



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Formation, conseil & perfectionnement

RESPECT - EXCELLENCE - PARTAGE



Inventeur de la pâtisserie moderne,

Gaston Lenôtre fut un chef créatif, audacieux et visionnaire.

Un chef « né avec une toque sur la tête », en quête permanente **d'Excellence** : choix des meilleurs ingrédients, rigueur des gestes et précisions des techniques au service du goût et du plaisir.

C'est le **Partage** de cette excellence artisanale et de son savoir-faire auprès de ses collaborateurs qui est au cœur de la création de la première école française de gastronomie par Gaston Lenôtre en 1971.

Dépassée par sa renommée, l'École Lenôtre s'ouvre rapidement aux professionnels du monde entier désireux de nourrir leurs projets des tours de mains et des recettes de la Maison Lenôtre.

Héritée de Gaston Lenôtre, la transmission est une valeur fondatrice de la Maison. Conscients de la valeur de notre patrimoine et de notre savoir-faire artisanal, nous cherchons depuis toujours à le défendre, le promouvoir et le transmettre avec un profond respect. Cette mission est perpétuée chaque jour par nos équipes pour vous... C'est ce profond **Respect** que nous vouons chaque jour.

Poussez les portes de l'École Lenôtre !



GASTON
LENÔTRE

Sommaire

FORMATION, CONSEIL & PERFECTIONNEMENT

Notre école

PAGE 4

Nos activités

PAGE 6

- FORMATIONS CERTIFIANTES PAGE 8
- STAGES DE PERFECTIONNEMENT PAGE 10
- SUR-MESURE : FORMATION ET CONSEIL PAGE 12
- COURS POUR AMATEURS & TEAM-BUILDINGS PAGE 14
- FRANCHISE PAGE 16

Nos experts & formateurs

PAGE 18

Nos chiffres clés

PAGE 21

Nos lieux

PAGE 22

Informations pratiques

PAGE 24

Charte d'engagement

PAGE 25

L'École Lenôtre, c'est à la fois des **formations certifiantes en cuisine ou en pâtisserie** ouvertes à tous, **des stages de perfectionnement** à destination des professionnels désireux d'optimiser leur activité, **des formations et du conseil sur-mesure** pour valoriser et pérenniser vos projets, mais aussi des **cours pour amateurs** et des **team-buildings**.



Une pédagogie unique



Nous nous engageons à vous transmettre les gestes fondamentaux et les techniques essentielles qui feront de vous des professionnels reconnus. Pour cela, vous vivrez au rythme de la Maison Lenôtre, le temps de votre formation, afin de vous familiariser à l'ensemble de nos processus et de nos secrets de fabrication.

Vous serez partie intégrante d'un univers professionnel exigeant et vous pénétrerez au cœur de notre Maison.

Toutes nos formations sont intégralement pensées à travers **la pratique et la répétition des gestes**.

« Ici, on apprend tout, avec ses mains, avec ses yeux et avec sa tête, du respect des matières premières aux règles strictes de l'hygiène. L'École Lenôtre, c'est beaucoup plus que des recettes, c'est une éthique du métier bien fait, une vocation pour la transmission du savoir et un sens de l'honneur d'être bon ouvrier. » **Gaston Lenôtre**



Nos points forts

- Une école à taille humaine
- 12 participants maximum par cours
- Des salles équipées de matériel professionnel
- Des matières premières rigoureusement sélectionnées
- Des formateurs expérimentés et pédagogues

Lieux

- Plaisir (78) : 12 salles
- Rungis (94), à partir de mars 2021 : 13 plateaux techniques
- Paris, quai Henri IV : 2 espaces modulables (4 plateaux techniques et un espace réception)

Reconnaisances

- Inscription Datadock
- Membre du Comité Colbert
- Membre des Relais Desserts
- Membre des Grandes Tables du Monde
- Membre des Relais & Châteaux
- Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant

Valeurs

- **Respect** des ingrédients, des savoir-faire, du temps, des Hommes
- **Excellence** à la fois gustative et esthétique des produits comme des expériences
- **Partage** du plaisir, du patrimoine et du savoir-faire

1 Formations certifiantes

Apprendre les gestes fondamentaux et les techniques essentielles en cuisine ou en pâtisserie en 7 mois (21 semaines + 4 semaines de stage en entreprise).

