



COMMUNIQUÉ – Pauline Boussac ouvre L'Académie, lieu expérientiel touristique, entrepreneurial et local, mêlant gastronomie, vins, et arts.

A Leynes, en Bourgogne Sud, Pauline Boussac annonce l'ouverture de L'Académie, un lieu du XVIII^e siècle, qui réunit les passionnés d'œnotourisme, de gastronomie et d'art, qu'ils soient des visiteurs de passage, les habitants du village ou des entreprises en quête de sens.

Leynes est un village de 500 habitants en Sud Bourgogne situé à proximité de Mâcon, et des bien-connues des amateurs de vins : Solutré et Fuissé, à seulement 45 minutes de Lyon. C'est sur cette commune que Pauline Boussac a choisi d'y établir L'Académie, lieu de 420 m² en pierre rosées et premier meublé de tourisme 5 étoiles du département de la Saône-et Loire. Elle souhaite favoriser une économie vertueuse pour les territoires ruraux.

S'il pourrait être vu comme l'aboutissement de toute une vie, vu qu'il est la somme du parcours de sa fondatrice Pauline Boussac, ce lieu est pour elle plutôt un incubateur pour inspirer le futur aux générations de demain ; un début plutôt qu'une fin.

En effet, elle qui, après son master à l'école de Savignac est arrivée dans la restauration tertiaire a vu en 25 ans ce domaine s'ouvrir à plus large : l'hospitalité tertiaire.

L'Académie, comme à la maison

Ses fonctions dans les services de marketing notamment, pendant 15 ans, lui ont donné toutes les tendances. Identifiant les besoins des entreprises, elle a créé son entité de conseil en 2016, mis ses compétences et augmenté celles de ses étudiants, au service de l'hospitalité des entreprises durant 7 ans. Pour le compte du plus grand cabinet d'hospitalité tertiaire parisien, elle a pu relever des défis toujours plus fous et plus grands, pour penser les espaces de restauration et services, d'entreprise renommées.

C'est ainsi qu'elle a soigneusement pensé, aménagé et décoré les chambres, le séjour, la salle de musique et danse, la terrasse, le jardin, le caveau et la cuisine-atelier, de l'Académie. Pour Pauline Boussac, qui a travaillé pendant 2 ans sur le projet, chaque détail compte. Chacun trouvera son cocon individuel ou collectif sur l'un des 4 niveaux de la bâtisse.

A L'Académie, tous les visiteurs vivront des moments de partage comme à la maison avec le petit-déjeuner pris en commun, ou par exemple le pique-nique, le brunch ou le buffet. Sa rencontre en 2020 avec La Table du Récho a donné goût à Pauline Boussac d'introduire une restauration plus humaniste dans ses accompagnements stratégiques.

L'Académie, un lieu « d'expérience augmentée »

C'est ainsi que Pauline Boussac a pensé L'Académie comme une expérience augmentée à la fois pour ses convives et les entreprises qui y séjournent pour :

- Se retrouver, se re-connecter ;
- Se réunir, célébrer ;
- Partager, créer, se cultiver ;
- Se divertir, fédérer, animer ;
- Séjourner, se reposer ;
- Cuisiner, partager, se restaurer ;



- Chanter, s'exprimer, se révéler ;
- Se ressourcer.

Durant un séjour à L'Académie, l'expérience est complète. *« Je voulais vraiment que chaque personne qui franchit la porte de L'Académie se sente comme dans un cocon protecteur et révélateur, et que l'expérience augmentée vécue ici la fasse repartir de ce lieu avec le cœur et les yeux qui vibrent de souvenirs, et lui inspire l'avenir avec autant de passion que j'en ai. »*, explique Pauline Boussac, propriétaire et fondatrice de L'Académie ; qui porte bien son nom.

L'Académie, un lieu pour tous

Ses prises de conscience successives tout au long de sa carrière, et le fait qu'elle ait toujours managé, lui ont donné le goût de la transmission qu'elle exerce depuis plusieurs années au sein des écoles de Savignac et Ferrandi.

Dans une académie on se forme, on échange, on étudie, et on stocke le savoir au travers d'ouvrages ou de projets collaboratifs. C'est d'ailleurs le but des ateliers de cuisine régionale ou de pâtisserie, qui sont mis en place, à la demande des convives.

Chacun écrira l'histoire du lieu en laissant sa trace inspirationnelle et son savoir – qui par son œuvre, qui par un ouvrage dans la bibliothèque partagée.

Et puisque le but de ce lieu est de participer à l'économie locale, les vignerons, sommeliers et chefs locaux sont partie prenante du projet. Ils proposent des ateliers accords mets et vins à L'Académie.

L'inclusion dans le territoire local ne s'arrête pas là. Pauline Boussac annonce aussi pour 2025 un programme ouvert à toute personne intéressée même hors séjour, avec déjà 1 résidence d'artistes, et 3 classes gastronomique ou artistique prévues.

Programme à retrouver sur le site à partir de mi-février.

A propos :

C'est au cours de son BTS que Pauline Boussac se passionne pour l'hospitalité tertiaire avec la rencontre décisive d'un manager en *food & beverage*. Elle a alors poursuivi en MBA management dans le secteur de l'hôtellerie restauration et tourisme, à l'École de Savignac. Après avoir dirigé différents sites des groupes Elixir et Compass et supervisé jusqu'à 130 personnes, elle a fondé sa propre structure de conseil Pauline Boussac conseil en 2016. Elle intervient aussi à l'École de Savignac où elle a fait ses armes, ainsi qu'à l'École Ferrandi. Pas question pour elle d'une éducation traditionnelle, elle privilégie l'instruction expérientielle et l'innovation pédagogique. L'expérience en tant que telle se retrouve dans chaque détail de L'Académie, lieu de séjour, d'évènements, de partages et (dé)connexions au Sud de la Bourgogne qu'elle a ouvert en 2024 après 2 ans de travail acharné sur le projet. En à peine quelques mois le lieu a déjà accueilli de très grandes entreprises (ITC, Danone, Granini, ...).

<https://l-academie.fr/>

<https://www.linkedin.com/company/l-academie-leynes>

<https://www.instagram.com/academie.leynes>