

DOSSIER de **presse**



www.laregion.fr

Vendredi 7 septembre 2012



La Région inaugure le lycée Georges Frêche à Montpellier



 Banque
européenne
d'investissement

 M
Montpellier

contact presse

Muriel PIN

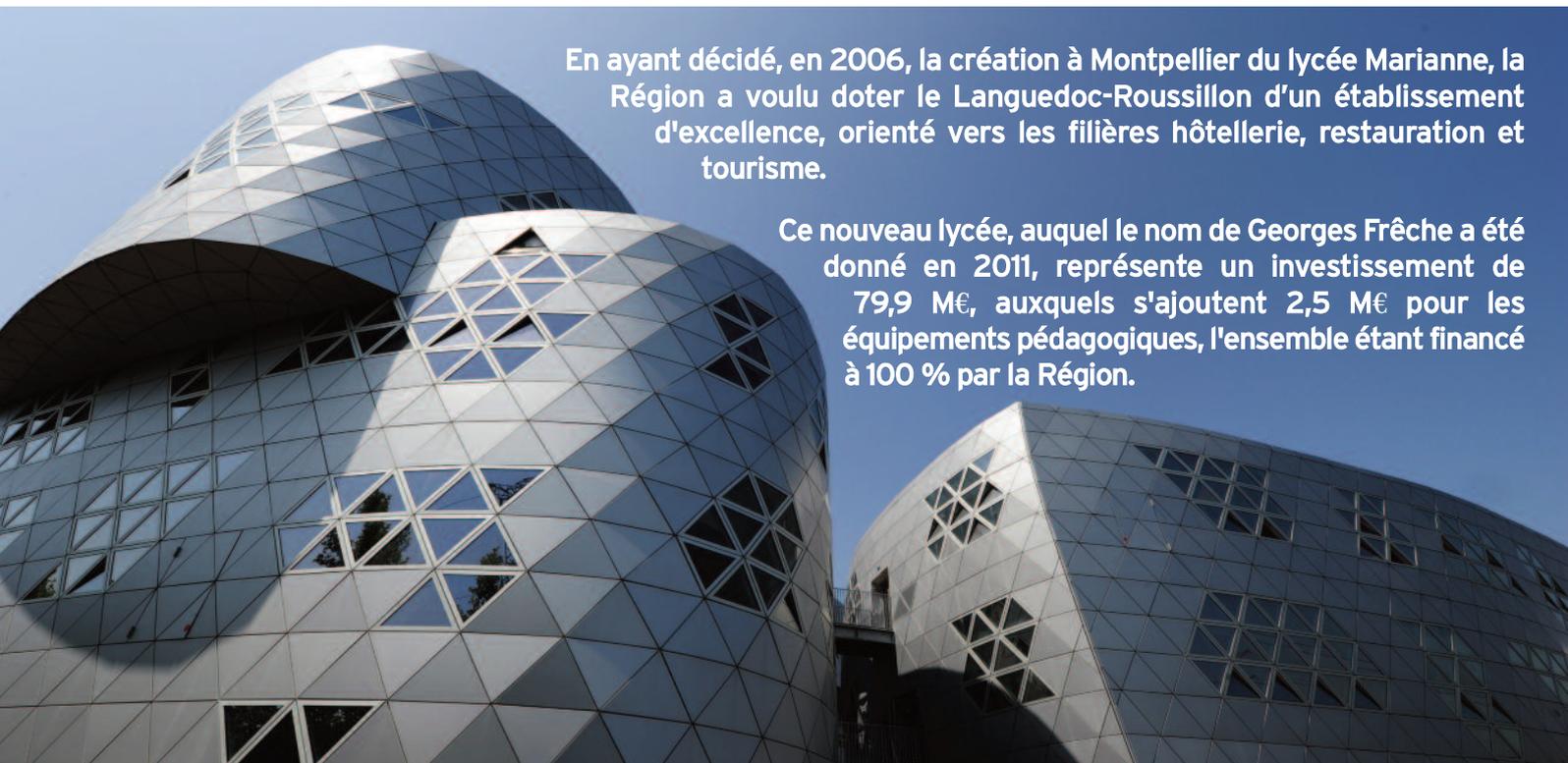
04 67 22 93 87 /// 06 07 76 82 05

pin.muriel@cr-languedocroussillon.fr

LE LYCÉE GEORGES FRÊCHE, UN ÉTABLISSEMENT D'EXCELLENCE DÉDIÉ AUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME

En ayant décidé, en 2006, la création à Montpellier du lycée Marianne, la Région a voulu doter le Languedoc-Roussillon d'un établissement d'excellence, orienté vers les filières hôtellerie, restauration et tourisme.