2 Stages de perfectionnement

Approfondir ses compétences et découvrir de nouvelles techniques à travers des stages de 1 à 5 jours.

3 Sur-mesure : formation et conseil

Répondre à vos besoins par l'accompagnement sur-mesure d'une équipe d'experts.

4 Cours pour amateurs & Team-buildings

Découvrir en quelques heures comment cuisiner de délicieuses recettes.
Partager un moment d'initiation avec votre équipe à travers nos activités de TeamBuilding.

5 Franchise

Investir dans un modèle solide en implantant une école avec un savoir faire reconnu à travers le monde.



FORMATIONS CERTIFIANTES CUISINE OU PÂTISSERIE

Les formations certifiantes en Cuisine ou en Pâtisserie de l'École Lenôtre sont destinées aux adultes désireux de se former ou de se reconverter :

- Amateurs et passionnés souhaitant réorienter leur carrière
- Jeunes professionnels
- Professionnels ayant quitté le métier pendant une période plus ou moins longue

Compte tenu de l'intensité de ce programme, il est primordial que chaque candidat soit réellement motivé par les métiers de la pâtisserie, de la cuisine et de la gastronomie en général.

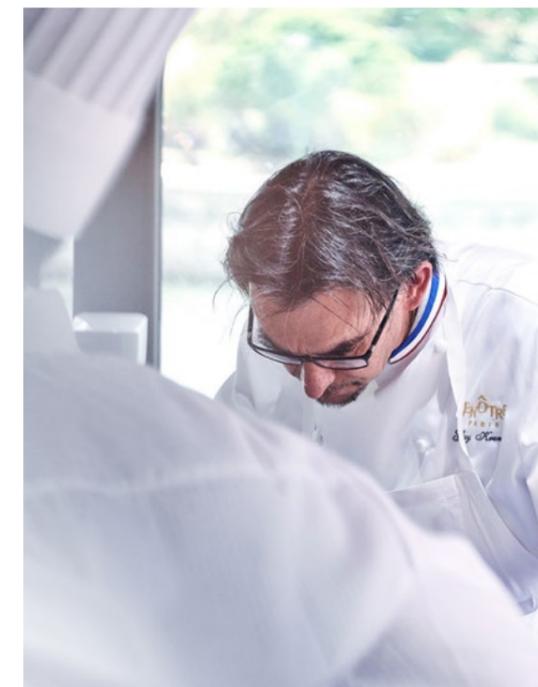
L'objectif

Accéder rapidement à un niveau de qualification élevé en 7 mois sans passer par une formation initiale longue : l'École des arts culinaires vous transmet les gestes fondamentaux et techniques essentielles en cuisine ou en pâtisserie qui feront de vous un professionnel qualifié (niveau Bac professionnel).



Nos points forts

- 21 semaines de formation intensive (840h)
- Classe restreinte à 12 participants
- 100% de taux de réussite
- 4 semaines de stage en entreprise dans les établissements Lenôtre
- 2 semaines de formation avec des chefs titrés



Une formation en 3 actes

« L'Essentiel »

6 semaines pour réaliser les recettes et techniques de base en cuisine ou en pâtisserie



« L'Incontournable »

7 semaines pour réaliser les recettes de la cuisine française ou des techniques élaborées de la pâtisserie



« La Maîtrise »

8 semaines pour élaborer un assortiment de plats modernes et haut de gamme ou de pâtisseries actuelles et raffinées



le stage pratique

4 semaines de stage en entreprise pour s'ouvrir sur le monde professionnel et mettre en pratique les compétences acquises



STAGES DE PERFECTIONNEMENT

Vous êtes un professionnel de l'hôtellerie, de la restauration, de la pâtisserie... Vous souhaitez approfondir et compléter votre savoir-faire avec de nouvelles techniques ? Nous vous proposons des modules adaptés en cuisine et en pâtisserie d'une durée de 1 à 5 jours sur différentes thématiques.

Perfectionnement en cuisine

Approfondissez vos techniques autour de la cuisine, de la charcuterie, du traiteur et de la sommellerie enseignés par nos chefs formateurs ou des grands noms de la discipline.

