

HISTOIRE de l'enseignement culinaire - Focus sur l'EHP. ECOLE HOTELIERE DE PARIS JEAN DROUANT, par Kilien Stengel *

..." L'avènement des écoles hôtelières françaises fut soutenu par la création de l'enseignement technique national dicté par la loi d'Astier en 1919, mais également par l'écriture d'une charte de l'apprentissage en 1929 qui donne une bonne place à l'enseignement spécifique de la cuisine soulignant les devoirs du maître d'apprentissage. Alors que les écoles publiques ménagères pullulent, et au moment où le Ministère de l'Instruction publique se transforme en Ministère de l'Éducation nationale (1932), l'A.P.H.R.L. (Association Professionnelle des Hôteliers, Restaurateurs et Limonadiers), créée par le S.N.R.L.H. (Syndicat National des Restaurateurs, Limonadiers et Hôteliers) et le S.F.H. (Syndicat Français de l'Hôtellerie) **avec pour président Jean Drouant**, propriétaire de nombreux restaurants de luxe, **lance avec le concours de l'État, la construction d'une École pouvant accueillir 300 élèves, avec internat (1934)**. Les bâtiments modernes, pour l'époque, du lycée de la rue Médéric(24), à la façade "art nouveau" et la salle de restaurant à l'allure d'un paquebot, **seront finalement inaugurés en 1936 par le Président de la République Albert Lebrun(25)** A ces débuts, L'École hôtelière de Paris accueillit les élèves d'une école hôtelière privée située rue des Martyrs. Mais trois ans plus tard, c'est-à-dire **au mois de juillet 1939, la première promotion** qui avait parcouru le cycle normal des études, fêtait, en un banquet inoubliable, où étaient conviés professeurs et élèves, la fin de son séjour à l'école. Hélas ! Ce qui avait si bien commencé ne devait pas continuer, ou du moins devait être interrompu. En effet, au mois de septembre 1939, éclatait la deuxième guerre mondiale. Presque tous les professeurs étaient partis aux armées, et l'École Hôtelière de Paris ne put rouvrir ses portes cette année-là. Vint l'armistice de 1940 et l'occupation de Paris. Un si bel édifice fut vite accaparé par les troupes nazies : une section de S.S. s'y installa qui ne toléra que trois Français dans l'immeuble : le concierge, sa femme et leur fille. Heureusement le **distingué président Jean Drouant** put mettre à l'abri l'argenterie et le service de porcelaine au chiffre de l'École. Un dévoué concierge, Monsieur **Delpy**, enferma dans une salle spéciale les machines à écrire de la maison, la batterie de cuisine en cuivre et le linge de l'École. Les meubles qui garnissaient les chambres du petit hôtel avaient été déjà repris par les grands magasins qui les avaient prêtés gracieusement. Quant aux appartements du Directeur et du Surveillant général, ils étaient occupés par les Allemands. La totalité des fenêtres, aussi bien celles qui donnent sur la rue que celles qui donnent sur les

cours étaient recouvertes d'une infâme peinture bleue dont on voit encore des traces sur certains carreaux en verre dépoli : cela répondait à l'opération camouflage. Le matériel motorisé des S.S. était entreposé dans l'École jusque dans la salle des banquets. On peut imaginer ce que devinrent les parquets au cours de cette triste période...Pendant ce temps-là, l'École cherchait à se réorganiser dans d'autres locaux.

L'actif directeur Monsieur Deveaux trouva un sombre local appartenant aux Établissements Félix Potin, dans la rue Beaubourg, près des halles, où, à partir du mois de décembre 1940, on put faire des cours et des travaux pratiques, en attendant des jours meilleurs. Ces jours vinrent enfin avec la Libération de Paris au mois d'août 1944. Les Allemands partis, le bel immeuble de **la rue Guyot**, fut à nouveau repris et les élèves purent s'y installer au mois d'octobre de cette même année. Le Directeur, Monsieur **Deveaux**, qui avait été suspendu de ses fonctions par le gouvernement de Vichy, revint dans son école. Depuis, les dommages qu'avait subis l'établissement ont été réparés. ***Les promotions nouvelles se sont succédé chaque année, sans interruption. Pendant longtemps, l'école a abrité, en outre, un Centre National d'Enseignement Touristique. Aujourd'hui, le Ministère de l'Éducation nationale attribue à cet établissement les titres de Lycée Technique hôtelier, et lycée des métiers. Mais ses professeurs et ses élèves continuent de l'appeler avec amour, l'EHP(26) ou Médéric, et ils n'oublient pas qu'elle fut fondée par Jean Drouant.***

