

Réussir la relocalisation de l'École Hôtelière de Paris - lycée Jean DROUANT

Un projet actuel sans ambition et un avenir confisqué

La décision de voir le lycée Jean Drouant quitter l'immeuble sis 20 rue Médéric, certes attendue pour 2032, date butoir de la convention trentenaire tripartite - Propriétaire de l'immeuble sis 20 rue Médéric, Rectorat de l'académie de Paris, Région Ile-de-France - a été prise dans l'urgence sous la pression du GNI¹.

Elle est dorénavant actée² officiellement et conduit à un déménagement du lycée annoncé pour les rentrées 2024 ou 2025. C'est le lycée d'optique Fresnel, situé boulevard Pasteur, dans le XV^e arrondissement de Paris, qui va partager ses locaux.

Si la décision du départ du lycée Jean Drouant du « site Médéric » s'impose à notre établissement et à nos autorités de tutelle, celle relative à sa relocalisation dans les locaux du lycée d'optique Fresnel doit faire l'objet d'une attention singulière.

En effet, la confrontation de ce projet à la réalité du terrain³ conduit au fil de premières études à envisager une réduction significative de l'offre de formation de l'école hôtelière de Paris Jean Drouant. De plus, les premières réflexions sur le partage des locaux avec le lycée d'optique Fresnel laissent entrevoir de sérieuses difficultés de fonctionnement.

Plus généralement, les intentions exprimées au cours de ces dernières années⁴ restent lettre morte et laissent place à un projet minimaliste qui ferme toute possibilité de porter un projet ambitieux dont le secteur CHR et le secteur de tourisme ont besoin⁵ aujourd'hui.

Comment réussir une relocalisation de l'École Hôtelière de Paris - lycée Jean DROUANT qui transforme une décision contrainte en véritable opportunité ? Comment relever ce nouveau défi ?

Le collectif Jean DROUANT pour le développement et la promotion des formations hôtelières sur le site de Médéric formule souhaite que l'académie de Paris reconsidère le projet de déménagement à Fresnel et permette d'envisager un « plan d'avenir » pour l'École Hôtelière de Paris - lycée Jean DROUANT

Un site prestigieux pour faire vivre un label

¹ Le Groupement national des indépendants (GNI), propriétaire du CFA Médéric (Paris, XVII^e), souhaite transformer son établissement pour en faire « un nouvel outil au service des professionnels », explique Didier Chenet, le président du syndicat et du CFA. Un chantier d'envergure qui va nécessiter au moins trois ans de travaux. Cf. L'Hôtellerie- restauration – Mardi 12 octobre 2021

² Conseil d'administration extraordinaire du 10 mars 2022

³ Caractéristiques de l'immeuble pressenti pour accueillir le lycée Jean Drouant et cohabitation sur un même site de 2 établissements à l'ADN diamétralement opposé (Lycée d'optique de Fresnel et Lycée hôtelier Jean Drouant).

⁴ Voir les comptes-rendus des différentes audiences accordées par nos autorités de tutelle ces 20 dernières années :

- rencontre organisée le 04 mai 2016 entre le Recteur de la région académique Île-de-France, M. François WEIL et le collectif Jean DROUANT pour le développement et la promotion des formations hôtelières sur le site de Médéric,
- Audience accordée par Messieurs Michellet et Bodenant le vendredi 20 mai 2016
- Audiences accordées par Mme Agnès EVREN, Vice-présidente, chargée de l'éducation et de la culture, conseil régional, le 4 avril 2016 et le 12 juillet 2016

⁵ Voir les annonces faites par Jean CASTEX dans le cadre du plan tourisme en novembre 2021, France Info 20/11/2021

L'École Hôtelière de Paris - lycée Jean DROUANT, c'est presque 100 ans d'histoire dans les formations hôtelières et une référence dans le monde professionnel en France et à l'international. Faire vivre ce label et permettre à cette « institution » de poursuivre sa mission ne peut s'envisager qu'en lui permettant de reconduire à minima sa structure existante alors que le site pressenti conduit inmanquablement à réduire significativement la voilure.

