



PHOTO: J. L. LAURE, DE BOURNAIN

ANNIVERSAIRE

LYCÉE GEORGES-FRÊCHE : DIX ANS DE TALENTS

Au cœur de ce vaisseau futuriste, la crème de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme est formée depuis dix ans. Bienvenue au lycée Georges-Frêche, jeune fleuron local de la formation pro.

Une vraie fourmilière. Entre les 850 élèves, les 130 apprentis et la centaine d'enseignants, le lycée Georges-Frêche renferme un village à lui tout seul. Derrière les 16 500 triangles d'aluminium, ils sont tous en pleine action : futurs cuisiniers, pâtisseries, boulangers, serveurs, barman, maîtres d'hôtel... On se perd dans les couloirs et les passerelles reliant les cinq bâtiments. "Il y a une couleur par étage : vert, rose et orange", nous indique le proviseur adjoint Bruno Midelet, sans cesse arrêté dans les couloirs pour des questions. C'est qu'en cette semaine de préparation des événements organisés pour le 10^e anniversaire*, il est particulièrement sollicité. "Ce lycée se dirige comme une entreprise", sourit-il, le visage tiré de fatigue. "Sauf qu'on est ouvert de 7h à 23h. Mais on s'amuse 24h sur 24 !"

• ŒUVRE D'ART

Georges Frêche, alors président de la Région, y pensait depuis 2006. Le lycée est sorti de terre au printemps 2012. L'homme politique souhaitait une formation d'excellence en matière d'hôtellerie, de restauration et de tourisme. Trois secteurs essentiels de notre territoire. L'établissement devait se nommer lycée Marianne, mais à la suite

LES ÉTOILES DE FRÊCHE

► **LE LYCÉE FRÊCHE FORME DES STARS**, jeunes étoiles ou champions de cocktails, et même des Miss, comme Aurélie Kichinn qui y a été élue en BTS tourisme.

- Parmi les anciens élèves, Mathis Hoyer, promo 2022, a été Meilleur apprenti de France barman 2022 à 22 ans : "Le passage à Georges-Frêche sur le CV est une valeur de sérieux et de savoir-faire", assure-t-il.
- Valérian Prade, bac pro cuisine en 2012, a reçu une étoile au Michelin en 2023 pour son resto Eden Rose au Luxembourg et a été élu jeune chef de l'année : "C'est un super lycée avec de magnifiques équipements et de très bons profs. J'ai fait des stages dans de grandes maisons, où j'ai rencontré ma femme."
- Tom Bouisson, promo BTS hôtellerie-restauration 2021, a créé son food-truck de sandwiches haut de gamme, le Splendwich, à Montpellier : "J'ai travaillé à La Réserve Rimbaud, chez les Pourcel, à l'étranger. Je me souviens de la rigueur, devoir venir en costume, cela apporte de la maturité."
- Certains élèves reçoivent même des prix alors qu'ils sont encore dans les murs du lycée, comme Elisa Causse, Meilleur apprenti de France cuisine 2021.
- Chez les profs aussi, on compte des personnalités ! Le maire Michaël Delafosse y a enseigné l'histoire géo. ✪

gastronomiques (finalement annulée), vœux de Carole Deligo avec 300 convives ou pot de départ d'un haut fonctionnaire, "on est sur le pont sept jours sur sept".

Les jeunes étudiants peuvent se former pendant six à dix ans dans l'établissement, parfois en cumulant plusieurs des vingt formations. Certains arrivent dès l'âge de 14 ans, après la troisième, en CAP cuisine, crémerie-fromager, boulanger, pâtisseries, ou en commercialisation et services en hôtellerie-restauration. Bacs pro, BTS, certains suivent la chronologie du cursus pour se perfectionner, et même se spécialiser dans l'une des six mentions complémentaires, comme Sommelier, Traiteur, Accueil et réception ou Pâtisserie.

