

**74<sup>e</sup> AGO. Promatel Paris IDF. : Charte parrainage AE 2018 –Avenir Lycée Jean Drouant.**

Réunie sur le thème de : << **La transmission des Savoirs, des Savoirs- faire et des Savoirs – être** >>, à l'initiative de **Pierre Berthet**, président et les membres du conseil d'administration de l'association des anciens élèves des promotions de l'enseignement technologique hôtelier **Promatel Paris-Ile-de-France (E.H.P. Jean Drouant)**, la 74<sup>e</sup> assemblée générale, par l'intermédiaire de **Marie-Françoise Duchemin – Taurinya (EHP. Jean Drouant – BTH 1975 « Antilles »>>, BTS 1977)**, avec pour cadre le 1<sup>er</sup> juin 2018, le restaurant Royal Trinité à Paris.

Fort de l'appui actif des représentant(e)s de quelque 40 promotions, la fréquentation régulière en augmentation sensible du site internet [www.promatel.info](http://www.promatel.info) (plus de 330 connexions/jour), et le soutien de l'**union européenne pour la promotion des formations techniques dans les métiers de l'hôtellerie UNATECH**, ([www.unatech.eu](http://www.unatech.eu)), plusieurs sujets d'actualité ont été successivement abordés, allant de la **Charte des parrainages A.E. 2018 & 2019 au souhait des Ancien(ne)s Elèves et de leur association des 82 années de l'EHP. Jean Drouant, d'être partie prenante de la future entité du site Médéric.**

**Charte du parrainage des Anciens élèves 2018. Philosophie des parrains : Avec en support l'enquête d'insertion professionnelle\* réalisée comme chaque année, en étroite collaboration avec la direction du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (LMHR) Jean Drouant, dont la remise officielle des diplômes aura lieu le 18 octobre dans l'amphithéâtre de l'établissement. Successivement : Les diplômé(e)s de la 48<sup>e</sup> promotion BTS, options A & B, avec pour parrains : Erwan Dutheil, directeur régional Compass group Sports et Loisirs. (BTH 1985 « Pierre Gauthier »>> - BTS 1990.) « La réussite aime l'effort>>, Philippe Gauquier, In Extenso – Tourisme Culture, associé Deloitte. (BTH 1977. BTS 1979 « Jean Taittinger »>> « Se battre et innover en équipe »>. Les diplômé(e)s MCCDR, Bac pro Cuisine et bac pro restaurant, STHR (1<sup>ère</sup> promotion), avec pour parrains : Stéphane Rimbault, étoilé Michelin, L'Oasis – La Napoule (BTH 1975 & BP.), << Une âme, une cuisine, un style. >>, Eric Guérin, étoilé Michelin, La Mare aux Oiseaux et le Jardin des Plumes – Saint- Joachim et Giverny. << Réinventer la nature en lui rendant sa grâce, c'est notre métier. >>**

**Avenir du lycée des métiers (LMHR) Jean Drouant sur le site Médéric.** Des rénovations qui engagent l'avenir ; Une importance donnée à l'Economie-gestion. Quel avenir pour la voie technologique, rapprochement avec les C.F.A... avec le pilotage de la voie pro (lycées professionnels) et la fin de leur spécificité ; on peut donc raisonnablement s'interroger sur l'intérêt de conserver des lycées hôteliers dans le giron de l'Education nationale. On semble aller vers le retour des écoles professionnelles privées gérées directement par la profession ! Et pourtant la profession pourrait-elle, seule donner une cohérence et une homogénéité validée sur tout le territoire ? **La balle est dans son camp** ; sans l'aide de professeurs qualifiés et hautement diplômés des lycées techniques, assurer l'enseignement général et pratique, offrir des formations reconnues comme celles qui, actuellement la font rayonner en France et dans le monde ? **Point de vue ....** quand on connaît les intérêts très divergents des

*diverses formes d'apprentissage en hôtellerie et en restauration ! Sans parler de la scolarité extrêmement onéreuse pour les étudiant(e)s de ces centres et écoles.*

*Dans cet esprit, une **proposition d'échange sur l'Avenir du site Médéric**, transmise à l'association des anciens élèves du lycée Jean Drouant, en janvier, sans suite effective à ce jour, devait permettre de mieux appréhender **l'Avenir du lycée et de l'association au sein du site Médéric**, ce qui semble logique et parfaitement normal.*

*<< **En ce qui concerne l'association des anciens élèves, il est toujours vivement souhaité qu'un grand projet d'Avenir voit enfin le jour à Paris, fédérant toutes les énergies, de haut niveau et à vocation internationale !>> « Les métiers ont changé. 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 l'international, le marketing et sur un management évolué. Et le niveau de compétences requis augmente. Peu à peu, Paris et la France redeviennent incontournables pour la formation à la gastronomie et à l'hôtellerie. En **2024, La France accueillera les JO**, l'évènement donnant à notre pays et à sa **capitale** une visibilité hors du commun. >>, **Puissions-nous avoir les moyens et la force de réaliser à Paris cette grande école des métiers de l'hôtellerie et de la restauration!*****

*\*- Présentation, en **exclusivité**, lors de l'assemblée, au nom de l'association des anciens élèves **Promatel Paris-Ile-de-France**, par **Pierre Berthet**, de l'enquête d'insertion professionnelle des promotions 2018 du **Lycée des métiers (LMHR) Jean Drouant**, dont les résultats définitifs seront officialisés à l'issue des examens.*