

Poitiers, 13 octobre 2021

INSTITUT INTERNATIONAL  
JOËL ROBUCHON

---

---

« L'école de la gastronomie et de l'art de vivre à la française »



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**



## SOMMAIRE

### **1/ LA GENÈSE DU PROJET : UN HOMME, UNE ÉQUIPE, UNE VISION** **P. 4**

- Le rêve d'un homme d'exception, Joël ROBUCHON
- Des acteurs engagés pour un projet ambitieux
- Une école résolument inscrite dans le monde d'aujourd'hui

### **2/ UNE ÉCOLE UNIQUE, CONJUGUANT RESPONSABILITE SOCIALE ET EXCELLENCE** **P. 8**

- Une formation empreinte d'exigence et de rigueur
- Un projet pédagogique fondé sur l'excellence, l'innovation et l'ouverture au monde

### **3/ TROIS SITES DANS LA VIENNE POUR METTRE EN SCÈNE L'EXCELLENCE** **P. 11**

- Futuroscope Fleur-de-Lotus, enseignement et animation
- Grand-Pont, Chasseneuil-du-Poitou, campus d'apprentissage et lieu de vie
- Montmorillon, hôtel de luxe et spa, l'entreprise-école

### **4/ L'INSTITUT INTERNATIONAL JOËL ROBUCHON, UN PÔLE D'EXCELLENCE EN NOUVELLE-AQUITAINE** **P. 12**

- Futuroscope-Poitiers, capitale de l'éducation
- Des synergies naturelles et un partenariat gagnant/gagnant avec le Parc du Futuroscope,
- Une marque internationale qui vient enrichir et booster les activités touristiques de la région

Liste des Annexes :

- 1/ Programmes prévisionnels & diplômes
- 2/ Détails des installations
- 3/ Des partenariats nombreux et fructueux
- 4/ Les grandes étapes de réalisation
- 5/ Les chiffres clés du projet
- 6/ L'Institut International Joël ROBUCHON à travers le monde

## La crise sanitaire, un nouveau défi pour les métiers de la restauration

La période que nous traversons, représente paradoxalement une formidable opportunité pour le monde de la restauration en lui permettant de repenser son avenir, l'évolution de ses métiers, la formation de ses jeunes. Parallèlement, se dessinent également de nouveaux enjeux pour notre société : la reconversion écologique, le développement économique, la place de l'humain dans notre quotidien.

Les professionnels de la restauration et de la gastronomie française doivent se saisir de ce challenge pour repenser leurs modèles, la production alimentaire et le bien manger pour tous en remettant l'éducation, le savoir-faire et le savoir-être au cœur du changement.

*« Il nous faut maintenant écrire notre futur, comprendre et soigner notre alimentation, définir la gastronomie de demain. C'est ce que notre société et sa jeunesse attendent de nous. Il est, en cette période particulière, de notre responsabilité de saisir cette opportunité. C'est l'ambition première de l'Institut International Joël ROBUCHON. »* Sophie ROBUCHON.

## 1/ LA GENÈSE DU PROJET : UN HOMME, UNE ÉQUIPE, UNE VISION

### ► Le rêve d'un homme d'exception, Joël ROBUCHON



Joël ROBUCHON avait un rêve... **créer une entreprise-école**, une école de l'excellence et de l'art de vivre à la française, accessible au plus grand nombre.

Personnalité illustre et incontournable de la gastronomie dont les succès ont été célébrés dans le monde entier, Chef le plus étoilé au monde et « Cuisinier du siècle » Gault et Millau, Joël ROBUCHON nourrissait depuis longtemps l'ambition de créer une école à son image.

Au terme d'un parcours exceptionnel de 60 années, entouré de plus de 3 000 collaborateurs dans le monde entier, Joël ROBUCHON a décidé, à un tournant de sa vie, un retour aux sources pour répondre aux besoins du métier dans lequel il a performé depuis sa jeunesse, et pour transmettre son savoir-faire. Cette transmission se concrétise aujourd'hui par la création d'une école de l'excellence, d'envergure internationale, unique par ses références pédagogiques, techniques et scientifiques.

**L'Institut International Joël ROBUCHON**, première école de cet ambassadeur hors pair, ouvrira ses portes en France dans la Vienne, terre natale de ce Compagnon du Devoir qui répondait au beau patronyme de « Poitevin-La-Fidélité ».

