



L'institut Joël Robuchon verra bien le jour dans la Vienne

mercredi 10 novembre 2021, par [lpe](#)

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 3000 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. Un temps programmée exclusivement du côté de Montmorillon, cette création d'école vient d'être officialisée sur 3 sites dans la Vienne.

Après le décès de Joël ROBUCHON en 2018, sa fille Sophie et le chef Régis Marcon ont pris le relais. Le projet étant largement accompagné par les collectivités locales.

L'institut Joël Robuchon devrait donc voir le jour à l'horizon 2025

Ce n'est plus seulement à Montmorillon que s'organisera cet institut, mais sur 3 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 écri**n, 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.

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

Fait rare : 2000 chefs formés à travers le monde par Joël ROBUCHON tout au long de sa carrière qui se reconnaissent dans ce projet, contribueront à leur manière en venant sur place assurer des formations et des conférences.

Côté **financement**, même si les détails n'ont pas encore été rendus publics,

- Le Département de la Vienne interviendra sur le bâtiment Fleur de Lotus au Futuroscope (travaux actuellement estimés à 30 M€.)
- La Région Nouvelle-Aquitaine sur Grand-Pont (travaux estimés entre 25 et 30 M€)
- Un partenariat public-privé devrait se construire sur la Maison-Dieu de Montmorillon (travaux estimés entre 15 à 20 M€.)

Quelques chiffres et dates :

- création de 200 emplois directs, 300 indirects
- 3350 étudiants, stagiaires par an
- site Fleur de Lotus-Futuroscope : ouverture septembre 2023. Travaux chiffrés à 30M€
- site Maison-Dieu Montmorillon : ouverture mai-juin 2025. Travaux estimés de 15 à 20 millions d'euros
- site Grand Pont : ouverture du campus à la rentrée de septembre 2025, montant des travaux : de 25 à 30 millions d'euros.



Des formations exigeantes et ouvertes sur le monde

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 1500 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.