• TOP CHEF

"Les jeunes veulent au CAP Frêche, car ils veulent toucher à tout, de la crémerie jusqu'au bar", explique le directeur des formations, Pascal Mesnard. "90% des élèves savent vraiment pourquoi ils sont là." Un enseignant en boulangerie, Benoit Talx, confirme une tendance qui se développe : "Ils arrivent plus aguerris que les premières promos, c'est l'effet des émissions Top Chef, le meilleur pâtisseries ou boulanger de France !"

Dans certaines formations, le nombre de demandeur est sept fois supérieur aux places disponibles. "Notre capacité d'accueil étant limitée, on reçoit les meilleurs élèves." Et dans la région, les établissements offrant autant de formations sont rares : Pascal Mesnard cite le lycée Christian Bourquin à Argeles. En 2022, Frêche se classait 6^e sur 25 du palmarès de *L'Étudiant*, avec une note de 16,98 sur 20.

Les critères de classement : taux de réussite au bac (95% en 2022), capacité à faire progresser les élèves, à les garder, taux de mentions (69% en 2022). Le lycée est également doté d'un équipement de pointe, régulièrement modernisé.

En dix ans, les professeurs ont vu les évolutions : "On a fait un bond en avant", témoigne le prof de cuisine Thierry Baynal. "Matières, variété de formations avec la création de la section Mise à niveau. Il y a trois ans." Il faut ajouter à cela la création du CAP crémerie-fromager, le développement des concours régionaux, voire mondiaux d'où certains ressortent champions. Et la multiplication

des partenariats à l'international : Europe, Chine, Canada, et en projet, Costa Rica et Panama.

• ÉLYSÉE

Le bâtiment a vu passer les meilleurs mondiaux, comme Pierre Hermé en jury des championnats de desserts en 2019. Des hommes politiques aussi. Les élèves sont même allés servir à l'Élysée en 2016 : 21 d'entre eux ont mis les petits plats dans les grands pendant la présidence de François Hollande. Des étoiles comme les frères Pourcel interviennent pour des formations, et prennent régulièrement des élèves en stage. "Au lycée Georges-Frêche, ils ont tout pour réussir, grâce à un très bon encadrement, des enseignants qui ont la capacité de révéler leurs talents", assure le chef Jacques Pourcel. Le Meilleur ouvrier de France en desserts glacés, Gérard Cabiron, intervient aussi dans les locaux : "Ce lycée est le leader dans la région, il offre le panel de formations et de carrières le plus large. Il y a de bons éléments. J'ai d'ailleurs embauché deux anciens en pâtisserie." Le lycée lui-même est une star : ses courbes futuristes en font l'objet d'au moins deux tournages par an de la série *Un si grand soleil*, de shootings mode et de tournages de clips. Il ouvre aussi ses portes lors des Journées du patrimoine en septembre. Un personnage à lui tout seul !

Emilie Robinin

* La première promo a été accueillie entre 2012 et 2013. Les dix ans sont célébrés du 12 au 20 avril, mais tous les événements (sepa, gala, dîners) sont déjà complétés.



En 2012, l'architecte italien Massimiliano Fuksas (2^e en partant de la gauche) remet le clés du bâtiment à Christian Bourquin (au centre), le président de la Région, lors d'une cérémonie officielle, dans la cour du lycée, avant la rentrée. Près de 650 élèves y font leur rentrée.

REPÈRES

- **2012** : inauguration du bâtiment le 7 septembre, après deux ans et demi de travaux.
- **80 M€** : budget du chantier, financé à 100 % par la Région.
- **22 000 m²** : superficie du lycée.
- **850** : c'est le nombre d'élèves accueillis en 2022, dont 500 en voie pro, 140 en voie technologique et plus de 220 en Section de technicien supérieur STS. 130 élèves en plus sont en apprentissage. La première année, ils étaient 620 élèves au total. Au total, près de 8 000 jeunes ont été formés en dix ans.
- **20 formations**, dont 5 CAP, 3 bacs pro, 1 bac sciences et technologies, 6 mentions complémentaires, 1 brevet pro, 1 brevet technique, 1 mise à niveau et 2 BTS.
- **190 salariés**, dont 100 professeurs. Parmi les profs, 46 sont des pros de l'hôtellerie-restauration.
- **200 places** en internat, inauguré en 2016.
- **10 logements** de fonction.

