

École Lenôtre

2018



ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS

Édito

Convaincu qu'un savoir-faire ne sert que si on le transmet, Gaston Lenôtre crée en 1971 la première école française de gastronomie. Cinquante ans plus tard, professionnels exigeants et amateurs audacieux viennent encore se nourrir des techniques, des secrets et de tout ce qui figure l'esprit Lenôtre. L'exigence du goût, le culte du produit et la valeur du geste imprègnent les murs de notre Maison. Votre Maison.

Avec notre École, cette excellence voulue par Gaston Lenôtre est désormais à votre disposition. Vous la trouverez auprès d'une brigade de Chefs animés par ce même besoin de transmission. L'héritage Lenôtre se perpétue parce qu'il n'est pas le fait d'un homme mais de toutes celles et tous ceux qui le font vivre aujourd'hui. Ici, Chefs et Pâtisseries sont en quête de perfectionnement et de singularité. Et sont là pour transmettre ces valeurs. Poussez les portes de L'École Lenôtre.



ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS

4

L'école

6

Les formations :

- 8. Cuisine et pâtisserie
- 10. Stage de perfectionnement
- 12. Formation et conseils sur-mesure

14

Les experts

16

Team Building

17

Les lieux

19

Lenôtre en quelques chiffres

L'école

NOTRE ENGAGEMENT

Plus qu'un centre de formation, l'École professionnelle Lenôtre agit comme une charnière pour tous les chefs en quête de reconversion. Elle accompagne toutes celles et tous ceux qui souhaitent créer leur propre entreprise à toutes les étapes de leur projet. Pour ce faire, l'École Lenôtre offre à ses élèves et partenaires des **enseignements multiples**, reconnus et pointus. Riches de l'ensemble de nos savoir-faire, leurs projets personnels pourront se prévaloir de l'excellence Lenôtre et pérenniser ainsi le nom de notre belle Maison.

NOTRE VISION

Si la gastronomie française rayonne aujourd'hui à travers le monde, c'est grâce à des défricheurs comme Gaston Lenôtre dont le tablier pourrait être flanqué de la mention « inventeur de la pâtisserie moderne ». Il se disait né avec une toque sur la tête mais c'est avec de l'or dans les mains que ce grand Monsieur du goût a fait sa route. Or, qu'il a toujours partagé en philanthrope audacieux et visionnaire. La Maison Lenôtre, fidèle à la mémoire de son fondateur, accompagne **les esprits les plus innovants** et inculque geste et savoir à tous les talents en devenir. Sans bienveillance point de tradition, sans humanité point de luxe.

10 règles d'or

L'École Lenôtre met un point d'honneur à dispenser un savoir-faire unique et construit autour de 10 notions fondatrices et immuables :

- 1 - Le soin des ingrédients
- 2 - Le culte du savoir-faire
- 3 - La maîtrise du temps
- 4 - Le respect des Hommes
- 5 - L'amour de la dégustation
- 6 - Le partage des saveurs
- 7 - L'exigence esthétique
- 8 - L'inventivité gustative
- 9 - Le sens de l'expérience
- 10 - L'instinct patrimonial

L'exigence Lenôtre

Lenôtre est une marque qui répond aujourd'hui à tous les critères de qualités propres aux grandes maisons :

- Certification Datadock
- Labellisation VeriSelect
- Inscription au RNCP (Répertoire National de la Certification Professionnelle)
- Formation 100 % pratique gestes métiers
- 100 % des Chefs parlent anglais
- Stages dans les Ateliers Lenôtre
- Jamais plus de 12 élèves par cours
- Salles équipées de matériel professionnel pour se roder aux techniques les plus sophistiquées.

Chef, oui Chef

Les enseignants de l'École Lenôtre ainsi que les Chefs Fabrice Brunet, Guy Krenzer, Olivier Poussier et Michel Roth sont les garants d'un patrimoine culinaire en mouvement perpétuel. Nos formations sont riches de grands noms de la gastronomie, tels que Jean-Michel Bannwart, Eddie Benghanem, Pascal Brunstein, Damien Duquesne, Christophe Felder, Gaëtan Paris, Christophe Renou, Christophe Rhedon, Philippe Rigollot...



