

# La Source : la nouvelle FoodSchool qui révolutionne le secteur de la restauration

En France, la gastronomie est un des fleurons de notre patrimoine national. Nos compatriotes le savent bien : ils prennent un repas sur 7 à l'extérieur et cette tendance va en augmentant ([source](#)).

Un succès qui se traduit dans les chiffres : le secteur de la restauration représente plus d'1 million d'emplois (Source : étude 2017 Pôle Emploi).

Pourtant, quand on lève un peu le voile, c'est une autre réalité qui se dessine :

- Le turn-over atteint 175%
- 200 000 emplois sont à pourvoir
- 50% des fermetures sont causées par le personnel

Qu'est-ce qui explique ces difficultés à recruter et à garder du personnel alors que le nombre de demandeurs d'emplois est très élevé ? Comment changer l'image du métier mais aussi comment s'adapter aux nouvelles tendances de demain (demande plus forte d'une alimentation plus saine, enjeux écologiques...) ?

Face à ces défis qui bouleversent en profondeur le métier et qui peuvent avoir un lourd impact sur l'économie dans les années à venir, Alexandre Panza et Laurent Perlès, deux restaurateurs, ont décidé de réagir en lançant [LA SOURCE](#).



LA SOURCE, c'est une foodschool qui casse les codes pour mieux réveiller les métiers de la restauration ! Avec un objectif : former les acteurs de la restauration à appréhender les mutations profondes du secteur (nouveaux formats, nouveaux métiers, nouvelles techniques, digitalisation).

Ce campus unique et innovant ouvrira ses portes le lundi 23 septembre prochain avec une journée portes ouvertes de 15h30 à 21h à Nanterre.

## LA SOURCE : Tout repenser pour mieux se restaurer

La SOURCE est une école pas comme les autres ! Résolument **non-académique**, elle propose une démarche innovante à la fois **collaborative, créative et bienveillante**.

Cet organisme de formation "nouvelle génération" propose un apprentissage convivial et s'adresse à tous les profils (professionnels du secteur, aux étudiants post formation initiale et aux personnes en reconversion) désireux de découvrir et/ou d'approfondir leurs connaissances.

Les programmes viennent compléter les enseignements de base et offrent une mise à jour des compétences au regard des nouvelles tendances, des nouvelles techniques de cuisine et aussi des savoir-faire venus d'ailleurs.

Avec, toujours, une valorisation de la prise de risque et du lâcher-prise

Alexandre Panza, co-fondateur, précise :

*Nous voulons incarner une restauration moins élitiste, plus accessible, avec des valeurs très orientées sur le développement personnel, l'esprit ludique et le partage des connaissances.*

### Une école éco-responsable



Au-delà de la volonté de revaloriser les métiers pour attirer de nouveaux talents, ou de son objectif de partager plus largement les savoir-faire d'autres pays pour une plus grande ouverture au monde, LA SOURCE s'engage aussi en prenant un engagement éco-responsable.

L'école veut sensibiliser les acteurs du secteur à de nouveaux modèles plus

durables et positifs pour notre planète en réinventant l'alimentation au sens large : bienfaits nutritionnels, moments de partage social, terroirs, circuits courts...

Il y a urgence à agir ! Par exemple, alors qu'1/3 des managers sont flexitariens et que les Français font de plus en plus attention à ce qu'ils mangent, 75% des assiettes déposées sur les tables contiennent des frites. Ils peinent aussi, en dehors de leur domicile, à trouver des alternatives à la viande ou des produits réellement locaux.

## 4 Pôles pluridisciplinaires pour mieux se former



LA SOURCE rassemble toute une communauté de formateurs engagés dans l'écologie et la gastronomie de demain.

Ces "Sourciers" sont issus de milieux totalement différents, mais ils ont pourtant un point commun : l'amour des métiers de bouche et l'envie de transmettre. Il y a notamment Bérénice Leconte (Spécialiste en Pâtisserie Vegan), Francisco Flores (Chef des Liquides), Camille Delaunay (Spécialiste en Vins Vivants), David Ly (Terres de Café)...

Ils animeront plus de 20 modules de courte durée (3 jours maximum) dans 4 pôles :

- **Pôle Culinaire** : Il regroupe l'ensemble des programmes qui s'adressent aux différents métiers de la cuisine (sucré et salé).
- **Pôle Boissons** : Il regroupe tout l'univers « liquide » : vin, champagne, cocktail, bière, café, jus et les associations possibles avec le monde de la cuisine (pairing).
- **Pôle Service (accueil, salle)** : Une véritable « école du service » pour redéfinir la notion d'hospitalité et valoriser l'expérience client d'une manière générale (attitudes, postures, discours client, valorisation de l'offre, organisation, management).
- **Pôle Digital ou Smart Restaurant** : Il aborde les nouveaux enjeux de la digitalisation des restaurants, du parcours client à la relation fournisseurs, en passant par les process internes.

## Un Écosystème de partenaires responsables



LA SOURCE dispose d'un écosystème unique composé d'un laboratoire créatif de 900 m<sup>2</sup>, d'un potager urbain, d'un restaurant délicieusement inventif et engagé, et de plusieurs espaces modulables pour les formations.

L'école partage ce lieu avec Foodentropie : un espace de restauration et d'événements dédiés au bien manger pour tous, à l'expérimentation et à la transformation du système alimentaire, de la fourche à la fourchette.

Il y a aussi United Kitchens et ses 600 m<sup>2</sup> de cuisines professionnelles partagées, des opportunités de distribution et un réseau, afin de permettre aux jeunes entrepreneurs food de se développer.