Le bâtiment, dessiné par Massimiliano Fuksas, est situé entre Paris-Marianne et Doyoussoum. Il s'étend sur 22 000 mètres carrés.

du décès de Georges Frêche, en octobre 2010, un hommage lui est rendu en rebaptisant le lieu. Deux jours avant l'inauguration de lycée, une statue de Georges Frêche de 3,20 mètres de haut a d'ailleurs été dévoilée sur le parvis. Le bâtiment en soi est un symbole de savoir-faire : son architecte, l'Italien Massimiliano Fuksas, de renommée internationale, l'a conçu comme un vaisseau futuriste, tel un musée d'art moderne. "C'est une œuvre d'art réalisée par l'un des plus grands architectes du monde", a déclaré Christian Bourquin, président de la Région de l'époque, lors de l'inauguration en 2012. Des artistes haut de gamme pour un projet d'ambition : quatre restaurants et un hôtel d'application, le seul de l'ex-région Languedoc-Roussillon, où dorment et mangent de vrais clients, un internet, un gymnase... "Ce lycée est une vitrine souhaitée par Georges Frêche, que l'on doit maintenir", assurent de concert la proviseure Catherine Reboul et son adjoint. Repas de la rectrice avec des délégations étrangères, venue d'un ministre qui nécessite des dizaines de repas

Près de 8 000 élèves formés en dix ans, dont certains sont étoilés ou employés dans des palaces.

PHOTO: ALBERT THOMAS, DE BOURNAIN

REPORTAGE

Une journée au lycée Frêche

Futurs fromagers
Armel et Dina se concentrent pour couper et râper un énorme morceau de parmesan. À 17 et 18 ans, ils suivent une nouvelle formation au lycée, le CAP Crémier-Fromager, en deux ans. Ici, on ne fabrique pas de fromage ou de crème mais on travaille les produits. "On est le seul établissement à former des fromagers, de Toulon à Tarbes", souligne le prof, Marc Tedeschi. Sa collègue Catherine Métais ajoute: "On n'est pas connus, alors que le secteur embauche."



Démo de cocktails
Pilsa colada et Carisco: deux recettes au menu de la journée pour les élèves en Montion complémentaire harnan. Une fille prise à la car coordonnée par un "Meilleur ouvrier de France", Laurent Agar. À l'œuvre, imés et Angall, pour une démo sous l'œil averti du prof de service en restauration, Patrick Pinte. Douage, shaker, les filles préparent les cocktails commandés aux restos du lycée. Les vingt élèves goûtent ensuite dans une mini-cuillère: "C'est fait en rhum, elle en a trop mis", rigole l'un des camarades. Nous acquiesçons, cette pilsa colada est costaud!

INFOS PRATIQUES

- **Lycée Georges-Frêche**, 401 rue Le Tison à Montpellier, 8467 13 05 05, lycreehotelgeorgesfrêche.fr.
- **Hôtel Nelson-Mandela**: Réservations: 0467 13 05 33 ou resahotelgeorgesfrêche@ac-montpellier.fr. Ouvert du lundi soir au vendredi matin, de novembre à avril. Onze chambres de 55 à 80 € la nuit avec petit-déjeuner.
- **Quatre restaurants**: - Resto d'initiation, ouvert le midi, menu unique à 16 € avec vin et café. - Bistrot, ouvert le mercredi midi, menu unique à 12 €. - Brasserie d'application, pour le déjeuner, 16 € le menu hors boissons. - Resto d'application, niveau gastronomique, midi (20 €) et soir (28 €), menu unique. Réservations: 0467 13 05 25 ou resrestaurant.georgesfrêche@ac-montpellier.fr.
- **Boutique**: Vente de viennoiseries, pains, pâtisseries et plats traiteurs fabriqués par les élèves. Ouverte du lundi au vendredi.