Les formations

Entrez dans le cercle très privé des cuisiniers et pâtissiers estampillés Lenôte et certifiés. Via ses cursus pointus et intensifs, élaborés d'après 50 années d'expérience, nos formations accompagnent les candidats jour après jour et dressent des passerelles solides vers le marché du travail.

En 23 semaines, notre formation certifiante Cuisine et Pâtisserie transmet l'excellence de la Maison Lenôte aux cuisiniers et pâtissiers professionnels ou en devenir. Plus courts, nos stages de perfectionnement permettent d'optimiser sa passion ou son métier via des sessions de 2 à 5 jours. Enfin, à travers nos formations et conseils sur mesure, Lenôte met toute son expertise et son savoir-faire au service des professionnels de la gastronomie et de l'innovation.



1 FORMATION CERTIFIANTE CUISINE ET PÂTISSERIE

LA FORMATION « PÂTISSIER ÉCOLE LENÔTRE » (23 semaines)

L'art de la pâtisserie est noble et complexe ; l'École Lenôtre met tout son savoir-faire et sa maîtrise à la disposition de celles et ceux qui souhaitent s'y convertir.

Une **formation de pointe** qui aspire à transmettre et pérenniser l'excellence de notre Maison. À qui s'adresse cette formation ? Aux passionnés, fussent-ils néophytes ambitieux ou experts en quête de perfectionnement. Tous sont les bienvenus dans l'enceinte de nos écoles.

LA FORMATION « CUISINIER ÉCOLE LENÔTRE » (23 semaines)

Une passion sincère et une motivation profonde sont les clés de la réussite de nos formations. Du fait de leur intensité et de leur calendrier serré, elles exigent une concentration inébranlable de la part de nos intervenants. Nous avons fait le choix de cursus courts et nous engageons à vous transmettre les gestes fondamentaux et les techniques essentielles qui feront de vous des **professionnels reconnus**. Amateurs et passionnés souhaitant réorienter votre carrière, jeunes professionnels ayant déjà suivi une école d'apprentissage ou anciens professionnels ayant quitté le métier pendant une période plus ou moins longue... Soyez tous les bienvenus à cette nouvelle étape de votre parcours professionnel.

Une formation en 3 actes

- **8 semaines** pour « La Maîtrise » : élaborer un assortiment de plats modernes et haut de gamme ou de pâtisseries modernes et raffinées.
- **8 semaines** pour « L'Incontournable » : réaliser les recettes de la cuisine française ou les techniques élaborées de la pâtisserie.
- **7 semaines** « L'Essentiel » : réaliser les recettes et techniques de base en cuisine ou pâtisserie.



2 STAGE DE PERFECTION -NEMENT

Vous ne disposez pas de 23 semaines pour profiter de l'expertise Lenôtre en matière de pâtisserie ou de cuisine ? Qu'à cela ne tienne, notre Maison propose également des formations courtes dans ces domaines. Optez pour un stage précis et adapté de 2 à 5 jours pour vous perfectionner dans votre discipline de prédilection sous la houlette d'experts et de grands noms de la gastronomie.

PERFECTIONNEMENT EN PÂTISSERIE

Dispensés sur notre site de Plaisir, vous disposez d'un large choix d'enseignements afin d'intensifier vos techniques en matière de boulangerie, de viennoiserie, de travail de la glace, de sucre et de chocolat.

Des options courtes complétées par nos cours « Signature » dispensés par des intervenants prestigieux :

- Les Entremets sucrés, avec Frédéric Bourse, Chef pâtissier de l'École Lenôtre
- L'art de la Boulangerie, avec Gaëtan Paris, MOF
- La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF
- La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF
- Le travail du Sucre avec Fabien Emery Champion d'Europe de Sucre d'Art
- Le Chocolat de Pâques : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF
- Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF



PERFECTIONNEMENT EN CUISINE

Également dispensés sur notre site de Plaisir, une carte élaborée de formation express est mise à la disposition de nos participants autour de la cuisine, de la charcuterie, du traiteur et de la sommellerie :