Ce nouveau lycée, auquel le nom de Georges Frêche a été donné en 2011, représente un investissement de 79,9 M€, auxquels s'ajoutent 2,5 M€ pour les équipements pédagogiques, l'ensemble étant financé à 100 % par la Région.



Un défi architectural relevé par Massimiliano Fuksas



La Région a souhaité offrir un écrin pour les formations dédiées à l'hôtellerie et au tourisme. Avec le lycée Georges Frêche, elle met en place un véritable pôle de savoir-faire dans ce secteur, à l'échelle régionale et pour tout le sud de la France.

Elle a confié la construction de l'établissement à l'architecte et urbaniste italien Massimiliano Fuksas, de renommée internationale, qui a notamment réalisé le Zénith de 10 000 places à Strasbourg, le nouveau Parc d'Exposition de la Foire de Milan Rho-Pero (Italie), le Centre des Congrès de Rome, les Twin Towers de Vienne (Autriche), la Maison des Arts de l'Université de Bordeaux.

Massimiliano Fuksas a souhaité que le lycée Georges Frêche *« soit une vitrine, non seulement de son activité traditionnelle mais aussi de son ambition, à savoir un enseignement de qualité au service de l'excellence, dans le respect des exigences du programme et surtout des besoins des futurs utilisateurs »*.

Le projet reflète cette volonté de *« créer un lieu qui accueille les talents de la jeunesse, pour que son imagination puisse y éclore, dans un esprit de corps avec le sens de l'hospitalité et ce que la France sait faire de mieux : l'innovation avec élégance »*.

L'ensemble se compose d'une partie sculpturale, le lycée hôtelier, et de ses bâtiments satellites : le gymnase et le bâtiment à vocation résidentielle, partie plus privative. Le bâtiment du lycée hôtelier a des volumes évoluant sous la caresse du soleil et de ses lumières, et des ombres. Des espaces creusés comme dans la masse d'un monolithe permettent des cheminements et des échanges visuels qui forment une sorte de lien socialisant. Les bâtiments du lycée sont revêtus d'une peau métallique conçue comme un écran protégeant du soleil.

En terme d'organisation spatiale, le projet pivote autour d'un centre de gravité composé par le pôle d'accueil et sa salle polyvalente, ainsi que la partie administration et les locaux des enseignants.



Une surface bâtie de 23 598 m²

Le lycée Georges Frêche a été construit sur un terrain de 16 516 m², situé à l'est de Montpellier, dans la Zac Port Marianne, cédé par la Ville de Montpellier pour un euro symbolique. La construction de l'établissement a nécessité des aménagements viaires et piétons d'un montant d'1 M€ que la Ville de Montpellier a également financés.

Conception

D'une surface bâtie de 23 598 m², le lycée se compose de cinq bâtiments et comprend notamment :

- ✓ quatre restaurants d'application : restaurant gastronomique, brasserie et deux restaurants d'initiation, pouvant accueillir près de 200 clients,
- ✓ un hôtel d'application composé de deux chambres niveau 2 étoiles, trois chambres niveau 3 étoiles et sept chambres niveau 4 étoiles, dont deux suites,
- ✓ un espace polyvalent et de conférence d'une capacité de 180 places,
- ✓ un service de restauration,
- ✓ un foyer pour les élèves en rez-de-chaussée, trois salles de détente et trois salles informatiques,
- ✓ un magasin de vente de produits confectionnés par les élèves,
- ✓ un gymnase et un plateau sportif aménagé à l'extérieur,
- ✓ dix logements de fonction.



Des exigences techniques et environnementales

La Région a élaboré un Cahier des Recommandations Techniques et Environnementales « Lycées Nouveau Siècle », décrivant les exigences qualitatives dans la construction et les actions volontaristes à mener au delà de la réglementation. Ainsi le lycée possède :

- ✓ une salle d'exposition,
- ✓ une salle « ressource » à l'attention des personnes à mobilité réduite,
- ✓ des bureaux et des salles de travail pour les professeurs,
- ✓ des salles de rencontres parents/professeurs,
- ✓ une salle de stockage de manuels et outillages dans le cadre du dispositif régional de la gratuité des livres.

