

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 10



[Visualiser l'article](#)

## Promatel Paris IDF, EHP Jean Drouant, en assemblée générale

Visuel indisponible

De g à d : Alain Jacob, Marie-Françoise Duchemin-Taurinya (présidente du directoire Trinité Restauration), Erwan Dutheil, Pierre Berthet, Philippe Gauguier et Cynthia Perrod.

La 74<sup>ème</sup> assemblée générale de l'association des anciens élèves des promotions de l'enseignement technologique hôtelier, Promatel Paris-IDF, EHP Jean Drouant, s'est tenue la semaine dernière au restaurant Royal Trinité, à Paris, sur le thème de la transmission des savoirs, des savoir-faire et savoir-être. Un sujet qui tient à coeur au président du conseil d'administration, **Pierre Berthet**, et qui sera largement repris lors de la remise des diplômes des promotions BTS, MCCDR, bac pro cuisine, bac pro restaurant et bac STHR, prévue dans l'enceinte de l'établissement le 18 octobre. Les différents parrains, tous issus de l'école hôtelière lycée Jean-Drouant, insistent eux aussi sur cette notion. Ils s'appellent cette année **Erwan Dutheil** (directeur régional Compass group Sports et Loisirs), **Philippe Gauguier** (In Extenso – Tourisme Culture, associé Deloitte), **Stéphane Rimbault**, (chef étoilé Michelin, L'Oasis à La Napoule) et **Eric Guérin**, (chef étoilé Michelin, La Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim et Le Jardin des Plumes à Giverny. L'avenir du lycée Jean Drouant était également, à nouveau, à l'ordre du jour. En début d'année, l'association des anciens élèves a reçu une proposition pour discuter de l'évolution du site, qui comprend aussi un centre de formation d'apprentis (Médéric). Aucune date n'a toutefois pu être définitivement fixée à ce jour. L'association estime souhaitable *« qu'un grand projet d'avenir voie enfin le jour dans la capitale, fédérant toutes les énergies, de haut niveau et à vocation internationale. Les métiers ont changé, rappelle-t-elle. Si le savoir-faire artisanal et le sens de l'accueil restent des arguments clés, la gastronomie et l'hôtellerie misent de plus en plus sur le l'international, le marketing et un management plus contemporain, avec un niveau des compétences requises qui augmente. Il faut que Paris et la France redeviennent incontournables pour ceux et celles qui veulent se former à la gastronomie et à l'hébergement »*.