

# Promotion 2020/2021 BTS et Bac du lycée Jean Drouant : 7 parrains et marraines aux côtés des jeunes générations

[Formation - Écoles](#) - lundi 1 mars 2021 11:42 L'Hôtellerie – restauration



Promatel vient également de présenter son nouveau logo.

## Promotion 2020/2021 BTS et Bac du lycée Jean Drouant : 7 parrains et marraines aux côtés des jeunes générations

Cette année et plus que jamais, l'association Promatel Ile-de-France, a souhaité perpétuer sa tradition de parrainage des élèves du lycée Jean Drouant en fin de cursus. Le président de l'association, **Pierre Berthet**, avec son bureau, ont retenu pour la **51<sup>ème</sup> promotion des BTS** ce thème « **Un management qui privilégie l'humain** ». Parrains et marraine : **Yann Gillet** (BTS Promotion 1992), qui a été directeur général de l'hôtel Martinez à Cannes et à la tête ensuite de plusieurs hôtels Hyatt Regency en France et à l'étranger, qui recommande aux étudiants de poursuivre leurs études, de parler au moins trois langues dont l'anglais et qui rappelle que l'avenir sera aussi digitale. Les stratégies de contenu et la maîtrise des outils digitaux font aussi partie du métier. **Gaëlle Grelat** (BTS Promotion 1997, option A), qui est directrice générale du Grand Hôtel de Cabourg MGallery (Accor) et pour qui place très haut l'art de recevoir, mais pour cela, confie-t-elle « *je m'assure du bien être de mes équipes pour mieux garantir celui de mes clients. Seul, on va vite. Ensemble, on va plus loin* ». Et **Alain Jacob** (BEH 1965 Renaissance hôtelière du CNAM et de l'Ecole supérieure de commerce de Paris), président fondateur du cabinet AJ Conseil Recrutement, qui tient également à rassurer les nouvelles générations sur le potentiel du secteur lorsque la crise sera terminée. **La promotion des Bac, quant à elle, met à l'honneur des représentants de 4 métiers et 4 philosophies** avec ces parrains et marraine : **Alexia Duchêne** (Bac pro cuisine 2014, promotion Jean-Yves Leurangueur), candidate Top Chef 2019, pour qui la cuisine est « *une vocation et une passion. Chaque jour est différent et les possibilités sont infinies. C'est une année extrêmement dure pour vous mais ne lâchez rien !* » dit-elle dès à présent aux futurs

bacheliers. **Jean-Yves Fontaine** (BTH 1980, BTS 1982 promotion Gilbert Trigano-Olympe Nahmias), directeur général Elior France : « *la période actuelle avec ses nouvelles contraintes sur la restauration offre de formidables opportunités de réinventer le métier de la restauration collective* » estime-t-il. **Maxime Simonneau** (CAP/BEP restaurant, BTN, BTS Promotion 2003, Licence et Maîtrise entrepreneuriat), président fondateur du concept Gentlemen 1919 dédié à l'univers de l'homme. « L'entrepreneuriat n'est ni une science ni un art, on doit d'abord définir et avoir à l'esprit quel sera le but final recherché avant d'y arriver » explique-t-il en préambule. Et **Olivier Voarick** (BTS 1992) directeur général Maison Lenôtre (Sodexo Sports & Loisirs) et qui a avait en charge le réseau des 900 boutiques Häagen-Dazs qui estime que la profession a « *besoin de profils traditionnels, de service et de restauration, mais également de profils innovants et évolutions, pour continuer d'anticiper les attentes de demain* ».

[#promatel](#) [#pierreberthet](#) [#jeandrouant](#)