Quelques exemples :

- Terre & Mer : Viandes et Volailles, Poissons et Crustacés
- 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
- La cuisine sous vide : techniques et réalisations
- Traiteur : pièces cocktails salées et plats pour buffets

Quelques exemples de cours « Signature » :

- La cuisine à 4 mains, avec Guy Krenzer, double MOF, et Stéphane Chicheri, Directeur des Opérations de l'Ecole Lenôtre
- Le Foie Gras, avec Loïc Antoine, MOF
- Le juste goût de la cuisine traditionnelle, avec Yann Morel, Chef Cuisinier de l'Ecole Lenôtre



Nos points forts

- Modules spécifiquement dédiés aux professionnels
- Stages pratiques et intensifs
- Chefs formateurs pédagogues et expérimentés
- Classe restreinte à 12 participants
- Matériel professionnel adapté
- Ingrédients rigoureusement sélectionnés

Perfectionnement en pâtisserie

Un large choix d'enseignements permettra 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 » enseignés par des intervenants prestigieux.



Quelques exemples :

- Le chocolat : Entremets et Bonbons
- Desserts de restaurants et cafés gourmands
- Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux
- Boulangerie et Viennoiserie

Quelques exemples de cours « Signature » :

- La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF
- Le travail du Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art
- Chocolat et Confiserie avec Yvan Chevalier, MOF

SUR-MESURE : FORMATION & CONSEIL

Un savoir-faire unique et de nombreuses références, la Maison Lenôtre à travers son école met à disposition ses expertises, connaissances et savoir-faire afin d'apporter des conseils et solutions sur-mesure. Des experts sont à votre écoute afin d'appréhender au mieux vos besoins spécifiques et vous apporter des solutions riches de sens.

Une démarche en 5 étapes :

1. IDENTIFICATION DU BESOIN
2. ANALYSE AVEC DES EXPERTS
3. PARTAGE DES SOLUTIONS ENVISAGÉES
4. VALIDATION CLIENT
5. MISE EN OEUVRE

Quelques exemples :

- Aide à l'ouverture de boutique
- Organisation de concours
- Conception de cartes
- Création de recettes
- Animation d'ateliers culinaires



Nos points forts

- 60 années d'expérience Lenôtre : boutiques, réceptions, événementiel, boutiques éphémères...
- Accompagnement par l'expertise de nos chefs Lenôtre
- Prestation dispensée sur vos sites ou dans nos écoles de Rungis ou Paris



COURS POUR AMATEURS & TEAM-BUILDING

En quelques heures, entre amis ou en famille, découvrir et réaliser de délicieuses recettes. Avec ses collègues ou son équipe, renforcer la cohésion à travers une expérience de partage et de dégustation.

Une nouvelle expérience pour les amateurs gourmands

Forte de son expérience pédagogique, la Maison Lenôtre propose également des cours de cuisine, de pâtisserie et d'oenologie aux amateurs désireux de percer les secrets de l'art culinaire. Parmi une centaine de cours proposés, les gourmands passionnés peuvent choisir d'acquérir des techniques de décors en chocolat, de réaliser un repas complet autour des saveurs automnales, ou encore de découvrir les accords mets et vins.



Un cadre parisien unique

À bord d'une péniche sur le quai Henri IV avec vue sur Notre-Dame, les participants acquièrent les réflexes et astuces des grands chefs en petits groupes allant jusqu'à dix personnes. Entre amis, entre collègues ou en famille, l'École Lenôtre met à leur disposition une cuisine entièrement équipée en matériel professionnel et amateur, de 200m² pour concocter les mets qu'ils remporteront ou dégusteront sur place.

Pour participer à ces moments de partage, rien de plus facile ! Aucun prérequis pour s'inscrire, juste le plaisir de la découverte. Débutants ou amateurs éclairés, becs salés ou sucrés, il y en a pour tous les goûts.

Rendez-vous à bord de l'École Quai Henri IV pour vivre quelques heures au rythme de la Maison Lenôtre, en immersion avec les meilleurs Chefs.



Informations pratiques

- Rendez-vous sur le site :
pour accéder aux différents cours amateurs <https://lenotre.com/cours-et-ecoles.html>
pour organiser un team-building ou un cours sur mesure
<https://lenotre.com/index.php/cours-et-ecoles/organisez-un-atelier-de-gaston-avec-votre-entreprise.html>

Lancer votre propre école en vous appuyant sur notre expertise.

