

ALAIN LENÔTRE ENSEIGNE DEPUIS PLUS DE 20 ANS SON SAVOIR-FAIRE AUX ÉTATS-UNIS

Fils du célèbre pâtissier traiteur Gaston LeNôtre, Alain LeNôtre (E.81) a également hérité du talent de sa grand-mère Éléonore, une des premières femmes chefs françaises. Fondateur, avec sa femme Marie, du **CULINARY INSTITUT LENÔTRE**. Alain partage depuis plus de vingt ans son savoir-faire en formant des étudiants et en perfectionnant des chefs venus du monde entier à l'excellence de la cuisine et pâtisserie française à Houston au Texas.

Votre Institut a l'an dernier fêté ses 20 ans et a été couronné d'une belle récompense...

Nous avons en effet eu la joie de recevoir un très beau cadeau en étant nommés par la compagnie Niche.com meilleur collègue culinaire américain. À cette occasion, nous avons découvert que nous avions déjà été nommés meilleur BTS en Art culinaire aux États-Unis par la compagnie : Collège Choice.net. Nous avons aujourd'hui environ 300 élèves et l'enseignement de nos quatre certificats d'un an et trois BTS de deux à trois ans est assuré par 15 chefs à plein temps, dont 13 Français, avec en moyenne 20 ans d'expérience chacun. Tous les employés, des plongeurs jusqu'au directeur, sont actionnaires et possèdent à ce jour 22,7 % du capital.

Qu'est-ce que signifie aujourd'hui aux États-Unis le savoir-faire à la française ?

Nous apprenons à nos élèves que l'art culinaire de la Haute Cuisine Occidentale est originaire de la France. Le vocabulaire les techniques sont français. Les grands chefs du passé ont codifié cet art culinaire pour en former les bases. La France représente grâce à son terroir, le savoir-faire de ses artisans et à ses vignobles une civilisation du bien vivre dont nous sommes fiers. Nous transmettons à nos élèves de tout âge un savoir français aussi en gestion de restaurant et d'hôtel. Nos élèves sont pour 15 % originaires d'autres pays que les États-Unis.

speaker



Alain LeNôtre

est diplômé d'un Executive MBA du CPA* Paris en 1982. Il a travaillé pendant 20 ans dans l'entreprise familiale créée par ses parents Gaston et Colette LeNôtre à Paris en 1957: Pâtissier, cuisinier, directeur du service traiteur, fondateur de l'École LeNôtre, puis directeur général adjoint de LeNôtre Paris notamment en charge du développement des franchises LeNôtre dans le monde. En charge de la filiale LeNôtre Paris à Dallas et Houston, il quitte l'entreprise familiale, vendue à Accor en 1984, pour fonder avec sa femme Marie à Houston une chaîne de Pâtisserie Café Traiteur français, puis en 1998 se diversifie en créant l'Institut Culinaire LeNôtre #1 aux USA.

*Le CPA a depuis fusionné avec HEC

Quel programme proposez-vous aux étudiants ?

Le programme de cuisine pour la pratique sur 40 semaines est à 75 % sur les techniques de bases de la Haute Cuisine Française ainsi que des recettes de grands chefs, plus 25 % dédié à la cuisine internationale.

En pâtisserie, boulangerie glace chocolat et décors, le programme, de 40 à 50 semaines, est français à 90 %.

Nous avons aussi un restaurant Le Bistro avec un chef Québécois qui accueille les élèves qui souhaitent prolonger leur apprentissage par un stage.

Ce restaurant d'application permet de nous faire connaître du grand public et d'offrir une expérience du réel aux élèves. Notre Institut, le seul français aux USA est agréé par les départements américains de l'éducation et à la sécurité intérieure, ce qui nous permet d'offrir à nos élèves étrangers des visas F1 pour BTS de 3 ans. Il est intéressant pour nos élèves d'apprendre l'art culinaire français dans la langue anglaise et à une fraction du coût de celui des écoles culinaires privées en France.