Le lycée Georges Frêche se caractérise par des exigences techniques fortes et sa construction a constitué un véritable défi technique :

- ✓ une isolation par l'extérieur,
- ✓ un éclairage extérieur en LED,
- ✓ un éclairage performant très haut rendement dans les salles de cours,
- ✓ des détecteurs de présence dans les locaux,
- ✓ la complexité des formes (61 % de façades en double courbure, 22 % en simple courbure...),
- ✓ une méthodologie de construction spécifique à ce chantier (modélisation de la façade en 3D, réalisation de prototypes...),
- ✓ la pose de 17 000 cassettes métalliques en alucobond,
- ✓ la pose de 5 000 châssis triangulaires montés sur des résilles métalliques qui reprennent la courbure de la façade.

En outre, des panneaux solaires thermiques ont été installés pour la production d'eau chaude sanitaire dans le but d'alimenter les cuisines, les logements et l'internat.



La construction du lycée Georges Frêche a duré deux ans et demi, de novembre 2009 à juin 2012.

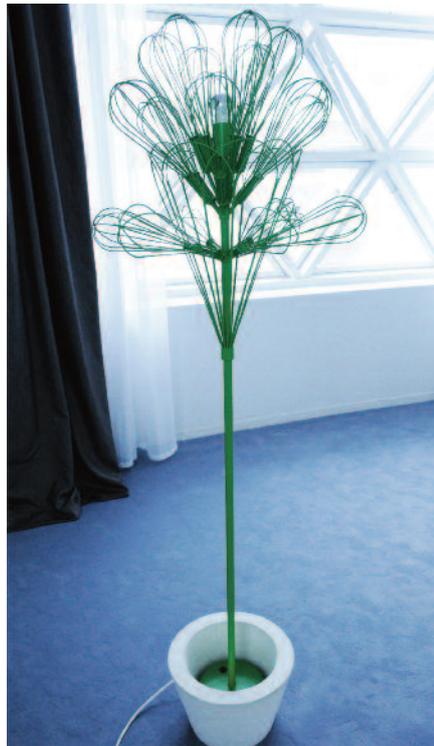


Des équipements haut de gamme

La Région a confié au cabinet Fuksas la conception d'une partie du mobilier du lycée Georges Frêche. Il s'agit des secteurs ouverts au public : restaurants pédagogiques (gastronomique et brasserie), chambres d'hôtels, salle polyvalente, pôle vente, accueil et réception des clients. Ceux-ci bénéficient d'un mobilier design et fonctionnel : chaises Jacobsen, tables, lits, tablettes murales, placards et mobiliers de rangement et de présentation des vins réalisés sur mesure. Les chambres disposent d'écrans plats, de frigos, de coffres forts et de connection Wifi. Le tout représente près de 2 200 m³ de mobilier et de matériels qui ont été acheminés par 21 semi-remorques au cours de l'été.

1 % artistique

La Région consacre 1 % du coût de la construction de l'établissement à la réalisation d'œuvres d'art. Celle de la designer Matali Crasset a été retenue par un comité artistique. L'artiste propose une ligne originale de mobiliers qui s'intègre parfaitement à l'architecture intérieure du lycée Georges Frêche. Son projet intitulé « Emulsion » part d'un ustensile de cuisine ordinaire : le fouet. Cet ustensile, indispensable et indissociable de l'émulsion, est décliné par Matali Crasset en une série d'objets, que l'on découvre dans la partie publique de l'établissement.



MATALI CRASSET, UNE DESIGNER DE TALENT

Matali Crasset compte parmi les fortes personnalités du design français. Diplômée de l'Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle (ENSCI) de Paris, elle collabore avec Denis Santachiara, célèbre concepteur et designer italien, puis avec Philippe Starck, avant de créer sa propre entreprise : Matali Crasset Production.

Ce qui l'intéresse avant tout, c'est l'objet, ou plutôt ses fonctions. Elle aime questionner l'évidence des codes qui régissent notre vie quotidienne pour mieux s'en affranchir et développer de nouvelles typologies articulées autour de la modularité, l'appropriation, la flexibilité, le réseau.