- « Le Zinc du marché » : les incontournables de nos ardoises, à déguster debout
- « La Terre » : viandes et volailles – choisir, préparer et cuisiner
- « La Mer » : poissons, coquillages et crustacés – choisir, préparer et cuisiner

- « Au cœur du végétal » : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette
- « Brunch et Lunch » : apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet
- « Buffets traiteur » : cocktails salés de l'entrée au fromage

Notre cuisine elle aussi bénéficie du soutien des grands noms de la discipline, c'est pourquoi nous proposons des cours « Signature » aux prestigieux maîtres de cérémonie :

- « La Bistronomie », avec Jean-Michel Bannwart, MOF
- « Charcuterie, des fabrications à chaque usage de consommation » avec Jean-Michel Bannwart, MOF
- « Service en continu » : Breakfast all day et Street Food avec Marion Flipo
- « Santé Bien-être » : poke bowls, détox, chips de kale... avec Marion Flipo
- « Les accords Mets & Vins, bières, thé » avec Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000





3 FORMATION ET CONSEILS SUR MESURE

Les métiers de bouche sont passionnants mais chronophages. Difficile parfois d'allier créativité et stratégie de développement, c'est la raison pour laquelle l'École Lenôtre développe toute une gamme de stages et de conseils d'accompagnement chez nous ou dans vos locaux, dédiés aux impératifs de nos métiers. Les questions et les objectifs que se posent les professionnels sont vastes et nous tâchons d'y répondre par le biais de modules pédagogiques à thème.

Chaque professionnel désireux d'en profiter doit pouvoir en tirer un bénéfice à court terme. Cuisiniers, pâtissiers, restaurateurs ou professionnels de l'agroalimentaire, notre collectif de Chefs et d'experts partage son **expertise** sur des questions variées : quelles solutions pour développer ou optimiser votre activité ? Quelles sont les tendances actuelles du marché ? Comment faire évoluer votre offre ? Quelle formation pour renforcer vos équipes Cuisine ?... et bien plus encore.

Développer les talents de vos équipes

La réussite n'est jamais le fait d'une seule personne. Le goût est une affaire d'équipe, c'est pourquoi chaque membre de votre brigade doit être au diapason de vos valeurs et donner le meilleur dans un esprit de groupe. Lenôtre Consulting s'est penché sur la question et a élaboré un programme de management qui se focalise sur :

- Plan de formation
- Techniques culinaires cuisine et pâtisserie
- Hygiène
- Cocktails

Créer et valoriser de nouvelles offres

Être créatif est un prérequis dans les métiers de bouche. De l'idée à la mise sur le marché, Lenôtre Consulting vous accompagne via un programme à la carte et par étape pour toutes celles et tous ceux qui souhaitent innover et le faire savoir :

- Tendances culinaires
- Analyse sensorielle
- Ateliers créatifs
- Création de recettes
- Langage du goût et communication clients
- Design et tests produits
- Études de marché
- Cuisine et audiovisuel

Tout notre savoir-faire à votre service

Dans le cadre de ses formations et conseils sur mesure, Lenôtre Consulting met à votre service son expertise en matière de :

- Identité et concepts culinaires
- Création de cartes (plats, cocktails, boissons) et menus
- Design d'intérieur
- Audit environnemental avant ouverture
- Sélection de fournisseurs
- Organisation de la production
- Optimisation du rapport coût/rentabilité
- Accueil, service clients et gestion des flux clients
- Satisfaction clients
- Aide au recrutement et à la structuration des équipes
- Marketing digital



Experts et intervenants

« Apprendre en faisant » a été le crédo de Gaston Lenôtre et demeure celui des chefs qui dispensent aujourd'hui leur savoir-faire à l'École Lenôtre. Les pâtisseries et cuisiniers qui officient au sein de notre Maison sont pour la plupart Meilleurs Ouvriers de France. Parmi eux, des formateurs permanents et associés d'écoles partenaires ainsi que des grands chefs dont le nom résonne à travers les établissements du monde entier.