## ► Des acteurs engagés pour un projet ambitieux

Après le départ de Joël ROBUCHON en août 2018, son ambition d'institut culinaire restait en devenir. Mais l'impulsion était donnée et le projet s'est nourri de l'enthousiasme, la détermination et le soutien d'un collectif de quelques personnes qui ont repris le flambeau et uni leurs efforts pour qu'il puisse voir le jour :



**Sa fille** tout d'abord, **Sophie ROBUCHON**, qui a accompagné le parcours de son père pendant plus de 20 ans et coordonné toutes les émissions télévisées de l'univers Joël ROBUCHON.

Celle qui a reçu la gastronomie en héritage, et ouvert un restaurant en Dordogne, poursuit l'aventure paternelle en présidant Joël ROBUCHON Group. Elle est aujourd'hui l'âme et le pilier du projet qu'elle vit comme un appel, un prolongement.

### Deux grands noms de la gastronomie



**Régis MARCON**, chef 3 étoiles depuis 2005, au parcours exceptionnel, président des Bocuse d'Or France, ancien Président du comité d'organisation stratégique de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, et qui a su faire de ses établissements une véritable destination gastronomique. Déjà très investi dans le domaine de la formation et l'apprentissage, il a structuré et donné corps au futur Institut International Joël ROBUCHON.



**Christophe QUANTIN**, Meilleur Ouvrier de France cuisine, vice-président du concours MOF et Chevalier dans l'ordre des Palmes académiques, fondateur du projet pédagogique. Il est appelé à prendre la direction générale du futur Institut International Joël ROBUCHON.

### La LEGACY Joël ROBUCHON

2 000 chefs formés à travers le monde par Joël ROBUCHON tout au long de sa carrière qui se reconnaissent dans ce projet et auquel ils contribueront en venant sur place assurer des formations et des conférences.

## L'implication pleine et entière d'un territoire



Alain PICHON  
Président du Conseil Départemental  
de la Vienne



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**



Alain ROUSSET  
Président du Conseil Régional  
de Nouvelle-Aquitaine

Les responsables politiques du territoire ont repris le flambeau. **Alain ROUSSET**, Président du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et **Alain PICHON**, Président du Conseil Départemental de la Vienne font partie intégrante du collectif et s'investissent activement pour accueillir un lieu d'apprentissage de l'excellence, une école unique ouverte à tous, au nom d'un grand Monsieur de la gastronomie, Joël ROBUCHON.

D'autres institutions locales sont venues les relayer : **le site du Futuroscope et la SEM Patrimoniale (Société d'économie mixte) de la Vienne.**

Ils soutiennent ainsi un projet qui participe à l'intérêt général et répond aux exigences environnementales, sociales et d'aménagement du territoire.

Le projet de l'Institut International Joël ROBUCHON a également reçu le soutien de très nombreux responsables institutionnels de premier plan, au rang desquels figurent Emmanuel MACRON, Président de la République française et Jean-Michel BLANQUER, ministre de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.