Une évolution du profil des élèves Ecole Hôtelière de Paris- Jean Drouant (EHP-JD) constitue dans les années 1970 à 1990, une entité à part dans le monde de l'Éducation nationale.

Ecole des Métiers, et gérée à ce titre par l'Association Professionnelle des Hôteliers, Restaurateurs et Limonadiers (APHRL), elle bénéficie d'un double statut, de Lycée Professionnel, pour la préparation aux BEP, et d'Ecole Hôtelière (devenue ensuite Lycée Technique), pour ce qui concerne les Baccalauréats et les B.T.S. Pour certains élèves, entrés après la troisième, et poursuivant le cursus entier, le temps de passage à l'EHP dure donc 6 ans, au cours desquels ils sont formés à l'ensemble des domaines clés de l'hôtellerie et de la restauration. Le profil de ces élèves a d'ailleurs profondément changé au fil des années, à l'image d'une industrie hôtelière en pleine évolution.

Alors que jadis la majorité des candidats étaient issus de familles de professionnels, on trouve progressivement de nombreux issus d'horizons divers, attirés par des filières courtes, et débouchant le plus souvent vers la garantie de trouver un emploi. "Certains élèves arrivent également par dépit, sur un constat d'échec en fin de troisième" comme le regrettent certains enseignants du lycée professionnel hôtelier. C'est alors tout un art de les remotiver. ***"Le rôle social des professeurs est de plus en plus important", comme l'avait constaté ainsi Michel Maincent(27), Responsable de Production, qui régnait en maître sur les immenses cuisines de l'École. Cet aspect éducatif, essentiel pour de futurs professionnels des métiers de services, fait l'objet d'une attention toute particulière de la part des responsables de l'établissement, qui encouragent fortement les initiatives, au premier rang desquelles celles issues du Bureau des élèves qui organise chaque année, depuis les années 1950, plusieurs événements de grande envergure. Les résultats s'en ressentent d'ailleurs, et les taux de réussite aux divers examens avoisinent ou excèdent les 90% dans l'ensemble des filières.***

Cf. Archives -Association des anciens élèves PROMATEL Paris-Ile-de-France / Pierre Berthet - C.E.T. Tourisme, hôtellerie, restauration - référent du lycée J.Drouant (président du CA.).

En même temps que l'industrie hôtelière elle-même, le contenu des enseignements a profondément évolué depuis quelques années.

Sans entrer dans les détails de chaque matière, la tendance générale va vers une accessibilité accrue des élèves à différentes techniques. Comme l'explique à l'époque, **Alain Bazille** responsable de l'Enseignement Technique, "A la demande des professionnels, **les élèves sont de plus en plus polyvalents**. On perd un peu le côté pointu de l'enseignement, mais au profit d'une approche plus globale"(28). **Le rôle des entreprises est d'ailleurs fondamental dans la vie de l'établissement**. Alors qu'il y a de cela quelques années seulement, les chaînes d'hôtels et de restaurants, n'avaient pas droit de cité, ces dernières sont désormais présentes et actives lors de la détermination des enseignements, accueillant les stagiaires, sponsorisant diverses opérations, **elles veillent au succès d'un établissement d'enseignement dont elles reconnaissent le savoir-faire, le modernisme et l'utilité. Certains professionnels jouent un rôle encore plus actif dans l'établissement**. C'est notamment le cas du restaurateur **Patrick Derderian**, qui a conçu dans les

années 1990, le décor du Bar de l'Ecole, prévu pour recevoir les élèves de la "**Mention Complémentaire Barman**", très recherchés une fois formés, par les Palaces parisiens et les bars américains. **Cette reconnaissance ne se limite pas à nos frontières. Ainsi, de très nombreux stages sont effectués l'étranger par les élèves, et notamment aux États-Unis.** Dave Lusk, Directeur des Ressources Humaines du Marriott de Vail (Colorado), qui accueille régulièrement des stagiaires de l'EHP, apprécie ainsi particulièrement le profil des parisiens. "Nous fonctionnons avec de nombreux étudiants, venus d'Australie, du Venezuela, de France, et d'Ecosse", explique-t-il. "**Pour nous, les élèves de l'EHP sont sans conteste les meilleures recrues ils se distinguent notamment par leur sens pratique, leur sérieux, leur technicité et leur capacité à travailler**" Chaque année, 4 à 6 élèves, durant 18 semaines sont familiarisés avec les méthodes de travail très élaborées mises en place par Marriott, en même temps qu'ils améliorent leur anglais, outil aujourd'hui indispensable à tout professionnel de l'hôtellerie.

L'internationalisation, un axe fort pour l'avenir

Encourager le rayonnement de son établissement hors de nos frontières, a successivement constitué pour Serge Perrot (proviseur de l'EHP de 1969 à 1976), Michel Basset (proviseur de l'EHP de 1976 à 1992), Jean-Claude Charles (proviseur de l'EHP de 1992 à 2001), Alain Nouvet (proviseur de 2001 à 2006) et Christian Badinand (actuel proviseur), et l'un des enjeux essentiels des années de leur exercice. **Françoise Baudoin** durant des années **80-90** fut l'une des chevilles ouvrières des relations internationales, et parallèlement professeur d'anglais, en mettant en place durant de longues années plusieurs opérations d'échanges avec les unités de formation spécialisées d'Europe, dans des villes comme Londres, Berlin, Barcelone et Milan, ainsi qu'aux États-Unis, grâce à des partenariats avec l'Université d'État de San Francisco, et le Norwalk Community College. Parallèlement, **l'EHP est sein d'associations comme CHRIE ou l'AEHT** Au premier rang de ceux qui se sont énormément investis dans l'élévation de cet établissement, **Jean-Claude Charles** a longtemps travaillé à la mise en place à Paris de formations hôtelières supérieures, De niveau Bac plus cinq. Il avait été envisagé un moment la création d'un DESS avec les responsables de la Sorbonne, mais ce projet n'a finalement pas abouti. ***Afin de pouvoir prolonger logiquement leur cursus, les étudiants hôteliers parisiens, aujourd'hui, se tourne vers les universités de Toulouse ou de Tours ou partent à l'étranger.***

A cette occasion, ils sont familiarisés avec les méthodes de travail très élaborées mises en place. ***L'EHP a depuis fort longtemps bénéficiée d'une réputation d'excellence, que ce soit en matière de cuisine, et surtout de gestion, avec de très bons taux de réussite aux examens de BTS hôtellerie option A (Mercatique Gestion). La majorité des diplômés de cette filière se destinent à terme des postes d'encadrement, au sein de grandes entreprises du secteur. Compte tenu du degré d'exigence (fort légitime !)*** Des responsables des ressources humaines de ces sociétés, les jeunes diplômés souhaitent souvent parfaire leurs connaissances, par une formation supérieure, à laquelle ils sont d'ailleurs préparés.

L'existence de cette école pleine d'ardeur et de foi en l'avenir, continue de créer des vocations et de laisser traîner derrière elle un esprit d'élitisme même si la sélection des élèves n'y existe plus."...

Cf. :http://www.editions-harmattan.fr/auteurs/article_pop.asp... Extraits – 06 septembre 2015. Lycée Jean Drouant – Ecole Hôtelière de Paris-Facebook, Kilien Stengel- Université François Rabelais – Institut Européen d'histoire et des auteurs de l'alimentation. Tours. - Kilien.stengel@univ-tours.fr - professeur de restaurant Terminales BTS –EHP.(1999/2001).