Dans un premier temps, nous souhaitons que nos autorités de tutelle reconsidèrent le projet de déménagement dans les bâtiments du lycée Fresnel. Peut-il être envisagé un site d'accueil dont les caractéristiques et les surfaces permettraient une « relocalisation » de la structure actuelle et permette de développer des projets. Il semble que la diminution attendue du nombre d'élèves dans l'académie de Paris (- 9000 selon ce qui nous a été annoncé lors de notre audience auprès de la région en présence de M. Chéron le 12 mai 2022) puisse conduire à libérer des bâtiments, sites supports d'établissements scolaires susceptibles de libérer des espaces.

Dans un second temps, si cette solution s'avère impossible, peut-on envisager, d'un commun accord avec la communauté éducative de Fresnel d'envisager une « délocalisation » en cascade, l'École Hôtelière de Paris – lycée Jean Drouant récupérant l'ensemble des bâtiments de Fresnel et le lycée d'optique Fresnel se voyant proposer un site d'accueil correspondant à ses ambitions.

Des perspectives ambitieuses pour un plan d'avenir

Le collectif Jean Drouant souhaite encore une fois porter un projet dont il a l'intime conviction qu'il doit permettre :

- au lycée d'optique Fresnel de ne pas se voir imposé de vivre dans des espaces contraints et de poursuivre ses propres missions,
- à L'École Hôtelière de Paris - lycée Jean DROUANT de rester une référence dans le secteur de l'hôtellerie- restauration et d'envisager des projets ambitieux :

Citons quelques pistes dont nous pensons humblement qu'elles permettraient de répondre à la demande sociale et professionnelle d'aujourd'hui :

Proposition 1 → Développer en Ile-de-France une offre de formation post bac combinée initiale en 1^{ère} année et apprentissage en 2^{ème} année de BTS MHR

Le nombre de centres de formation orientés apprentissage s'est accru significativement ces dernières années et représentent plus de 2/3 environ des candidats préparant le BTS MHR aujourd'hui en Ile-De-France. Cependant, l'hésitation des étudiants entre l'apprentissage et la formation initiale est perceptible. Elle conduit de nombreux étudiants à vouloir passer de la forme initiale (voulue au départ en forme initiale en 1^{ère} année) à la forme par apprentissage (en deuxième année).

Dans ce contexte, les trois lycées publics parisiens méritent de s'associer pour accroître leur visibilité dans l'espace des formations en hôtellerie- restauration. Il convient de relancer le réseau des écoles hôtelières publiques parisiennes (J. Drouant, G. Tirel, Belliard) qui cherche toujours ses marques et proposer une voie crédible associant formation initiale en 1^{ère} année et formation par apprentissage en 2^{ème} année de BTS.

Proposition 2 → Développer les parcours sur-mesure (types cordés de la réussite) pour permettre aux bacheliers professionnels d'intégrer les formations de type BTS dans les meilleures conditions.

Les flux d'élèves en baccalauréat professionnel se destinent de plus en plus à poursuivre leur formation en BTS MHR notamment. Leur intégration nécessite souvent un accompagnement personnalisé qui puisse leur permettre de développer des capacités génériques pour intégrer les formations post bac type BTS. **Licence pro, Master (bac + 5) par mode ou parce que le niveau a baissé. << C'est en tous cas une réalité du marché de l'emploi aujourd'hui et de demain. >> (Cf. Promatel).**

Proposition 3 → Mettre en avant les familles de métiers de la salle / service et les métiers de l'hébergement

Les écoles d'excellence de la gastronomie ne désimpriment pas (extrait de [FORMATION.pdf \(unatech.org\)](#)) mais sont généralement toutes positionnées sur le savoir-faire français en matière de gastronomie. Les formations hôtelières débouchent sur le BTS MHR dont le référentiel d'activités en hôtellerie -restauration est clairement centrée sur une professionnalisation autour de 3 familles de métiers que les lycées hôteliers peuvent nourrir (les métiers de la salle et du service et les métiers de l'hébergement au-delà des métiers relatifs à l'art culinaire). Ce sont ces familles de métiers que nos établissements doivent et peuvent porter dans l'univers des établissements de tous types pour répondre aux besoins en matière d'emploi.