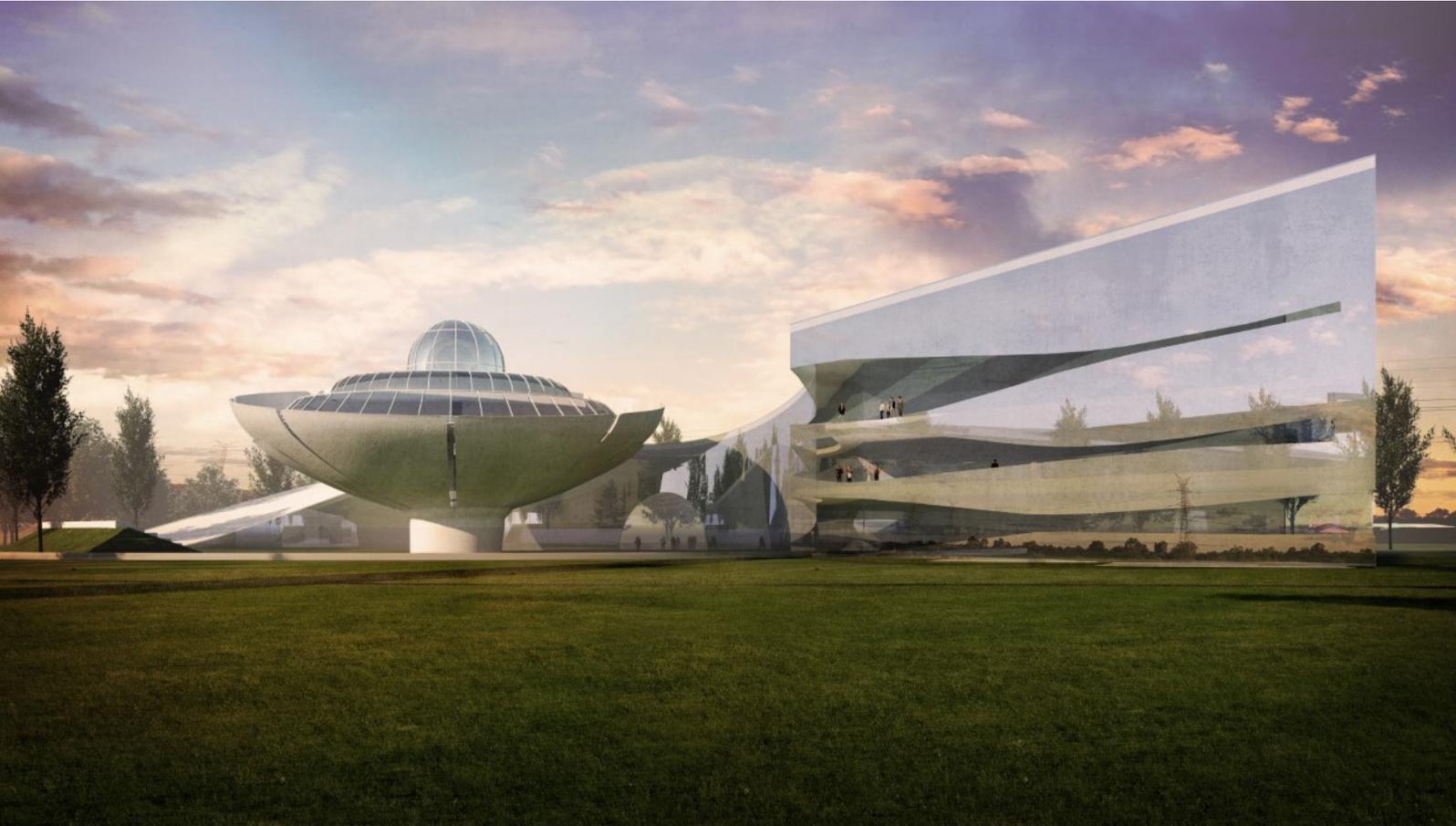


Et bien sûr, **Jean-Pierre RAFFARIN**, ancien Premier ministre, Président de la Fondation Prospective et Innovation qui a dit à propos de Joël ROBUCHON : « Son enseignement était une philosophie où s'articulaient excellence et simplicité ». Jean-Pierre RAFFARIN a déployé toute sa force de persuasion et sa ténacité afin de faire naître le projet et accomplir ainsi le rêve de son ami d'enfance.

Enfin, Poitevin fidèle à sa terre natale, où il a effectué ses premiers pas de cuisinier, Joël ROBUCHON a participé aux grands événements gastronomiques du **Parc du Futuroscope**, organisés à l'occasion des anniversaires. Le lancement de l'Institut International Joël ROBUCHON, sur le site même du Futuroscope, est l'illustration des liens étroits que le Parc, attaché depuis toujours à une offre de restauration de qualité pour ses visiteurs, a toujours entretenus avec le Chef le plus étoilé du monde. Ainsi, pour célébrer son 20<sup>e</sup> anniver-



saire, le Futuroscope a imaginé, en juin 2007, un événement rassemblant 20 chefs de la région Poitou-Charentes. Un menu « Joël ROBUCHON » était alors proposé, tout l'été, au restaurant du parc « Le cristal ». Pour les 25 ans, près de 1,5 tonne de purée, façon ROBUCHON, respectant scrupuleusement la célèbre recette du Chef qui a fait par ailleurs sa notoriété, ont été produites sur une journée, mobilisant 150 personnes pour peler les pommes de terre et assurer la manutention.



## ► Une école résolument inscrite dans le monde d'aujourd'hui

L'équipe projet s'est donnée la double mission de créer une école :

- **Redimensionnée, fondée sur la pratique professionnelle** et la recherche de la perfection, conformément au vœu de Joël ROBUCHON fidèle au concept « *On n'apprend pas pour faire mais on fait pour apprendre* », une méthode de compagnonnage revisitée pour le XXI<sup>e</sup> siècle
- **Inscrite dans le monde d'aujourd'hui**, en repensant la responsabilité sociale et environnementale qui passe par : l'alimentation santé, le développement durable, l'intégration du numérique aux enseignements, une école inclusive, ouverte à tous de 18 à 81 ans, une forte dimension internationale

C'est donc un **projet ambitieux** que cette équipe se propose de mettre en place avec l'objectif d'en faire une école de référence.

## 2/ UNE ÉCOLE UNIQUE, CONJUGUANT RESPONSABILITE SOCIALE ET EXCELLENCE

L'institut International Joël ROBUCHON, délivrera une **formation exigeante et valorisante** au sein d'un établissement novateur, sans équivalent en France, qui s'adresse à une demande française et internationale en quête d'une formation rigoureuse et qualitative vers des débouchés immédiats et valorisants.

### ► Une formation empreinte d'exigence et de rigueur

Dans un contexte où les métiers de l'hôtellerie et de la restauration souffrent structurellement d'une pénurie grave de jeunes professionnels, l'Institut International Joël ROBUCHON formera à terme, plus de 1 500 étudiants et stagiaires à l'année, avec des débouchés assurés. Il accueillera des milliers de passionnés pour des expériences pratiques et gourmandes. Dans les métiers de la cuisine, boulangerie/pâtisserie, chocolaterie/confiserie/glacerie, bar/sommellerie, service en salle, hôtellerie, spa/bien-être, il offrira à un large public un enseignement sur mesure comprenant des :

- **Formations diplômantes/certifiantes** : programmes intensifs en apprentissage pour adultes et juniors (CAP, CQP, diplôme d'établissement), des programmes longs en initial et apprentissage pour juniors (bachelor et master), avec l'objectif de mettre en place un bachelor « double diplôme » (Ecole de commerce ou management).

- **Formation professionnelle continue**, pour des professionnels en exercice, chefs et enseignants, désireux d'améliorer leur performance, leurs acquis ou de découvrir de nouvelles techniques ;



- **Formation de reconversion**, pour carrier switchers, prêts à faire les efforts suffisants pour apprendre un nouveau métier en profondeur ;
- **Formation créateurs/repreneurs d'entreprise** offrant une réponse concrète aux porteurs de projets qui désirent se lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat ;
- **Formations découvertes/loisirs**, pour amateurs et jeunes publics passionnés en découverte métiers (juniors campus) ou pour l'éducation et la sensibilisation du grand public (conférences, démonstrations culinaires, découverte des produits).

De futures coopérations pédagogiques avec l'École Hôtelière de Lausanne et le CNAM (Conservatoire national des arts et métiers) doivent encore élargir le champ des formations et des diplômes.

### ► Un projet pédagogique fondé sur l'excellence, l'innovation et l'ouverture au monde

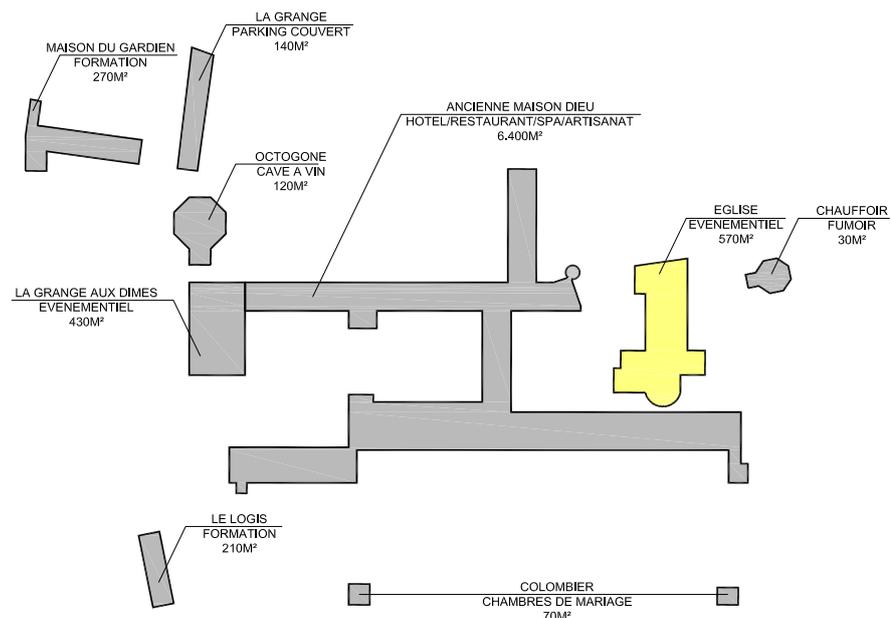
L'objectif de l'Institut est de faire de ses étudiants des professionnels complets, recherchés par les meilleures entreprises du secteur et de préparer la nouvelle élite culinaire de demain.