Sans cette passion de très haute gamme, notre marque n'aurait pas acquis sa renommée ni la légitimité de son enseignement. Au sein de l'École professionnelle Lenôtre, les « élèves » apprennent au contact des plus grands, des plus créatifs, des plus convaincus que le métier de bouche est un art noble. Vous disposerez des meilleurs outils et bénéficierez d'une proximité quotidienne avec les hommes et les femmes de notre corps enseignant. Apprendre auprès des meilleurs ne peut que vous inciter à devenir meilleur vous-même.

Le prix de cette excellence est le sacrifice et l'exigence. On ne compte pas son temps ni son engagement. On ne badine pas avec l'amour du produit, on ne s'autorise pas la faute de goût et on recherche toujours la précision du geste. Les chefs et formateurs de l'École Lenôtre ont à cœur d'inculquer cette exigence, cet attachement et cette approche artisanale. Dans une association réciproquement profitable, vous confronterez votre singularité à leur expérience, jusqu'à réaliser vos propres recettes et mener à terme votre propre projet.

BIENVENUE CHEZ VOUS...



Team Building

Les arts culinaires allient à la fois créativité, esprit d'équipe, plaisir et enseignement... Bref, on ne saurait imaginer meilleur outil dans le cadre des team building chers aux entreprises soucieuses de resserrer les liens entre leurs équipes, de stimuler leur inventivité, d'enrichir leur personnalité. Les Ateliers de Gaston leurs tendent les bras... Sous la houlette des Chefs de la Maison Lenôtre, les cours de cuisine ou de pâtisserie impriment durablement l'état d'es-



prit des participants. Valorisés, enrichis et challengés, vos collaborateurs et clients conservent un moment de cohésion, de convivialité et de partage.

Trois sites vous accueillent toute l'année afin de profiter au mieux de ces expériences :

- **Vincennes** : à deux pas du bois de Vincennes, l'école propose également des ateliers « Petites Toques » adaptés aux enfants et adolescents. Cours dispensés en anglais et en français.
- **Parly 2** : situé dans un espace dédié de la boutique Lenôtre, le site vous accueille dans une ambiance chaleureuse via des sessions jusqu'à 7 personnes.
- **Yachts de Paris** : embarquez sur la péniche maison. L'endroit idéal pour une expérience singulière. En plein centre de Paris, cette nouvelle adresse d'exception bénéficie d'une vue spectaculaire sur Notre-Dame.

Les lieux

L'ÉCOLE LENÔTRE DE PLAISIR

Comme une évidence, c'est à Plaisir dans les Yvelines que la Maison Lenôtre a établi un de ses premiers fiefs de formation et de transmission. Un choix stratégique puisque c'est au plus près de la magie Lenôtre – dans les ateliers de production – que les cours sont dispensés. Dans ce cadre serein et inspirant, huit salles de cours dotées de matériel spécifique à la boulangerie, au chocolat, à la pâtisserie et la cuisine, accueillent les futurs orfèvres du goût. De l'équipement de haute précision complété par des postes informatiques, une bibliothèque rassemblant des ouvrages culinaires internationaux de référence et une boutique spécialisée afin de s'équiper en livres, matériel, vêtements et accessoires.



LES YACHTS DE PARIS

Un établissement flottant, amarré au prestigieux quai des Yachts de Paris attend les élèves en mal d'expérience et d'innovation : voici la première école de cuisine sur l'eau ! Un vaisseau amiral qui compte à son bord 200 m² entièrement équipés de matériel professionnel autour de 4 blocs de travail et 15 postes individuels.



Lenôtre en quelques chiffres

DEPUIS SA CRÉATION EN 1971, L'ÉCOLE LENÔTRE NE CESSE DE DÉJOUER LES PRONOSTICS ET D'ACCUMULER DES SCORES D'EXCELLENCE :

5 Meilleurs Ouvriers de France dans ses rangs

9 Écoles partenaires à travers le monde

1 Meilleur Sommelier du Monde 2000

1 Champion du monde de pâtisserie sorti de ses classes

3000 Élèves formés chaque année

Nos partenaires



**ÉCOLE
LENÔTRE**

40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir
01 30 81 40 81 – ecole@lenotre.fr

Yachts de Paris - Port Henri IV, 75004 Paris
01 44 54 14 70

www.ecole-lenotre.com