Arts de la table
Julie Guiraud-Botij répartit les élèves pour le dressage des 35 couverts, dans le resto d'application. Seuls les jeunes en fin de cursus, 3^e année de bac pro, peuvent y prétendre. La spécialité: commercialisation et services en restauration. Nous avons été conviés en force, à la brasserie, où nous avons dégusté un œuf mollet à la florentine, un mignon de porc et purée aux herbes, puis une panacotta et son coulis de fruits rouges. Cuisson parfaite, saveurs bien dosées, les apprentis cuisinots et serveurs n'ont pas à rougir devant les pros!



Concentration en cuisine
"Chef, ça vous va?", "Chef, je peux commencer la friture?". "Je fais quoi avec ces restes?" Dans la cuisine du resto d'application, dix élèves de bac pro cuisine s'affaîent à préparer le déjeuner du jour: magret de canard, purée de coléus et diverses garnitures, au niveau gastronomique. Le vouvoiement est de rigueur, envers la cheffe enseignante Nathalie Joujoux, qui vouvoie aussi les jeunes âgés de 17 à 19 ans.



Un hôtel "pour de vrai"
Pousière, disposition des chaises et des rideaux... Moussa, 18 ans, s'entraîne dans une chambre de l'Hôtel d'application Nelson-Mandela. "On vérifie plus de trente points de contrôle", précise l'enseignante en hôtellerie Caroline Sol. Les élèves ont la matinée pour tout mettre en place, après le départ des clients. Car de vrais clients passent la nuit dans les onze chambres de cet hôtel pédagogique. Moussa est l'un des élèves réfugiés accueillis au lycée. Il a fait la Guinée, est passé par la Syrie, l'Italie... Son souhait est de trouver un emploi dans un hôtel. "Des associations nous demandent si certains jeunes peuvent être scolarisés ici", souligne le proviseur adjoint Bruno Midelet. "Ils sont les bienvenus, et travaillent super bien."



Une équipe "mangée à toutes les sauces"
Pour reprendre les mots du proviseur adjoint Bruno Midelet (au centre sur la photo), au lycée depuis quatre ans, les enseignants sont sans cesse sollicités et doivent parler à tout imprévu: déjeuner d'un ministre au resto, vœux ou pot de départ d'institutionnels, réception de délégations étrangères... Le directeur des formations Pascal Mesnard (à gauche) est lui-même formé à la restauration. La nouvelle proviseure Catherine Béchouat est arrivée en septembre dernier.

Textes
Emilie Fabartien
Photos
Guillaume Bonnefont



Bienvenue chez les "boul-pât".
C'est comme ça que l'on appelle les boulangers et pâtisseries en herbe. Nous visitons deux salles de classe-ateliers. "C'est leur premier jour de chocolat, ils en mettent plus sur eux que dans les moules", sourit le prof Pascal Portallier. Des quiches sortent du four et emboument la salle. Ça rigole, mais ça bosse. Car tous ont du pain sur la planche avec 200 petits pains à faire pour les restos chaque jour, 100 baguettes, 300 viennoiseries et des dizaines de pains variés. Chez les boulangers, on apprend les classiques mais "on leur demande aussi d'innover". Au même moment, des craissants tout roses à la framboise (photo) passent sous notre nez.



Des jeunes de tous horizons
Opération gâteau roulé à la crème de marrons pour Mano, 20 ans, en classe de mise à niveau (MAN). Une section créée il y a trois ans, qui accueille les élèves de filières générales qui balaquent vers les métiers de bouche. "Après un bac général, j'ai fait une prépa littéraire, je voulais faire Sciences Po, mais je suis passionné de cuisine et là j'ai pu me plaindre pas. Alors je suis venu ici". Mano, qui souhaite ouvrir son resto, doit Ingurgiter en un an l'équivalent de trois ans de formation bac pro, pour rejoindre les autres en BTS Management en hôtellerie-restauration.