Un projet qui bénéficie d'un prêt de la BEI

L'inauguration du lycée Georges Frêche s'accompagne de la signature d'un important contrat entre la Région et la Banque Européenne d'Investissement (BEI) portant sur un prêt de 100 M€ qui correspond à une première tranche, pour l'année 2012, d'une enveloppe globale de 400 M€ dédiée au financement à hauteur de 50 % HT du Plan Pluriannuel d'Investissement (PPI) des lycées sur la période 2012-2015.

Afin de ne pas subir la raréfaction et le renchérissement du crédit bancaire privé, la Région s'est engagée depuis 2010 dans une démarche de sécurisation et de diversification de ses sources de financement. Grâce au dynamisme de ses investissements, elle est ainsi éligible à des enveloppes spécifiques bonifiées proposées par des établissements publics ou assimilés, dont la BEI au plan européen, ce qui lui permet d'obtenir des financements à des conditions de taux meilleures que celles du marché (environ 3 % sur une durée de prêt de 30 ans).

En effet, si la Région est en mesure de contractualiser un prêt avec la BEI, c'est bien parce qu'elle investit de façon significative dans les lycées. D'ici à 2015, 4 autres ouvertures de lycées sont en effet prévues (Marc Bloch à Sérignan, Emile Combes à Argelès, Ernest Ferroul à Lézignan-Corbières et François Andréossy à Castelnuadary) et une cinquantaine d'établissements seront réhabilités.

Il est à noter que la BEI conditionne l'octroi de ses financements à des exigences élevées en matière de normes environnementales et la signature du contrat témoigne de la reconnaissance par les plus hautes instances européennes de la grande qualité technique, architecturale et environnementale du PPI Lycées de la Région.

Le partenariat avec la BEI confirme une nouvelle fois la confiance portée à la bonne santé financière de la Région, et notamment sa capacité à financer de manière équilibrée ses investissements par l'épargne et par l'emprunt.

Un enseignement de haut niveau

Le lycée Georges Frêche est un établissement à la pointe en terme d'équipements au service de nouvelles formations ciblées. Il propose une filière de haut niveau pour les métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme :

- ✓ un cycle technologique et des sections de technicien supérieur (BTS)
- ✓ un cycle professionnel (CAP, BEP, Bac pro et mentions complémentaires).



Le tourisme constitue un levier important pour le développement économique du Languedoc-Roussillon. La professionnalisation de l'ensemble des acteurs et la qualité des prestations touristiques sont au cœur des enjeux stratégiques pour l'avenir du tourisme régional. Le développement des compétences professionnelles dans ce secteur passe par la formation des jeunes. La Région a donc décidé d'investir dans l'éducation, en offrant un cadre totalement nouveau et dynamique pour les formations dédiées à l'hôtellerie et au tourisme.

Pour la première fois, un lycée du Languedoc-Roussillon est équipé d'un hôtel d'application : une véritable opportunité pour les élèves qui pourront être en contact avec les clients et se confronter à la réalité des métiers qu'ils apprennent. Les élèves auront ainsi une expérience dès la sortie de leurs études, ce qui facilitera leur insertion professionnelle.



650 élèves accueillis et 33 postes créés

Le lycée Georges Frêche accueille 650 élèves dès la rentrée de septembre 2012. La Région a créé 33 postes d'Adjoints Techniques Territoriaux des Etablissements d'Enseignement (ATTEE) : un responsable d'encadrement en restauration, un responsable d'encadrement en entretien général et maintenance, 2 seconds de cuisine, 4 agents de restauration, 3 agents d'accueil dont l'un assurant un service de nuit, 18 agents d'entretien, 4 agents de maintenance technique.

LES FORMATIONS PROPOSÉES

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE

- ✓ Secondes, premières et terminales technologiques d'hôtellerie
- ✓ BTS hôtellerie restauration
- ✓ BTS responsable d'hébergement
- ✓ BTS vente de productions touristiques
- ✓ BTS animation et gestion touristique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- ✓ CAP (service hôtelier, pâtisserie, cuisine, restaurant, boulanger)
- ✓ Bac Pro (boulangerie pâtisserie, hôtellerie cuisine - restaurant)
- ✓ Bac Pro métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- ✓ Bac Pro restauration

MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Gouvernante d'étage, accueil réception, traiteur, sommellerie, barman, cuisine allégée





Un partenariat avec les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

Un accord de partenariat est signé entre la Région, le Rectorat et les professionnels du secteur, afin de relever trois défis majeurs :

- ✓ favoriser l'emploi et faciliter l'insertion des jeunes, à travers un dispositif de formation complet dédié aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, dont le lycée Georges Frêche est le fleuron,
- ✓ valoriser les compétences des professionnels,
- ✓ promouvoir la richesse du patrimoine culinaire et culturel du Languedoc-Roussillon.

