



Communiqué de presse

Plaisir, le 27 juin 2008

## L'ÉCOLE LENÔTRE CREE DE NOUVELLES OFFRES DE FORMATION POUR MIEUX REPONDRE AUX ATTENTES DE LA PROFESSION

En fondant L'Ecole Lenôte en 1971, Gaston Lenôte répond au besoin de formation de ses propres équipes. Partager son savoir-faire, échanger, transmettre, telles sont les valeurs qui ont poussé Gaston Lenôte à ouvrir les portes de son école aux professionnels. Aujourd'hui, ce sont plus de 3 000 stagiaires, hommes et femmes, arrivant de toute la France et de plus de 100 pays, qui viennent approfondir leurs connaissances et s'initier à la culture de l'excellence.

Sous la houlette de **Philippe Gobet, MOF et Directeur de l'Ecole Lenôte**, un cap est franchi avec chaque année de nouvelles formations à la carte toujours plus dans l'air du temps. Au total, ce sont 50 stages de perfectionnement couvrant les différents métiers de la gastronomie. L'Ecole Lenôte apporte un enseignement de qualité avec une équipe composée de professeurs hautement qualifiés parmi lesquels **5 « Meilleur Ouvrier de France »**, dont certains constituent la fine fleur de la maison Lenôte. Parmi eux, **Guy Krenzer, Chef Exécutif et Directeur de la Création**, prête son concours à l'Ecole Lenôte.

### Les Formations à la carte

**Jean-Michel Bannwart, MOF en Traiteur-Charcuterie**, concocte, entre autres, des menus dignes des plus belles fêtes et apprend aux stagiaires à anticiper une meilleure organisation optimale du service en réception.

**Christophe Rhedon, MOF en Pâtisserie 2007**, et **Gérard Taurin, MOF en Glace**, révèlent aux stagiaires leurs techniques les plus pointues. A l'automne, l'accent sera mis sur les bûches pâtisseries et glacées, des plus classiques au plus sophistiquées.

De grands noms de la Cuisine rejoignent les équipes de l'Ecole Lenôte pour des cours d'exception et dévoilent tout leur savoir-faire : **Joël Robuchon**, le plus étoilé de tous, mais aussi **Frédéric Anton, MOF, Chef du Pré Catelan\*\*\***, **Jean-Marie Gautier, MOF, Chef de l'Hôtel du Palais\* à Biarritz**, **Jean-Paul Jeunet, restaurateur\*\* à Arbois**, et **Sergio Mei, Chef du Four Seasons de Milan**.

Côté sucré, l'Ecole Lenôte se positionne plus que jamais comme la formation de référence. En exclusivité pour l'Ecole Lenôte, **Olivier Vidal, MOF en Chocolat-Confiserie 2007**, apporte son regard novateur sur la Confiserie. **Thierry Atlan, MOF en Chocolat-Confiserie**, revisite avec talent les nouvelles saveurs et texture du chocolat.

## La « Master Class »

Fort de plus de 35 ans d'expérience dans le perfectionnement des professionnels de la gastronomie, et pour faire face à une demande croissante, l'Ecole Lenôtre propose la Master Class, une **formation professionnelle intensive** permettant à chacun d'accéder rapidement aux métiers de la cuisine et de la pâtisserie.

A l'issue des **24 semaines** de formation, un examen pratique de 2 jours est validé par le **Diplôme de l'Ecole Lenôtre**, véritable passeport pour les métiers de la gastronomie, tant en France qu'à l'étranger. Depuis 1997, on dénombre plus de 200 détenteurs du diplôme de l'Ecole Lenôtre, et ce cursus fait d'ailleurs de plus en plus d'adeptes auprès d'une clientèle internationale. Dès septembre, pour faciliter leurs études, des studios situés à deux pas de l'Ecole Lenôtre seront proposés aux stagiaires venus de loin.

## Lenôtre Conseil et Formation

Des artisans aux traiteurs en passant par les grands groupes hôteliers ou de restauration, ce sont plus de 150 entreprises par an qui font appel à l'Ecole Lenôtre pour leur apporter **conseil** et **formation**. Pour s'adapter toujours plus aux besoins de ses clients, **les Chefs de l'Ecole Lenôtre peuvent également intervenir in-situ**. De nombreuses chaînes hôtelières et de restauration font déjà confiance à l'Ecole Lenôtre avec des « **contrats-cadre** » pour la formation de leurs équipes et l'assistance technique.

