap.

Elle accorde également beaucoup d’importance à la reconversion et à la deuxième chance accordée aux jeunes.

Depuis 2015, un partenariat a été signé avec l’Institut Télémaque pour permettre à une dizaine d’apprentis méritant de bénéficier d’une aide financière.

Médéric est également impliquée dans le recyclage des déchets et travaille à cet effet avec l’entreprise Moulinot.

Une ouverture sur le monde

Médéric valorise également l'ouverture de ses étudiants sur l'international, eux qui seront amenés à travailler pour des touristes venus du monde entier.

Des **voyages et échanges** sont prévus au long de leur cursus. L'École Médéric entretient ainsi un partenariat avec le ODA Cooking College de Tokyo. En juillet 2017, 29 apprentis inscrits dans différents cursus (cuisine, pâtisserie, services) à l'École Médéric partent au Japon à la découverte de la gastronomie et de la culture nippone. En échange, des étudiants japonais viendront à Paris au mois de novembre.

Médéric participe également depuis 2011 à l'expérience **Eurostart**, créé à l'initiative du Conseil régional d'Île-de-France. Ce programme permet à des jeunes apprentis de consacrer, entre deux cursus, une année à se perfectionner en langues durant une année scolaire en réalisant un stage de 6 mois dans une entreprise européenne. Médéric a obtenu en 2014 la **Charte Erasmus pour l'Enseignement Supérieur**, qui permettra aux jeunes apprentis issus des classes de BTS de participer aux différents programmes proposés par la Commission européenne dans le cadre du programme Erasmus + 2014-2020.

Enfin, Médéric accorde une place importante à l'**enseignement des langues** avec un laboratoire de langue, des outils numériques et des séances de travail en anglais. Une deuxième langue étrangère est enseignée et il est prévu une semaine bilingue anglais au cours de l'année.

Nos formations en alternance 2017/2018

Les métiers de la Salle

- **Serveur/Serveuse de Restaurant**
 - CAP restaurants en 2 ans (après la 3^e)
 - CAP restaurants en 1 an (pour les diplômés d'un réseau V ou plus)

- **Serveur/Serveuse de Restaurant - Chef de Rang**
 - Bac Pro CSR* en 2 ans (après un CAP Restaurant)
 - Bac Pro CSR* en 3 ans (après la 3^e)

** CSR : Commercialisation et Service en Restaurant*

- **Barman**
 - Mention complémentaire Barman en 1 an

- **Sommelier**
 - Mention complémentaire Sommelier en 1 an

Les métiers du Management de la Restauration

- **Manager de Restaurant**
 - Classe préparatoire au BTS Hôtellerie-Restauration en 1 an (après un Bac général ou niveau Bac)
 - BTS Hôtellerie-Restauration en 2 ans* :
 - Option A : Mercatique et gestion hôtelière (nouveau 2017-2018)
 - Option B : Art culinaire, art de la table et du service

** Après une classe préparatoire, une mise à niveau (MAN), un Bac Pro ou un Bac technologique de la filière Hôtellerie-Restauration*

Les métiers de la Cuisine

➤ **Cuisinier**

- CAP Cuisine en 2 ans (après la 3^e)
- CAP Cuisine en 1 an (pour les diplômés d'un niveau V ou plus)
- Prépa BTS Cuisine
 - Prépa Cuisine en 1 an (Baccalauréat ou niveau Baccalauréat, année de terminale obligatoire)
 - BTS Cuisine en 2 ans

➤ **Chef de Partie**

- Bac Pro Cuisine en 2 ans (après un CAP Cuisine)
- Bac Pro Cuisine en 3 ans (après la 3^e)

➤ **Traiteur**

- Mention complémentaire Traiteur en 1 an

Les métiers de la Pâtisserie

➤ **Pâtissier**

- CAP Pâtissier en 2 ans (après la 3^e)
- CAP Pâtissier en 1 an (pour les diplômés minimum niveau V)

➤ **Cuisinier en Dessert de Restaurant**

- Mention complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant en 1 an

➤ **Passerelle Handicap**

- Cuisine
- Salle
- Pâtisserie

Notre restaurant d'application : l'Espace Médéric

Véritable école des métiers, l'École Médéric immerge ses apprentis dans leur futur métier, que ce soit en cuisine, en pâtisserie ou en service, notamment via son restaurant d'application : l'Espace Médéric, où ils vous reçoivent du lundi au vendredi pour déjeuner (accueil entre 12h et 13h) et le jeudi et vendredi pour dîner (accueil entre 19h30 et 20h).

Au déjeuner comme au dîner, en salle comme en cuisine, les prestations sont assurées par les apprentis. Les étudiants en passerelle handicap prennent part à la cuisine et aux services tous les lundis et mardis.

Ainsi votre fidélité participe à leur formation pour que demain, ils deviennent les meilleurs ambassadeurs de la gastronomie et de l'art de la table français.

Des dîners à thème sont également organisés régulièrement les jeudis et vendredis. Ils représentent un moment de convivialité autour des meilleurs produits de nos terroirs et de nos régions.

Relations médias pour Médéric – L'École Hôtelière de Paris

Clarisse Coufourier – clarisse.coufourier@influenceetstrategie.fr - 06 09 18 26 58

Olivier Roisin – olivier.roisin@influenceetstrategie.fr - 01 44 01 04 55 / 06 29 77 59 85