## La journée Portes Ouvertes le lundi 23 Septembre de 15h30 à 21h



Après plusieurs mois de calibrage et de formations tests, LA SOURCE a le plaisir d'annoncer sa journée de lancement le 23 septembre, au Château de Nanterre (75 Allée des Parfumeurs 92 000 Nanterre).

C'est le bon moment pour venir échanger en toute convivialité avec l'ensemble de l'écosystème LA SOURCE, pour déguster de bonnes recettes et savourer les bons produits des partenaires fournisseurs (Tom Saveurs, Maison Ferrand, Cognac Bourgoin, Armara, Cambusier, Terroirs d'Avenir, Terres de café, etc.).



Seront notamment présents : Laurent Petit (chef\*\*\* au guide Michelin), Kevin Chambenoit (MOF service), Robin Placet (fondateur de Foodentropie et spécialiste de la transition alimentaire), Christophe Lavelle (biophysicien, cofondateur de Food 2.0 Lab), Hélène Binet (fondatrice du média Un œil en salle), Bernard Boutboul (Président de Gira conseil), Jean Dusaussoy (spécialiste du pairing) et bien d'autres encore.

Pour s'inscrire, rien de plus simple ! Il suffit de remplir ce formulaire : [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfCkAFaJqazDzQy2a3rSKDELemuOKuJ2b8soFedPAEX-toPdQ/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfCkAFaJqazDzQy2a3rSKDELemuOKuJ2b8soFedPAEX-toPdQ/viewform?usp=sf_link)

Un délicieux programme a été mitonné pour une découverte à 360° de 15h30 à 21h :

**15h30 - Ouverture des Portes**

**16h à 19h - Les Ateliers Découverte** animés par des partenaires et formateurs "Sourciers"

- L'art du café en grain
- La mixologie éco-friendly
- Le pain de nos ancêtres
- Des jus vraiment magiques
- Le pairing de vins naturels
- ...

**16h30 à 18h - Les Tables Rondes**

- 16h30 - La transition alimentaire avec Laurent Petit, parrain de La Source et chef\*\*\* au guide Michelin
- 17h15 - Le service avec Kevin Chambenoit, M.O.F. en hospitalité
- 18h00 : Les enjeux de la formation avec Alexandre Panza, Président de LA SOURCE

**18h à 20h30 - MasterClass à 4 mains sur la cuisine végétale**

**21h - Fermeture des portes**

**Les nouveautés à venir**



Dynamique et innovante, LA SOURCE est une école qui fait figure de pionnière.

Pour atteindre son objectif de 2 000 apprenants d'ici la fin 2020, elle travaille déjà à des évolutions attractives :

- La réalisation de Masterclass dans des lieux incongrus
- L'obtention d'une certification pour chacune des formations
- La création de cursus longs de 3 à 4 mois
- La mise en place de contenus digitaux
- Le lancement d'une formule de Blended learning (un mix entre e-learning et présentiel).

À plus long terme, l'école projette d'ouvrir plusieurs campus d'ici 2022 et de se lancer à l'international l'année suivante.

## À propos d'Alexandre Panza et Laurent Perlès, deux restaurateurs passionnés



Alexandre Panza est tombé dans la marmite de la restauration quand il était petit : sa maman était Chef cuisinière dans l'hôtellerie.

Après un début de carrière dans les nouvelles technologies et le retail (TomTom, Orange), il revient finalement à ses premières amours et développe en 2009 un premier restaurant «bistronomique » (Maison F), puis collabore à différentes ouvertures (Danny Hills, Death By Burrito).

Après 5 ans dans l'opérationnel et la gérance, il s'oriente vers la création de restaurant et devient consultant pour plusieurs groupes hôteliers et groupes de restauration.

Il est également depuis 2017 intervenant professionnel dans le programme Bachelor du Cordon bleu où il enseigne la création de restaurant, le business plan et l'histoire de la restauration.

Il confie :

*C'est en intervenant en tant qu'expert pour transmettre mes connaissances que j'ai eu l'idée de LA SOURCE. J'ai en effet réalisé l'importance de repenser en profondeur le rôle de la formation face aux nouveaux enjeux de la restauration.*

Laurent Perlès lui, a co-développé un domaine viticole de 120 hectares en Argentine (Vignes des Andes, Mendoza) durant 5 ans. Il est également le créateur de 2 concepts : SOMA et les Enfants du Marché (Prix Lebey / top 10 bistronomie Figaroscope 2017).

Ses 10 années de formation théâtrale et sa passion pour le monde de la restauration lui ont donné une sensibilité toute particulière aux services et à la salle.

Laurent confirme :

*Je me suis fixé une mission : créer une véritable école du service pour notamment redonner envie de faire ce beau métier.*



Le Chefs World Summit du 24 au 26 novembre 2019 à Monaco

Alexandre Panza et Laurent Perlès ont été invités à participer au Chefs World Summit 2019. Ils interviendront notamment lors de 2 tables rondes sur les enjeux de la formation. Ils animeront aussi un stand LA SOURCE et présenteront en exclusivité leur format « Masterclass online » : un cours en ligne en partenariat avec certains chefs qui présentent à travers des vidéos interactives leur savoir-faire très spécifique.

## Pour en savoir plus

Dossier de presse : [https://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/2019/09/DP\\_V6.pdf](https://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/2019/09/DP_V6.pdf)

Site web : <https://lasource-foodschool.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/lasourcefoodschool/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lasourcefoodschool/>

## Contact Presse

Alexandre Panza

E-mail : [alexandre@lasource-foodschool.com](mailto:alexandre@lasource-foodschool.com)

Tel : 06 24 77 04 46