



Communiqué de presse
Paris, le 3 juillet 2019

FAUCHON LANCE SON ECOLE DE GASTRONOMIE

FAUCHON, reconnue pour son savoir-faire depuis 1886, lance **une école des arts culinaires** en s'associant avec Kamel Mebarki, par ailleurs, futur directeur de l'école, au service de la formation dans la gastronomie en France et à l'international, depuis plus de 20 ans.

Forte de son histoire et de ses valeurs, 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 crée son école avec la volonté **de partager et de transmettre son savoir-faire**. L'école FAUCHON proposera un 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, M. Alexandre Martini Directeur du Campus St. Marc et Co-Fondateur de NFactory school, M. Jean-Louis Louvel, Président de Rouen Normandy Invest, Président PGS et Co-Fondateur de NFactory School, M. Christian Grzanka Vice-président de Normandie Aerospace (Emploi & Formation) ainsi que de la Région Normandie et de son président, M. 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.

La Région favorisera également les synergies avec l'écosystème présent en Normandie dans ce secteur, en particulier avec la future école hôtelière qui sera créée d'ici 2021 avec le soutien de la Région en lien avec l'école hôtelière de Lausanne » a déclaré Hervé Morin.

Située dans un quartier dynamique près du centre de Rouen, l'école ouvrira ses portes **en janvier 2021**. L'institut, de plus de **5000m2**, **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, **un fonds de dotation « 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

Agence 14 Septembre

Emmanuelle Gillardo

emmanuellegillardo@14septembre.fr

+33 6 72 91 87 71

FAUCHON

Justine Klar

jklar@fauchon.fr

+ 33 6 67 68 28 74