Choisissez l'École Lenôtre

- 6900 stagiaires formés chaque année à nos côtés pour perpétuer le savoir-faire français
- Première école de gastronomie créée en France
- Depuis 1957, date à laquelle Gaston Lenôtre ouvre sa première boutique à Paris, la Maison Lenôtre n'a cessé de se développer, en France comme à l'international, riche de l'héritage incommensurable transmis par son fondateur : la passion du métier, le goût du travail bien fait, la recherche de l'excellence et le partage du savoir-faire.
- Gaston Lenôtre a transmis à son entreprise la formidable énergie qui a marqué sa carrière. Ses valeurs de rigueur et de transmission du savoir continuent d'être partagées par les 1000 collaborateurs, et se perpétuent avec une politique d'apprentissage et de formation, dont l'École Lenôtre, créée en 1971, reste le principal vecteur.
- La Direction de l'École Lenôtre et l'équipe pédagogique sont en relation quotidienne avec le site de production de 17 500 m² (à Plaisir, dans les Yvelines) où sont à l'œuvre plus de 400 professionnels hautement qualifiés dont 10 « Meilleurs Ouvriers de France », un Champion du Monde de Sommellerie, un Champion d'Europe de Sucre d'Art et un Champion de France du Dessert. Ils sont à la fois gardiens d'un patrimoine culinaire exceptionnel et créateurs de nouvelles tendances, dans une effervescence où création et qualité se conjuguent pour répondre à une clientèle toujours plus exigeante.



Nous rejoindre

- Pour bénéficier :
- De l'expertise d'une Brigade de Chefs titrés (Meilleurs Ouvriers de France, Champions du Monde...) experts dans tous les domaines de la haute cuisine française.
 - D'une Équipe pédagogique pluridisciplinaire d'excellence en cuisine, traiteur, charcuterie, sommellerie, pâtisserie, chocolat, sucre d'art, glace, boulangerie, viennoiserie.
 - D'une marque reconnue qui s'exprime à travers différents concepts de boutiques,
 - D'une Maison dont l'excellence est reconnue : membre du Comité Colbert, des Grandes Tables du Monde, des Relais & Châteaux, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

Devenez franchisé

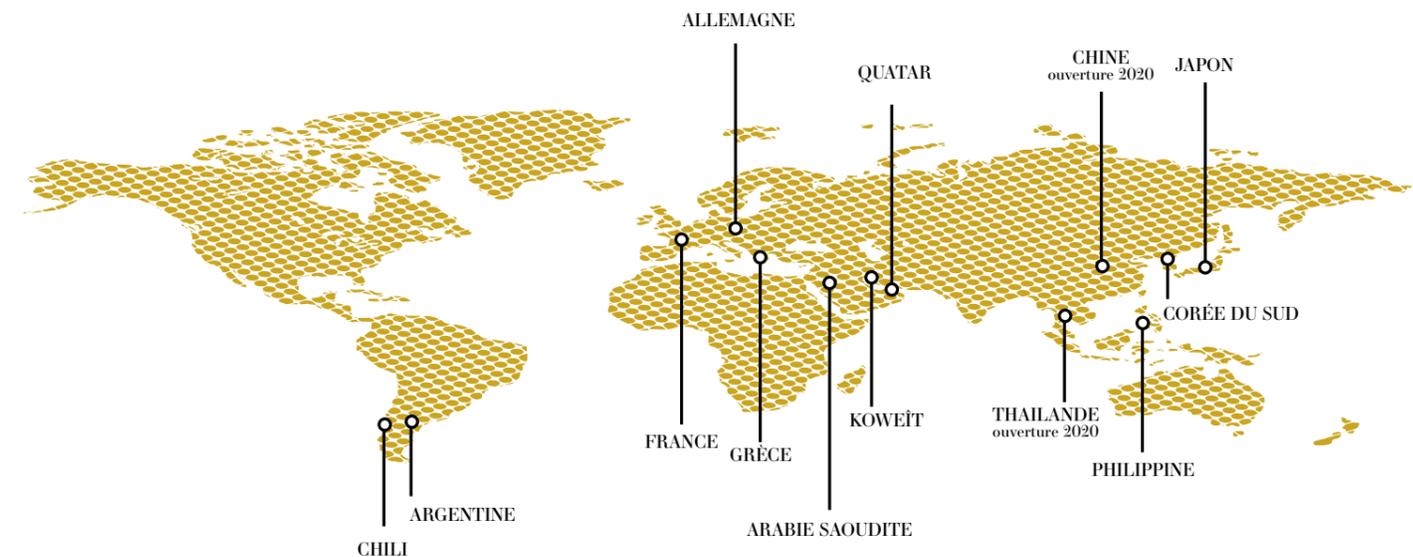
Une enseigne reconnue et ayant une notoriété internationale, un concept éprouvé et un savoir-faire qui vous permettront de vous réaliser. Nous vous accompagnons dans le déroulé et la réussite de votre projet