### Nouveau !

#### -La Formation aux Métiers de traiteur

Dès le mois de septembre, l'Ecole Lenôtre lance une toute nouvelle offre de stages de perfectionnement avec pour thématique le Service en Réception.

Toute l'expérience développée en 50 ans de réceptions par le traiteur de prestige Lenôtre est enfin accessible aux professionnels. Trois cursus très opérationnels sont proposés :

#### -Le service et l'art de recevoir :

L'apprentissage des différents **services en réception, à l'anglaise, à la française, à l'assiette** ou **au buffet** est au centre de cette formation très concrète. Et pour aller toujours plus vers l'excellence, deux options sont proposées aux stagiaires, l'une leur transmettant l'art du buffet, **des cocktails** et **des animations**, l'autre leur apportant la connaissance des fromages, vins d'accompagnement, **associations mets et vins** sous la houlette d'**Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde**. Une visite du laboratoire de production Lenôtre à Plaisir permet aux stagiaires de pénétrer au cœur du savoir-faire de la maison.

#### **-Organisation et coordination de réceptions :**

La recherche de lieux, de concepts, de l'ambiance, la décoration, l'art de la table, les fleurs, décorations des buffets, la logistique du matériel et du personnel, l'optimisation des ressources et de l'espace... **Les fondamentaux du commercial en réception** sont abordés afin de compléter la « boîte à outils » du professionnel en événementiel. Des cas concrets sont étudiés à travers une visite de Rungis, axée en particulier sur les décors éphémères.

#### **-Cuisiner en réception :**

**Le Chef de Partie en réception** apprend à s'adapter aux lieux, aux équipes et contraintes quotidiennes qui font de ce métier un challenge permanent dans les coulisses des **grands événements**. En parallèle, le métier de **Chef Animateur** se développe. Friands de nouveautés, les clients, entreprises ou particuliers, apprécient la possibilité d'offrir à leurs invités une **performance culinaire « en live »**. Nos équipes aident le Chef Animateur à gérer cet aspect ludique et pédagogique en situation événementielle.

#### **Contact presse :**

**Alexandra Origet du Cluzeau**

Directeur de la Communication

01 30 81 47 42

[origet\\_alexandra@lenotre.fr](mailto:origet_alexandra@lenotre.fr)

#### **Contact Ecole Lenôte :**

**Philippe Gobet**

Directeur de l'Ecole Lenôte

01 30 81 46 36

[gobet\\_philippe@lenotre.fr](mailto:gobet_philippe@lenotre.fr)

[www.ecole-lenote.com](http://www.ecole-lenote.com)

Signature de prestige du groupe **Accor, Lenôtre**, à l'image de son fondateur Gaston Lenôtre, est l'ambassadeur de la gastronomie française dans le monde. Pâtissier, traiteur, chocolatier, confiseur, organisateur de réceptions, restaurateur, l'enseigne possède aujourd'hui 64 adresses de gastronomie de luxe dans 13 pays, et poursuit un développement maîtrisé notamment au Moyen-Orient et en Asie du sud-est. Partenaire des grands événements internationaux, traiteur de prestige, membre du Comité Colbert, Lenôtre anime le Pré Catelan et le Pavillon Elysée Lenôtre à Paris, tandis que ses Ecoles de Cuisine et Pâtisserie accueillent les professionnels et un nombre croissant d'amateurs gastronomes.

----

**Accor**, groupe mondial et leader européen dans l'hôtellerie, leader mondial dans les services aux entreprises et aux collectivités publiques, est présent dans près de 100 pays avec 150 000 collaborateurs. Il met au service de ses clients le savoir-faire acquis depuis plus de 40 ans dans ses deux grands métiers :

- **l'Hôtellerie**, avec les marques **Sofitel, Pullman, Novotel, Mercure, Suitehotel, Ibis, all seasons, Etap Hotel, Formule 1 et Motel 6**, représentant 4000 hôtels et près de 500 000 chambres dans 90 pays, ainsi que ses activités complémentaires, avec notamment **Lenôtre** ;
- **les Services**, 30 millions de personnes bénéficient dans 40 pays des prestations d'Accor Services (avantages aux salariés et aux citoyens, récompenses et fidélisation, gestion des frais professionnels).