Proposition 4 → Développer une offre de formation de type licence professionnelle clairement orientée vers des secteurs de niches à forts enjeux.

La presse professionnelle s'est beaucoup interrogée ces derniers mois, avec la pandémie liée à la COVID, sur le manque d'attractivité du secteur et le désintérêt des demandeurs d'emploi comme des jeunes en formation pour les métiers du secteur (237 000 salariés de l'hôtellerie- restauration ont quitté ce secteur depuis le début de la crise sanitaire – France Infos 21/11/2021). En ce sens, nos lycées sont à même, en dehors de tout esprit mercantile, de porter des projets qui permettront aux élèves et étudiants de donner un sens renouvelé à leur futur professionnel en proposant de nouvelles voies de formation. Citons entre autres exemples :

- Licence professionnelle centrée vers la recherche de la minimisation des impacts liés aux activités d'hôtellerie- r restauration en complémentarité avec la « montée en gamme de l'offre touristique voulue par le gouvernement qui passera par un développement du tourisme durable ». « Cela devient un avantage comparatif » (Plan tourisme).
- Licence professionnelle positionnée sur le développement de l'hôtellerie de plein-air « première offre d'hébergement touristique marchand en France » (Plan tourisme).
- Licence professionnelle orientée exclusivement sur les problématiques de la reprise d'entreprises. Le secteur CHR fait apparaître des milliers d'entreprises indépendantes à reprendre qui constituent un fort enjeu pour le développement et le maintien de l'activité économique des territoires.

Proposition 5 → Maintenir des liens forts avec la profession avec la possibilité d'offrir les espaces nécessaires à l'organisation des concours professionnels et événements professionnels.

Les lycées hôteliers parisiens et en particulier Jean Drouant ont été ces dernières décennies le lieu de nombreux événements en lien avec la profession notamment de nombreux concours qui nécessitent de disposer de locaux adaptés. Les établissements hôteliers doivent faire perdurer ce lien en disposant de suffisamment de moyens (espaces

techniques) pour répondre ces manifestations et renforcer l'attractivité des jeunes pour cette branche.

Proposition 6 → Envisager la naissance d'une école de référence associant les formations hôtelières et les formations en tourisme dont le secteur est étroitement lié à celle de l'hôtellerie-restauration

Les BTS tourisme sont parfois contraints d'exister dans des écoles (exemple : école nationale de commerce de Bessière) dont la place est discutée au regard de leur positionnement vis-à-vis d'autres formations tertiaires. Elles ont cependant toute leur légitimité comme formations complémentaires à celles de l'hôtellerie- restauration.

Proposition 7 → Création d'un atelier d'expérimentation et/ou incubateur pour la recherche et la création de nouveaux concepts d'hôtellerie- restauration.

Les étudiants en BTS MHR, dont le pôle 5 de compétences est orienté projet entrepreneurial, verraient logiquement un débouché professionnel et concret pour la création d'entreprise en lien par ailleurs avec le ministère de la Recherche et de l'innovation. Tout étudiant qui le souhaiterait pourrait construire, dans le cadre d'un cursus post bac, un parcours qui le conduirait à la réalisation d'un projet de création d'entreprise dans le secteur CHR (par rattachement au réseau PEPITE).

Ces quelques pistes n'ont d'autres but que de penser l'ambition de notre filière et de l'École Hôtelière de Paris - lycée Jean DROUANT pour répondre aux besoins de jeunes aujourd'hui, aux besoins des professionnels du secteur, de répondre aux enjeux de ce secteur d'activité économique, autant de projets qui seraient réduits à néant si la « relocalisation » envisagée aujourd'hui est maintenue.