

# blois

## éducation

# Deux fois plus d'espace pour mieux apprendre

Après deux ans de travaux et 17 millions d'investissement, le lycée hôtelier et de tourisme a doublé sa surface. Visite et perspectives de l'établissement.

**A**u fil de trois décennies de développement qui ont assis la notoriété de ses formations dans la région, le lycée hôtelier et du tourisme Val de Loire, rue Albert-1<sup>er</sup>, se trouvait à l'étroit.

Ces deux dernières années, 17 millions d'euros lui ont permis de doubler sa superficie et de donner aux élèves, du CAP au BTS, des conditions d'apprentissage et de travail de très grande qualité.

« Désormais, le potentiel de l'établissement est de 850 à 900 élèves. Ils sont 630 cette année. » Le proviseur Didier Leder vient d'effectuer sa deuxième rentrée à Blois. « Nous recrutons sur l'ensemble de la région Centre. » Avec 135 personnes, enseignants et membres des services techniques et administratifs, le lycée blésois est une « tête de pont » régionale pour les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Les travaux d'extension et de rehabilitation ont débuté en juin 2009. Christophe Quantin est le chef de travaux. « En premier lieu, c'est un self et une cuisine pédagogique pour les élèves qui ont été construits sur un terrain adjacent qui appartenait à l'établissement. De l'autre côté du bâtiment central, c'est une nouvelle aile qui a été édifiée, destinée au secteur technique. » Au rez-de-chaussée : les trois restaurants d'ap-



Le proviseur Didier Leder (à gauche) et le chef de travaux Christophe Quantin dans l'espace brasserie installé dans la nouvelle aile du lycée.

plication (restauration classique, brasserie et gastronomie). Mais aussi des salles pour les ateliers tech-

niques (il faut bien apprendre à découper une volaille dans les règles de l'art, non ?) et pour les cours ; l'une des salles

les plus surprenantes est celle destinée à la découverte sensorielle pour apprendre en goûtant ou sentant afin de reconnaître des produits, les épices, plats ou les vins.

Dans les cuisines pédagogiques neuves, se préparent les quelque 200 repas servis quotidiennement.

**“ La brasserie est une formule adaptée ”**

Enfin, à l'étage, l'hôtel d'application à la décoration sobre et soignée, six chambres classées selon les normes européennes du 2 aux 5 étoiles sont à louer : pour ceux qui souhaiteraient goûter au luxe discret d'une chambre de palace, il n'en coûte que 85 €...

La brasserie, ouverte avec la rentrée scolaire, était une nécessité pour adapter l'outil d'application à la demande de la clientèle d'aujourd'hui. « C'est une formule adaptée à la profession qui demande réactivité. Nous avons aussi un atelier pâtisserie et un de boulangerie. » Mais pour la mention boulangerie qui devait ouvrir cette année, les moyens sont arrivés trop tard. « En juillet, il n'était plus possible de faire le recrutement. Nous espérons pouvoir l'ouvrir l'année prochaine. »

### en savoir plus

> A la rentrée 2012, une licence professionnelle « management gastronomie internationale » est en projet. « Avec cette formation, notre objectif est de conquérir des places à l'étranger avec l'appui d'anciens élèves installés hors de France, pour répondre à des besoins de marché », indique le proviseur.

> En 2013, l'établissement espère ouvrir les formations de BTS à l'alternance et à l'apprentissage.

> A titre indicatif, les prix des menus sont de 8, 12 ou 16 € (sans les boissons) selon la formule choisie.

> Le lycée propose des formations menant à des bacs professionnels et des bacs technologiques, cette dernière voie menant souvent à une poursuite du cursus vers un BTS.

> Pour la rentrée 2011, 144 dossiers ont été déposés pour intégrer la classe de mise à niveau post-bac pour une poursuite en BTS. Il n'y a que 24 places. Le lycée espère pouvoir ouvrir une deuxième classe à la prochaine rentrée.

> Pour réserver une table ou une chambre, appeler le lycée au 02.54.51.51.54.