#### ☑ Le pari de l'excellence

Notre modèle intensif privilégie la pratique professionnelle, la répétition du geste, renouant avec « l'intelligence de la main » et l'école du « faire ». L'encadrement exigeant et continu des étudiants accorde une importance capitale à la dimension comportementale, le savoir-être dans l'entreprise. Le rythme et les exigences de la formation en matière de qualité et de production sont les plus proches possible de ceux rencontrés dans le milieu professionnel, l'entreprise étant au cœur de la formation. Les stages obligatoires dans les entreprises partenaires et les installations de l'hôtel haut de gamme Joël ROBUCHON du site de Montmorillon (photos ci-dessous) sont autant d'atouts pour la mise en pratique in situ des enseignements par le contact direct avec la clientèle. Le modèle associe également enseignements techniques et enseignements managériaux.



SPA DE LA MAISON DIEU - MONTMORILLON



ORGANIGRAMME MAISON DIEU MONTMORILLON

DENIS LAMING ARCHITECTE

### ☑ Le pari de l'innovation

L'Institut revisite les parcours et méthodes pédagogiques en décloisonnant les disciplines et les enseignements pour fluidifier l'acquisition des compétences. Les cursus linéaires par modules font place à une approche par mission avec une logique ludique et transversale qui associe autogestion, peer-correction et social learning pour une formation plus collaborative et des projets concrets et responsabilisants. On établit des **passerelles entre les métiers**, on apprend à travailler ensemble, en équipe, en inventant une forme moderne du compagnonnage.

L'école est aussi un lieu d'accueil et d'espaces partagés qui regroupe salles de langues, atelier de design/vidéo, atelier théâtre/école du cirque, centre multimédia, espaces de coworking, bibliothèque numérique, salle de sport/relaxation. Elle est aussi un lieu de rencontre entreprise-école, incluant un incubateur d'entreprises.

Innovation encore, dans des partenariats éducatifs dans les domaines de l'agriculture, l'agroalimentaire, le théâtre, le sport, l'université, le CNED...



### ☑ Le pari de l'ouverture au monde

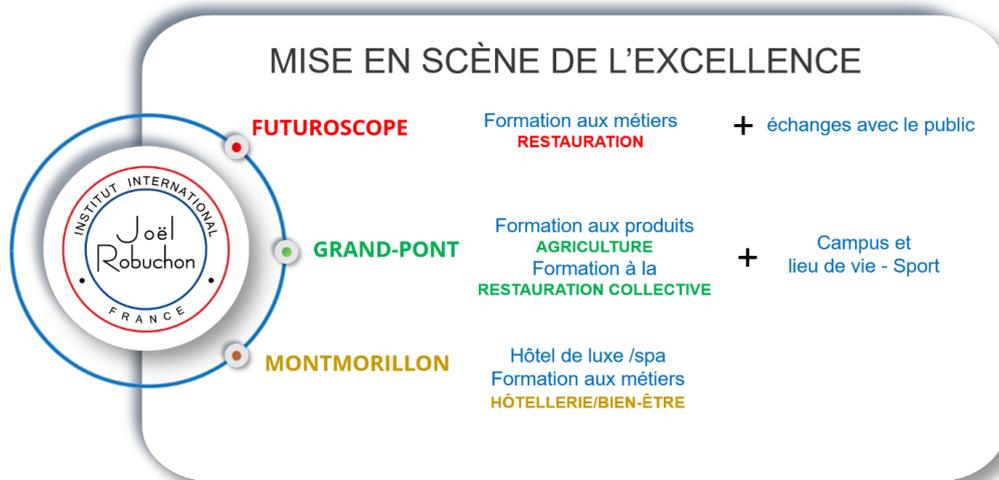
L'enseignement intègrera des programmes destinés autant aux élèves français qu'aux élèves internationaux. Des **cursus complets en langue anglaise** sont accessibles à des étudiants étrangers, friands de gastronomie française, attirés par l'univers de Joël ROBUCHON et désireux d'une mobilité internationale. Les programmes de haut niveau seront bilingues français/anglais. Des séances professionnelles de travaux pratiques entièrement en anglais, seront régulièrement dispensées.

