

Les Grands de demain, s'engagent aujourd'hui

l'Ecole Hôtelière de Lausanne est la 8e Ecole Signataire De La Charte de Saisonnalité du Collège Culinaire de France

Lausanne, le 19 novembre 2018 – Ils ont entre 18 et 25 ans, ils sont la future génération de d'hôteliers, restaurateurs, managers, entrepreneurs, dont on parlera dans quelques années, et ils ont choisi, avec leurs formateurs de l'Ecole Hôtelière de Lausanne de faire le choix de la qualité, de l'engagement, de la saisonnalité. Ce lundi 19 novembre, les élèves ainsi que le corps enseignant de cette prestigieuse école (représentée ce jour par Fabien Pairon, Senior Lecturer & Chef d'un des restaurants d'application) se sont réunis autour de Célia Tunc et Christian Regouby, représentants du Collège Culinaire de France, pour co-signer la Charte d'engagement pour une Saisonnalité de Qualité lancée par l'association.

Promouvoir et former les futurs talents à la saisonnalité

Précédemment signée par d'autres institutions de la formation culinaire telles que Le Cordon Bleu Paris, Ferrandi Paris, Ducasse Éducation et 4 établissements de Touraine¹, cette charte a pour but de former et accompagner les grands de demain vers une cuisine de qualité tout en les rapprochant des professionnels. L'objectif fondamental : qu'ils prennent conscience que derrière chaque produit il y a toujours un homme, une femme, un savoir-faire, une histoire.

Pour l'Ecole Hôtelière de Lausanne, il était important d'adhérer à une telle démarche, qui s'inscrit déjà parfaitement dans les programmes de l'institut de formation, comme en témoigne une élève : « *L'utilisation d'ingrédients de saison à l'école hôtelière de Lausanne a un triple rôle : elle réduit notre empreinte carbone, aide l'économie locale à grandir à partir de ses propres produits ; et surtout, pour nous futurs restaurateurs, elle nous permet de mieux nous organiser.* » Maria Komissarova, élève en année préparatoire.

Selon Fabien Pairon, cette signature tient donc avant tout du bon sens. Pour l'école hôtelière, c'est la nature qui doit guider le cuisinier, et non l'inverse : c'est la saison donne le LA de la qualité. Et pour être sûr de saisir ce que la nature a de meilleur à nous offrir, il est indispensable d'être connecté aux producteurs : les seuls à même de nous indiquer si un produit est à l'apogée de sa maturité et donc de son goût.

Une politique durable

Et c'est ici le fondement de cet engagement initié par le Collège Culinaire de France. « *La transmission aux futurs professionnels ne doit pas se limiter à la transmission technique ; il est indispensable de connecter les producteurs aux écoles de formation* » affirme Célia TUNC, Secrétaire Général du Collège Culinaire de France. Les producteurs, ces hommes et ces femmes de passion, sont aussi et surtout les garants d'une transmission nécessaire : de savoirs, de gestes, mais aussi d'engagements vis-à-vis de l'environnement.

¹ Le CFA, le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Albert Bayet, le Lycée Saint Gilles Fontiville, le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire et le Collège Bléré



L'EHL (Ecole Hôtelière de Lausanne) l'a bien compris, puisque l'établissement travaille déjà avec des producteurs à proximité : la famille Cuendet pour les fruits et légumes, la ferme avicole de La Belle Luce, les agrumes de Niels Rodin, la ferme Courtois pour les légumineuses sèches et les œufs de Jorat de Grosjean Stettler pour ne citer qu'eux ! Des produits que l'on retrouve également à la table du Bistro de l'EHL, qui a reçu l'appellation Restaurant de Qualité en 2018, attribuée également par le Collège Culinaire de France.

« Cette reconnaissance, fut très importante pour nous et pour l'EHL. Cela signifie que le Bistro est un restaurant respectable qui valorise les produits de qualité et qui, par ailleurs, est géré par des étudiants, qui ont reçu une très bonne éducation théorique et pratique. » Julie Hollard, élève en année préparatoire.

Sensibiliser et responsabiliser les élèves, les rapprocher des professionnels, les reconnecter à la terre, aux pratiques artisanales, est fondamental. La signature de cette Charte d'engagement de la Saisonnalité de Qualité s'inscrit donc dans une politique durable commune. Ensemble producteurs, professeurs et élèves souhaitent, non seulement, transmettre des techniques, mais surtout les valeurs et les impacts positifs que peut avoir une gastronomie de qualité sur la santé, l'économie, la société, la culture et l'environnement. Beaucoup d'élèves ne terminent pas dans les métiers de la restauration alors que chaque année 50 000 postes sont non pourvus. La saisonnalité peut aussi être un levier auprès des jeunes pour les inciter à s'impliquer dans nos métiers.

A propos du Collège Culinaire de France

Fondé par 15 chefs français, reconnus internationalement, le Collège Culinaire de France a pour vocation de promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le monde. C'est aujourd'hui la seule association qui fédère des Restaurants et des Producteurs-Artisans autour de valeurs et pratiques communes pour soutenir la qualité de filières alimentaires artisanales. Totalement indépendant des pouvoirs publics et de l'industrie agroalimentaire, le réseau compte à ce jour 1700 Restaurants de Qualité et 700 Producteurs-Artisans de Qualité dont 150 vigneron qui militent au quotidien au sein du Collège Culinaire de France.

À propos de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL)

Ambassadrice de la tradition hôtelière suisse, l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) est, depuis 1893, pionnière dans la formation aux métiers de l'accueil et symbole de l'hospitalité suisse. Elle a su créer et inspirer une communauté professionnelle unique de 25 000 dirigeants de l'industrie unis par les valeurs et l'héritage de l'EHL.

L'EHL est une Université de premier rang qui propose des [solutions d'enseignement](#) à des étudiants enthousiastes, talentueux et ambitieux de 115 pays différents. Avec des programmes Bachelor, Master et des diplômes, l'EHL offre à ses étudiants une palette d'opportunités éducatives dans le campus de Lausanne et en ligne, à toutes les étapes importantes de leur voyage professionnel.

L'EHL est l'institution de référence en matière de gestion hôtelière au niveau mondial, avec le plus haut taux d'emploi de l'industrie. L'EHL est une entité de EHL Holding SA, un groupe dédié à l'enseignement dans les métiers de l'accueil.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter notre [site Internet](#) ou nous suivre sur Twitter [@EHLnews](#).



Contact presse

Collège Culinaire de France

Myriam Ziad

06 68 33 06 70

myriam.ziad@college-culinaire-de-France.fr

Ecole hôtelière de Lausanne

Sherif Mamdouh, External Communications

Manager +41 21 785 10 53

Communication@ehl.ch

www.ehl.edu