- Droit d'entrée comprenant :**
 - L'accès à l'enseigne et la marque Lenôtre
 - L'accès au savoir-faire de l'École Lenôtre
 - Formation initiale des équipes
 - Suivi et accompagnement avant et pendant l'ouverture
- Redevance de franchise comprenant :**
 - La formation continue
 - L'accompagnement par une équipe d'experts
 - Un accompagnement technique et commercial (ou/et un suivi commercial)
 - La mise à disposition de logiciels métier
 - Un plan marketing et des supports commerciaux
- Durée du contrat : 7 ans**

Nouveaux lieux

- Bangkok en avril 2021

Nos partenaires dans le monde



NOS EXPERTS & FORMATEURS

« Apprendre en faisant » a été le crédo de Gaston Lenôtre et demeure celui des chefs qui partagent aujourd'hui leur savoir-faire à l'École Lenôtre. Un collectif de formateurs et experts titrés font de notre École professionnelle, un lieu d'apprentissage unique et reconnu dans le monde.

Nos experts



Loic Antoine
Meilleur Ouvrier de France



Frédéric Anton
Meilleur Ouvrier de France
3 étoiles - Restaurant le Pré Catelan
1 étoile - Restaurant le Jules Verne - Tour Eiffel



Fabrice Brunet
Meilleur Ouvrier de France
Chef des ateliers de création Lenôtre



Fabien Emery
Champion d'Europe du sucre d'Art
Chef adjoint des ateliers de création sucrée



Eric Finon
Meilleur Ouvrier de France



Fabrice Gendrier
Meilleur Ouvrier de France



Jean-Christophe Jeanson
Meilleur Ouvrier de France
Chef pâtissier de la Maison Lenôtre



Olivier Poussier
Meilleur sommelier du Monde 2000



Michel Roth
Meilleur Ouvrier de France
Bocuse d'or



Guy Krenzer
Double Meilleur Ouvrier de France
Chef de la création Lenôtre

Notre équipe pédagogique



Stéphane Chicheri
Directeur des Opérations de l'École Lenôtre



Nicolas Boucher



Geoffroy Cleret



Alexander Dreyer



Guillaume Galy



Patrick Huon



Mathieu Janiec



Patrick Jeandeu



Eric Lemeunier



Yann Morel



Sylvain Muylaert



Pierre Prévost

NOS INTERVENANTS

L'école Lenôtre fait appel à des Chefs de renom pour transmettre leurs savoir-faire et techniques de pointe.



Jean-Michel Bannwart

Meilleur Ouvrier de France
Charcutier - traiteur



Jérôme Chaucesse

Meilleur Ouvrier de France
pâtisserie



Yvan Chevalier

Meilleur Ouvrier de France
chocolatier-confiseur



Serge Granger

Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier



Etienne Leroy

Champion du Monde
de la pâtisserie



Gaëtan Paris

Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



Christophe Renou

Meilleur Ouvrier de France
pâtisserie



Gérard Taurin

Meilleur Ouvrier de France glacier

NOS CHIFFRES CLÉS

1971 Date de création
École Lenôtre

6900 Participants formés chaque année
dont 3700 professionnels

8 Meilleurs Ouvriers de France

3 Titrés
1 Meilleur Sommelier du Monde 2000
1 Champion d'Europe de Sucre d'Art
1 Champion de France de Dessert à l'assiette