Un fil rouge traverse tous les programmes de formations avec pour mot d'ordre la relation santé-alimentation et l'éducation du goût. Ceci sera d'autant plus visible dans le programme fondamental dédié à la restauration collective dispensée sur le site de Grand-Pont (Chasseneuil-du-Poitou).

Enfin, les cursus intègrent la formation aux grandes gastronomies du monde et à des programmes de management internationaux pour maîtriser la restauration internationale et être à l'écoute des différentes sensibilités nationales.

### 3/ TROIS SITES DANS LA VIENNE POUR METTRE EN SCÈNE L'EXCELLENCE

L'Institut International Joël ROBUCHON est le fruit de la rencontre entre la vocation de ce grand maître de la gastronomie, fidèle à sa terre natale, sa volonté de transmettre le savoir acquis et l'excellence, et de rendre attractif le territoire en y accueillant un pôle d'excellence. L'école, née de l'ambition des forces vives locales, rayonnera sur trois sites



►► **Au Futuroscope**, à la lisière du célèbre parc, sur la commune de Jaunay-Marigny, le bâtiment historique et symbolique en forme de Fleur de Lotus et son futur bâtiment écriin, accueilleront la formation initiale et professionnelle, les ateliers pédagogiques et l'alimentation de demain ainsi que l'administration. Il sera également lieu d'animation et d'échanges avec le public (espace sensoriel, points de restauration, boutiques...).

►► **À Grand-Pont (Chasseneuil-du-Poitou)**, un ancien lycée agricole sera reconverti en centre de formation dédiée à la restauration collective au sein d'un Campus doté d'un complexe culture/sport/détente pour loger et former les professionnels et étudiants. Les serres pédagogiques et cultures maraîchères approvisionneront les cuisines, une façon de rapprocher travail de la terre, produits et cuisine.

►► **Au cœur de la ville de Montmorillon**, dans un écrin de verdure exceptionnel, la Maison-Dieu, ancien petit séminaire, joyau architectural classé aux Monuments Historiques, accueillera un hôtel-restaurant haut de gamme et un Spa/Bien-être qui ouvriront leurs portes à une clientèle en recherche d'authenticité et de sérénité. Ce site symbolisera le rapprochement entreprise-école, véritable « salle de cours » permanente, il fera vivre pleinement l'entreprise d'hôtellerie-restauration et de spa, aux apprenants.



## 4/ L'INSTITUT INTERNATIONAL JOËL ROBUCHON, UN PÔLE D'EXCELLENCE EN NOUVELLE-AQUITAINE

L'ambition de l'Institut International Joël ROBUCHON est de proposer en Nouvelle-Aquitaine, dans la Vienne plus précisément, **une offre de formation d'excellence inédite et unique**, vitrine de la cuisine française, proche des valeurs humaines portées par Joël ROBUCHON et l'équipe projet. Mais l'Institut a aussi pour objectif de se projeter au-delà de ses murs en nouant des partenariats fructueux entre les métiers, les disciplines et les hommes pour constituer un relais de croissance et de développement pour les activités touristiques de la région.



### ► Poitiers-Futuroscope, capitale de l'éducation

La région Nouvelle-Aquitaine offre l'opportunité de jouer la carte de la synergie régionale pour créer une offre commune de formation supérieure qui associe le meilleur de la technique culinaire française aux meilleurs programmes de management internationaux dans les métiers des arts culinaires et du savoir-faire français. Elle est riche d'un vivier d'établissements d'hôtellerie restauration et d'agriculture dans un campus des métiers et des qualifications au sein duquel, l'Institut International Joël ROBUCHON apportera sa contribution.

La volonté de Jean-Michel BLANQUER d'affirmer que sur le site du Futuroscope, proche de Poitiers il bâtira la capitale de l'éducation, prend là toute sa dimension avec la mise en place localement d'un projet qui rassemblerait sur le terrain tous les acteurs de l'enseignement à distance, des élèves comme des professeurs et des cadres de l'Education nationale ainsi que l'incubation des EdTech, faisant de Poitiers un laboratoire dans le domaine de l'éducation.