Ce partenariat tripartite comporte :

- ✓ une dimension conseil qui prévoit des consultations pour l'organisation des locaux professionnels, une aide au choix des équipements utiles pour les activités quotidiennes, les démonstrations et les manifestations de prestige, des échanges sur les actions de communication à mettre en œuvre.
- ✓ une dimension formation qui regroupe des actions variées dont :
 - des interventions ponctuelles ou régulières auprès des élèves et des enseignants,
 - le partage des informations sur les procédés et les modes d'organisation du travail,
 - des échanges entre enseignants et professionnels,
 - l'accueil des élèves et étudiants du lycée Georges Frêche dans les entreprises régionales,
 - un système de tutorat par des professionnels pour les élèves en difficulté,
 - la prise en charge des apprentis,
 - des actions de découverte et de valorisation des formations et des métiers.



DES « PARRAINS » DE RENOM

Le partenariat avec les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme s'accompagne de la désignation de « parrains » dont le métier correspond aux formations dispensées au lycée Georges Frêche. Sont ainsi associés à l'établissement, secteur par secteur :

HÔTELLERIE

- ✓ Xavier Debaisieux, Hôtel Domaine de Verchant, Castelnaud-le-Lez,
- ✓ Franck Manna, Groupe Park and Suites, Montpellier

TOURISME

- ✓ Gilbert Ganiveng, Groupe Promeo, Sète
- ✓ Paolo Toeschi, EPCC Pont du Gard, Vers-Pont-du-Gard
- ✓ Miguel Espada, groupe Garrigae, Pézenas

SERVICE / RESTAURANT

- ✓ Christian et Jacques Mazerand, restaurant Le Mazerand, Lattes
- ✓ Eric Cellier et Pierre Morel, restaurant La Maison de la Lozère, Montpellier
- ✓ Charles Fontes, restaurant Réserve Rimbaud, Montpellier
- ✓ Pascal Sanchez, restaurant Mia, Montpellier

CUISINE

- ✓ Jacques et Laurent Pourcel, restaurant Le Jardin des Sens, Montpellier
- ✓ Gilles Goujon, restaurant Auberge du Vieux Puits, Fontjoncouse

BARMAN

- ✓ Julien Escot, bar Le Papa Doble, Montpellier

TRAITEUR

- ✓ Gérard Cabiron, Traiteur Cabiron, Montpellier
- ✓ Didier Germain, Traiteur Germain, Montpellier

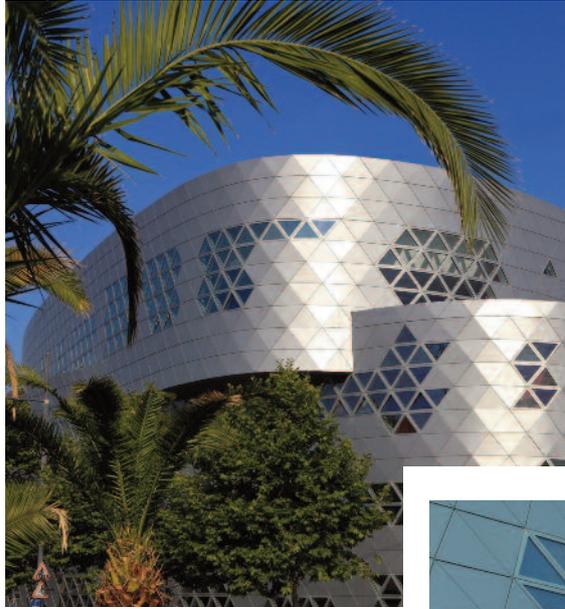
BOULANGERIE

- ✓ Jean-Luc Beauhaire, Maison Beauhaire, Léguevin

PÂTISSERIE

- ✓ Gérard Bertin, pâtissier, Sète





presse



contact presse

Muriel PIN

04 67 22 93 87 /// 06 07 76 82 05

pin.muriel@cr-languedocroussillon.fr