9 Écoles partenaires à travers le monde

12 Formateurs
permanents

3 Étoiles
Restaurant Le Pré Catelan

1 Étoile
Restaurant Le Jules Verne - Tour Eiffel

la nouvelle École Lenôtre à Rungis

OUVERTURE EN MARS 2021

Accessible

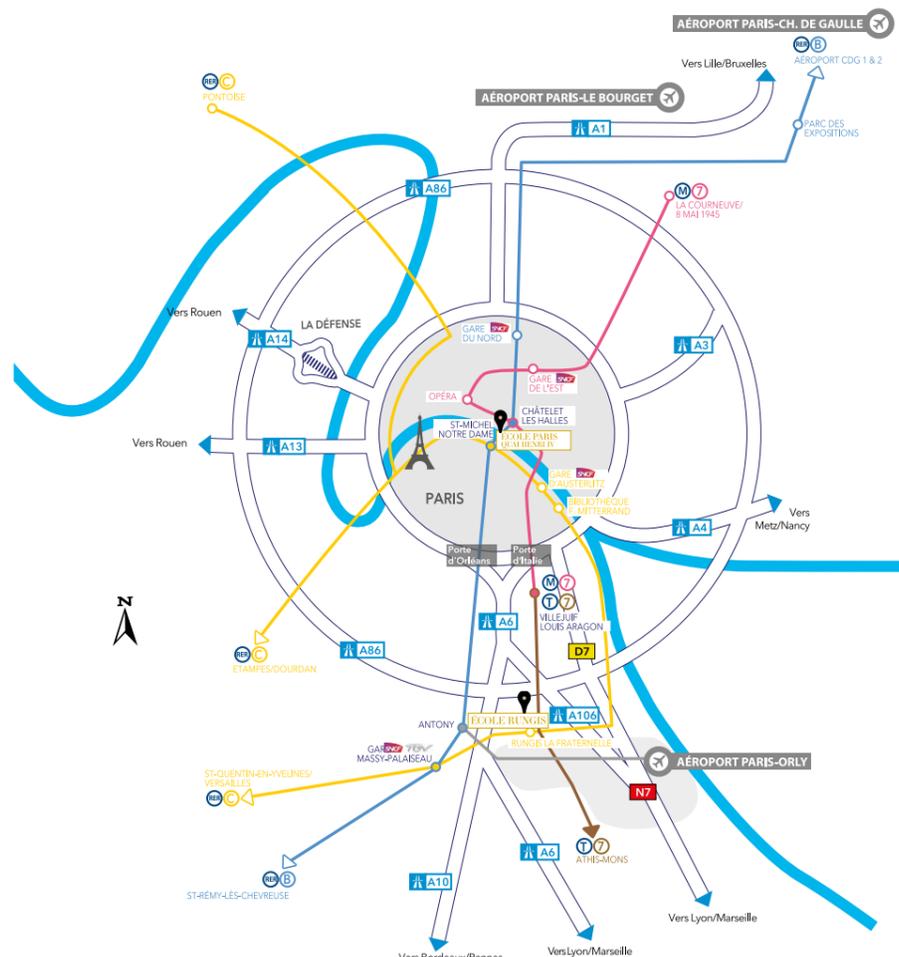
- Une localisation à deux pas du Marché de Rungis et de la future Cité Internationale de la Gastronomie
- Un accès facilité par de nombreux transports

Moderne

- Des équipements de dernière génération
- Un bâtiment neuf tout en luminosité

Chaleureux

- Des lieux de vie pensés pour se retrouver et partager
- Un mobilier confortable et des espaces végétalisés
- Des espaces de restauration indoor et outdoor



2 300 m²



13 plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, glace...)