► Des synergies naturelles en terme d'emploi/formation, en terme commercial et en terme de marques seront développés avec le Parc du Futuroscope. C'est un **partenariat unique et original qui sera mis en place.**

## ► Une marque internationale qui vient enrichir et booster les activités touristiques de la région

- L'enrichissement d'une offre touristique régionale avec des espaces de restauration (food-court, brasserie, gastro), un espace sensoriel pour découvrir les produits locaux, un hôtel haut de gamme et un spa/détente sur un thème nutrition santé ;
- Une offre de formation inédite et un nouvel élan touristique pour les acteurs de la restauration et de l'hospitalité ;
- Une étape incitant à la découverte du patrimoine régional : l'art de vivre de la Nouvelle-Aquitaine et du Poitou-Charentes avec ses exploitations, ses vignobles, le littoral Atlantique, les châteaux et sites remarquables ;
- La mise en avant des produits régionaux et du savoir-faire local : spécialités locales, pâtisseries et boulangeries innovantes en matière de goût, les vins, le cognac.

---

Si **le rêve de Joël ROBUCHON**, formidable symbole pour toute une profession et toute une région, se réalise aujourd'hui, c'est qu'il a fédéré autour de sa fille, Sophie ROBUCHON, et des deux grands chefs qui l'accompagnent, Régis MARCON et Christophe QUANTIN, l'enthousiasme et les énergies de nombreux soutiens à tous niveaux, c'est qu'il a su traduire les ambitions conjuguées :

- De toute une filière de la restauration, des métiers de bouche, de service et de l'alimentation, confronté à de nouveaux modes de consommation, en recherche de nouveaux modèles et de professionnels passionnés, qualifiés et adaptés aux nouvelles exigences de métiers en perpétuelle évolution ;
- De l'union des deux présidents de collectivités, la Nouvelle-Aquitaine et la Vienne, Alain ROUSSET et Alain PICHON ainsi que de la détermination de l'ami de toujours, Jean-Pierre RAFFARIN, qui œuvrent de concert pour que se concrétise cette formidable aventure.



De gauche à droite : Régis Marcon, Chef étoilé ; Sophie Robuchon, Présidente de Joël Robuchon Group ; Christophe Quantin, Chef, MOF ; Alain Pichon, Président du Département de la Vienne ; Alain Rousset, Président du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine ; Jean-Pierre Raffarin, ancien Premier ministre, Président de la Fondation Prospection et Innovation ; Karine Desroses, Vice-Présidente du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine en charge de la formation professionnelle et de l'apprentissage ; Guillaume de Russé, Président délégué du Département de la Vienne ; Denis Laming, Architecte.

■ D'une région, si chère au cœur de Joël ROBUCHON, qui voit à travers cet établissement unique de transmission et d'apprentissage, vitrine de la gastronomie française et des meilleurs produits, une occasion de mobiliser ses ressources pour mettre en valeur toutes les richesses de son territoire ;

L'ouverture des différentes composantes de l'Institut International Joël ROBUCHON s'échelonne entre **septembre 2023 et juin 2025**. Ainsi, depuis son vaisseau-amiral, l'Institut International Joël ROBUCHON, école de référence, sera en mesure d'exercer sa vocation : **assurer le rayonnement international de l'excellence, de l'art culinaire et de l'art de vivre à la française**, en diffusant son modèle au-delà de nos frontières puisque huit implantations sont déjà à l'étude à travers le monde.







RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

# INSTITUT INTERNATIONAL JOËL ROBUCHON

« L'école de la gastronomie et de l'art de vivre à la française »

DÉPARTEMENT DE LA VIENNE

Contact presse : Karine DUFOUR

RÉGION NOUVELLE AQUITAINE

Contact presse : Rachid BELHADJ

EQUIPE PROJET

Contact presse : Stéphane KAROB



☎ 05 49 55 66 73 - 06 07 24 02 19

✉ [kdufour@departement86.fr](mailto:kdufour@departement86.fr)

☎ 05 57 57 02 75

✉ [presse@nouvelle-aquitaine.fr](mailto:presse@nouvelle-aquitaine.fr)

☎ 06 70 00 64 94

✉ [sr@sophierobuchon.com](mailto:sr@sophierobuchon.com)