

|  |  |
| --- | --- |
|  | Macintosh HD:Users:poste55:Desktop:LOGO_FAUCHON.pdf |

Le 21 février 2020

Légendes photos

Photo n°1

De gauche à droite :

Kamel Mebarki, Directeur Général de l’école Fauchon à Rouen, Christian Grzanka, Président de l’école, Hervé Morin, Président de la Région Normandie

Photo n°2

De gauche à droite : Michel Ducros, Actionnaire majoritaire du groupe Fauchon, Hervé Morin, Président de la Région Normandie, Marie Guguin, Vice-Présidente de la Région Normandie

**FAUCHON LANCE SON ECOLE DE GASTRONOMIE**

**Le 21 février a eu lieu l’officialisation de la cession du bâtiment qui abritera la future Ecole FAUCHON, nouveau centre de formation dédié à la gastronomie, à Rouen. En effet, une lettre d’intention portant sur la vente de l’immeuble, situé au 150 boulevard de l’Europe, par la Région Normandie a été signée en présence de tous les acteurs du projet dont Hervé Morin, Président de la Région Normandie, Marie Guguin, Vice-Présidente de la Région Normandie, Christian Grzanka, Président de l’école, Kamel Mebarki, Directeur Général de l’école, Alexandre Martini, Actionnaire de l’école et Michel Ducros, Actionnaire majoritaire du groupe FAUCHON.**

Reconnu pour son savoir-faire depuis 1886, FAUCHON a toujours été **une école de talents.** Les plus grands noms de la gastronomie et de la pâtisserie y ont fait leurs armes, notamment Pierre Hermé, Cédric Grolet, Christophe Adam, Dominique Ansel, Christophe Michalak et Benoît Couvrand.

C’est donc tout naturellement que FAUCHON créé son école avec la volonté de partager et de transmettre son savoir-faire. L’école FAUCHON proposeraun contenu de formation complet : *« Depuis plus de 130 ans, la transmission du savoir-faire FAUCHON a toujours été présente dans l’ADN de la marque. Nous formons déjà les collaborateurs de nos 100 magasins, restaurants et franchises à travers le monde, de l’Hôtel FAUCHON Paris place de la Madeleine et en 2020 ceux du futur hôtel FAUCHON à Kyoto, nous aurons besoin de plus en plus de collaborateurs qualifiés et formés à l'excellence française. Légitimement, l’école FAUCHON à Rouen formera les plus grands talents de demain » se* réjouit Samy Vischel, Président du Groupe FAUCHON.

Comme le souligne Kamel Mebarki : *« La formation est la mère de toutes les batailles, aussi bien pour l’avenir et l’épanouissement de nos jeunes, que pour le développement de nos filières. Constat que je partage avec Samy Vischel et qui nous a conduit à la création de l’école FAUCHON pour participer à cette mission plus qu’essentielle »*

Soutenu par son actionnaire Michel Ducros et accompagnée par des acteurs de l’économie et de l’éducation normandes, ainsi que de la Région Normandie et de son président, Hervé Morin, la marque a entrepris de créer une école dédiée aux étudiants, français et étrangers, et à tous ceux qui ont envie d’apprendre, de se former ou de se professionnaliser :

*« Grenier de la France avec des produits d’exception dont la qualité est reconnue dans le monde entier, la Normandie avait vocation à accueillir l’école de la gastronomie portée par FAUCHON. C’est un juste retour aux sources pour cette maison au savoir-faire prestigieux créée il y a plus d’un siècle par le Normand Auguste FAUCHON.*

*… / …*

*La Région Normandie, qui mise fortement sur la formation, accompagnera la création de cet institut qui vise à offrir une progression pédagogique, de l’apprenti au diplômé de l’enseignement supérieur, labellisé FAUCHON. Ce soutien, qui se traduira par la cession de locaux à proximité immédiate du centre-ville de Rouen et la mobilisation des dispositifs de financements économiques régionaux, est d’autant plus à propos que la France – et la Normandie ne fait pas exception - manque cruellement de formation de niveau supérieur de très haut niveau, haut de gamme en France dans ce domaine.*

*« Cette école est un complément indispensable aux dispositifs existant des CFA et des lycées professionnels. Ainsi des passerelles vont mis en œuvre afin de permettre à ceux qui le désirent de continuer leur formation en Normandie et permettre aux Normands attirés par ces métiers d'être formés à l'excellence sans avoir à s'expatrier. « Fauchon l’Ecole » va donner une chance aux jeunes et aux moins jeunes du territoire d'apprendre les métiers de la gastronomie avec une ambition de développer sur notre territoire toute l'offre de formation qui permettra au territoire de conserver ses talents mais aussi d’en attirer d’autres »* déclare Hervé Morin.

Située dans un quartier dynamique près du centre de Rouen, l’école ouvrira ses portes **au deuxième semestre 2021**. L’institut, de plus de **5000 m², pourra accueillir jusqu’à 800 étudiants** par an et dispensera des formations dans plusieurs filières de la gastronomie. Avec des diplômes spécifiques et adaptés à chaque métier, l’école proposera des CAP, CQP, Bachelor, Master et Exécutive Master en Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie-Confiserie, Glacerie, Cuisine, Traiteur, Bar ou encore Service en salle.

L’ensemble des programmes seront élaborés par un **comité académique** composé de professionnels reconnus, d’experts dans chaque domaine ainsi que des Chefs FAUCHON, Sébastien Monceaux, Chef Exécutif des Cuisines et François Daubinet, Chef Exécutif de la Pâtisserie.

Au-delà des formations dispensées, l’institut proposera un véritable **écosystème** avec notamment un **programme d'incubation « FOODTECH » et un accélérateur de projets** à destination de créateurs et repreneurs dans les métiers de bouche et de service. Il sera mis en place pour accompagner ces futurs professionnels dans leur démarche d’innovation et de création de nouveaux concepts.

Et pour que l’école puisse révéler les meilleures vocations, **une fondation « Auguste Fauchon »** sera mis en place pour soutenir et accompagner les étudiants les plus motivés à intégrer l’école FAUCHON sous forme de bourses d’excellence.

Contacts presse

**Région Normandie**

Emmanuelle Tirilly - emmanuelle.tirilly@normandie.fr +33 2 31 06 98 85 – +33 6 13 99 87 28

**FAUCHON**

Justine Klar - jklar@fauchon.fr + 33 6 67 68 28 74