400 m² d'espaces de détente et de restauration



200 m² de potager bioaponie en toiture

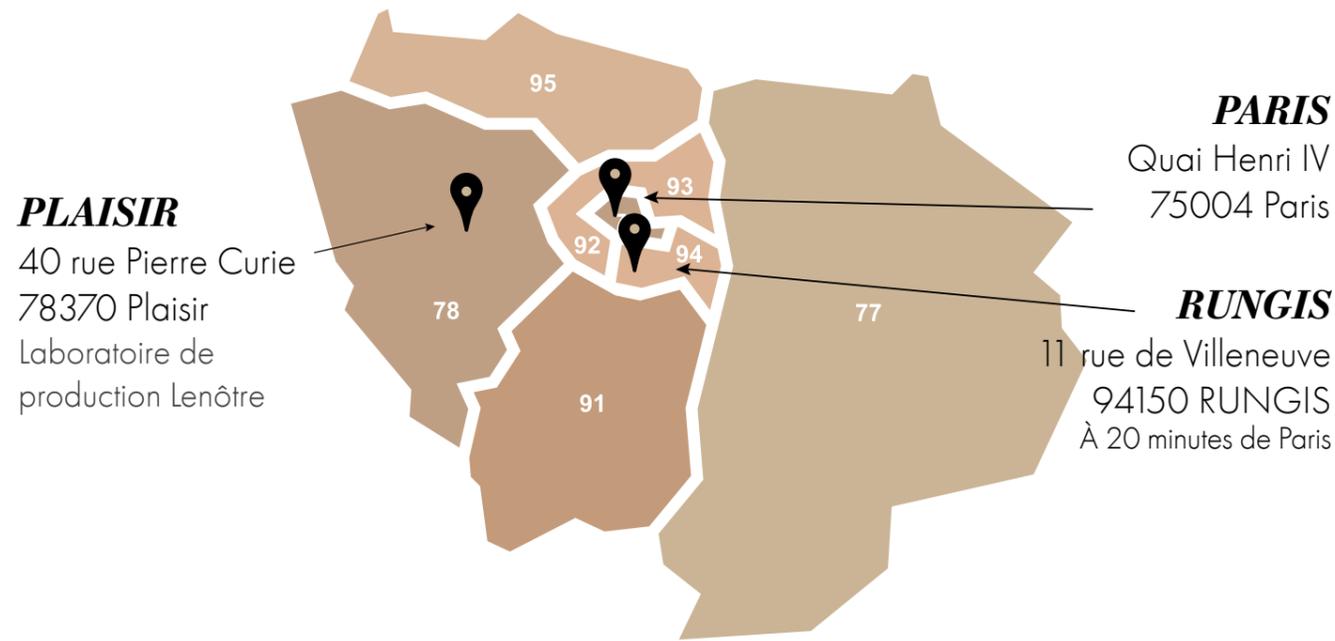


L'École Lenôtre Paris (75)

En plein coeur de Paris, à 5 min du métro, un établissement flottant, quai Henri IV, amarré au prestigieux Yachts de Paris : 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 2 espaces modulables.





PLAISIR
40 rue Pierre Curie
78370 Plaisir
Laboratoire de
production Lenôte

PARIS
Quai Henri IV
75004 Paris

RUNGIS
11 rue de Villeneuve
94150 RUNGIS
À 20 minutes de Paris

PLAISIR : 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir
RUNGIS : 11 rue de Villeneuve, 94150 Rungis
PARIS : Quai Henri IV, 75004 Paris
+33 (0)1 30 81 40 81

ecole@lenotre.fr

www.ecole-lenotre.com

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



Sauf erreur typographique
Crédits photographiques : Bisart - Couloir3 - Richard Haughton - Mathieu Cellard

La Maison Lenôte s'engage dans une démarche d'amélioration continue, selon les principes de sa charte :

- 1 Protéger l'environnement, préserver les ressources naturelles et favoriser la biodiversité
- 2 Déployer un système de management permettant d'identifier les objectifs et d'évaluer les progrès
- 3 Veiller à la conformité des installations et des prestations en conformité avec les réglementations
- 4 Privilégier l'amélioration de la sécurité et de la protection sanitaire des personnes
- 5 Accentuer les efforts de R&D et d'innovation
- 6 Développer les compétences des collaborateurs et promouvoir l'innovation sociale
- 7 Susciter chez nos partenaires et fournisseurs l'adhésion à ces engagements
- 8 Anticiper les besoins environnementaux
- 9 Promouvoir des pratiques sociales équitables
- 10 Promouvoir les engagements des conventions de l'OIT (abolition du travail des enfants et élimination de toute forme de travail forcé ou obligatoire)

L'École Lenôte remercie ses partenaires





ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL



www.ecole-lenotre.com