

SAINT-CHAMOND ENSEIGNEMENT

# Les internes du lycée hôtelier ont retrouvé « leur » internat

Commencé en 2015, le chantier de rénovation du lycée hôtelier avance à un rythme soutenu, malgré quelques aléas.

« Le projet a pris un peu de retard. Ce sont les aléas d'un chantier », sourit Frédéric Nugue, le proviseur du lycée hôtelier. De l'amiante, la résistance de la chape en ciment qui ne répond plus aux normes en vigueur et les travaux ont été ralentis. Cuisines et restaurant pédagogique auraient dû rouvrir en février. Ils seront finis en mai, mais pas question de déménager les cuisines à ce moment-là. « Ce sera la période des examens. Les élèves ont pris leurs marques dans les préfabriqués. Il est impensable de leur faire passer les épreuves pratiques ailleurs », insiste le proviseur.

## L'internat pourra accueillir 180 lycéens

Pour l'instant, seul l'internat a été rouvert à la rentrée de janvier. Partiellement, puisque deux étages sur trois accueillent les élèves. « C'était notre priorité. Pendant les travaux, les internes étaient accueillis par des établissements stéphanois. C'était de la fatigue, du stress en plus. Ils étaient contents de revenir ici. Ils sont plus détendus », constate le proviseur. Teintes apaisantes des sols et des murs, mobilier en bois clair, lumineuse, spacieuse, chaque chambre donne plus l'impression d'un grand studio en colocation que d'une chambre d'internat traditionnel.

« Pour nous, l'internat n'est pas qu'un dortoir », explique Christophe Oriol, l'intendant. De fait, à chaque étage, les lycéens disposent d'une salle polyvalente équipée de fauteuils, tables basses et tables bistrot. D'autres petites salles plus spécialisées (informatique, lecture débat, jeux de société, sport de détente) sont envisagées. Au rez-de-chaussée, le foyer n'attend



■ « Il reste quelques ajustements à faire », précise Christophe Oriol, intendant, ici en compagnie de Mme Fayolle, responsable de l'entretien des locaux. Une jeune fille en service civique vient d'être recrutée. Son rôle : aider les internes. Photo Françoise SUTOUR

plus que la télévision, les postes informatiques et le baby-foot.

## « L'internat doit être un lieu où l'on développe la citoyenneté »

Car, explique le proviseur « l'internat doit être un lieu où l'on développe la citoyenneté, l'ouverture culturelle, en n'oubliant pas la santé par le sport. » Cette année, le lycée accueille 110 internes, mais les locaux sont prévus pour 180 lycéens.

« La délocalisation liée aux travaux a limité le nombre de places. À la rentrée, nous pourrions répondre à toutes les demandes. L'internat est adapté aux élèves de terminale qui interviennent au restaurant d'application et finissent tard le soir.

C'est aussi une carte à jouer pour des collégiens en difficulté pour de multiples raisons. »

Françoise Sutour

## REPÈRES

### ■ Les dernières étapes du chantier

- Été 2018, pôle de production, bâtiment administratif, CDI, bâtiment d'accueil et salle polyvalente (une création pour accueillir des séminaires) devraient être terminés.

Les préfabriqués seront reconfigurés pour accueillir les cours théoriques à la rentrée - 2019, l'actuel bloc cours - salle des professeurs sera désamianté et restructuré. Les entrées du lycée seront équipées de tourniquets et de caméras, afin de garantir la sécurité des élèves et des personnels, et de répondre aux impératifs du plan Vigipirate

- le parc sera revégétalisé. Les ruches à nouveau habitées, le jardin aromatique développé.

Un « sentier des essences » aménagé, des bancs installés puisque « depuis les travaux, les élèves ont redécouvert ce vaste espace, il faut qu'ils se le réapproprient. »

### ■ Le chantier en chiffres

- 27 M € : le coût financé par la Région
- 4 ans : la durée estimée
- 9 662 m<sup>2</sup> : la surface totale
- 7 804 m<sup>2</sup> : la surface existante restructurée
- 1 833 m<sup>2</sup> : la surface créée.

## CAP boulanger et BTS parmi les projets

Bernard Pons, meilleur boulanger de France, a rejoint l'équipe enseignante. « On a besoin de professionnels. C'est une demande des élèves », assure le proviseur. Il a demandé l'ouverture d'un CAP boulanger. « Il y en a peu en formation initiale. Nous avons anticipé cette création en imaginant la restructuration », dit-il.

D'autres projets sont à l'étude, telle l'ouverture d'un BTS pour lequel « il nous faudra proposer des nouveautés en tenant compte de plusieurs contraintes. On est déjà dans la démarche. » Une convention a en effet été signée avec le lycée Valéry Larbaud, de Cusset (Allier). « C'est une filière très exigeante. Nous visons les grands hôtels et restaurants pour nos élèves. »

En fait, résume Christophe Oriol : « on commence à toucher le concret, ce qui nous donne envie de relancer tous les projets. »

### Agence de Saint-Chamond

21 rue Gambetta,  
42400 Saint-Chamond  
04.77.22.42.86  
lprstchamond@leprogres.fr

### Publicité

www.bjp-publicite.com

### Web

www.leprogres.fr/loire/  
saint-chamond

### Facebook

www.facebook.com/  
leprogres.gier.pilat

### Twitter

twitter.com/Gier\_Pilat

ALERTE INFO Vous avez une info ?

0 800 07 68 43

Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr