GUYANCOURT

Le renouveau du lycée hôtelier

Ils viennent de passer près de cinq ans dans des préfabriqués. Il était donc temps que ça se termine ! La première phase des travaux du lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines, la plus longue, vient tout juste d'être achevée. Après plus de quatre ans de travaux, qui ont pris du retard à cause d'une procédure de désamiantage plus longue que prévu, les quelque 18 000 m² de locaux rénovés sont prêts à l'emploi. Il en reste encore 6 000 m² à remettre à neuf, qui constituent la deuxième et dernière phase des travaux. Elle devrait être terminée pour l'été 2016.

Les bâtiments refaits à neuf du lycée hôtelier comprennent notamment six grandes cuisines, un atelier traiteur et un autre pour la pâtisserie.

Une brasserie, un restaurant et un hôtel !

Albert Torrecilla, directeur délégué à la formation, est particulièrement fier de présenter les huit immenses cuisines (pâtisserie, traiteur…) qui s'étalent sur un long couloir de plusieurs dizaines de mètres. **«Les élèves vont réellement travailler dans des conditions professionnelles**, explique-t-il. **Tous les midis et soirs, elles tourneront à plein régime pour alimenter les trois salles de réception.»** Elles aussi complètement nouvelles : **«Nous avons une brasserie, un restaurant gastronomique et une salle prévue pour des manifestations de type banquets. Chacune d'elles fait 180m², ce qui est considérable.»**

En effet, les équivalents dans les préfabriqués n'atteignaient pas plus d'une cinquantaine de m² par salle. **«Et il est possible de venir y déjeuner pour 9 euros à la brasserie et 18 euros pour le gastronomique. C'est un vrai restaurant»**, ajoute Albert Torrecilla. La réservation par téléhone ou sur le site internet du lycée n'est pas obligatoire mais reste vivement conseillée.

Le lycée hôtelier, c'est cinq formations : restauration, cuisine, hôtellerie, tourisme et même, depuis peu, une formation bar.

Il y a donc aussi, en plus du restaurant, des chambres d'hôtels, au nombre de huit, toutes refaites à neuf. Et, là encore, ce ne sont évidemment pas les élèves qui vont y dormir : **«Elles sont pour le public. Nous n'avons pas la même communication qu'un hôtel car ce n'est pas notre rôle mais, pour une cinquantaine d'euros, la nuit vous est offerte.»** La réservation est, là, obligatoire.

Pour les élèves cette fois, le réfectoire est agrandi. Sa capacité est portée à 300 couverts contre 200 avec les préfabriqués. Les salles de cours sont également plus nombreuses, au total une cinquantaine. Sans oublier l'internat : il dispose maintenant de 180 places. Il en avait jusque là 110.

Loïc Defives

PRATIQUE

Adresse :
Place François-Rabelais
78280 Guyancourt
Tél : 01 30 96 12 43 ou
01 30 96 12 00

Un nouveau proviseur

Stéphane Demarle a pris officiellement ses fonctions de proviseur du lycée hôtelier le 1er septembre. Il avait dirigé auparavant, pendant trois ans, le lycée des métiers Camille-Claudel à Mantes-la-Ville. Ce professeur de technologie de formation apprécie, au sens positif du terme, **«la confrontation avec le monde de l'entreprise»** que lui offrent les responsabilités dans les lycées professionnels.

Stéphane Demarle se réjouit évidemment de prendre ses fonctions dans des locaux flambant neufs, mais sait aussi que le défi qui l'attend sera d'autant plus important. **«Il y a un rayonnement à apporter au lycée à l'international. Des délégations viennent d'Europe, d'Asie, d'Afrique, pour connaître notre travail, le savoir-faire à la française en hôtellerie-restauration.»**

Le proviseur compte également maintenir voire augmenter les excellents taux de réussite dans chaque filière. **«Nous sommes entre 90% et 100%, du CAP à la licence professionnelle, en passant par le BTS et les bacs pro.»** Loïc Defives

Stéphane Demarle dans la nouvelle brasserie du lycée.