

# DOSSIER DE PRESSE

**MÉDÉRIC**  
L'école hôtelière de Paris



**1936  
2026**  
90 ans d'expertise





# Sommaire



L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE PARIS DÉVOILE  
SON FUTUR CAMPUS À L'OCCASION DE SES 90 ANS!

1

1936-2026 :  
L'HISTOIRE D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE  
CRÉÉE PAR DES PROFESSIONNELS  
POUR DES PROFESSIONNELS

4

- Jean Drouant : un restaurateur aux origines de L'École hôtelière de Paris
- Un lieu chargé d'histoire : de la statue de la Liberté au statut d'école ambassadrice de l'art de vivre à la française
- Une école d'excellence ouverte à tous les publics

UNE ÉCOLE INCLUSIVE ET ANCRÉE DANS LE RÉEL

7

- Former des personnalités et des citoyens : l'ambition éducative de MÉDÉRIC
- 20 parcours diplômants dans tous les métiers de l'hospitalité
- Des formations basées sur l'alternance et des situations réelles

MÉDÉRIC 2030 : LA RÉFÉRENCE DES MÉTIERS  
DE L'HOSPITALITÉ À LA FRANÇAISE

10

- Une école modernisée pour donner un nouvel élan à l'hospitalité à la française
- Des équipements pédagogiques grandeur nature au cœur d'un patrimoine architectural préservé
- 2 fois plus d'apprenants à horizon 2030

*EN SAVOIR PLUS*  
L'ÉCOLE MÉDÉRIC : UN BÂTIMENT ART DECO  
HORS DU COMMUN

12



# MÉDÉRIC :

## L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE PARIS DÉVOILE SON FUTUR CAMPUS À L'OCCASION DE SES 90 ANS !

- 12 000 m<sup>2</sup> de bâtiments Art déco rénovés
- 2 fois plus d'apprentis formés à l'art de l'hôtellerie et de la restauration à la française
- Des programmes de formation destinés aux professionnels

En 2026, MÉDÉRIC, L'école hôtelière de Paris, célèbre ses 90 ans dédiés à la formation d'excellence et annonce le lancement du plus vaste chantier depuis sa création. L'établissement va investir 50 millions d'euros dans l'aménagement d'un campus pilote unique en son genre, signé par le cabinet d'architecture Wilmotte et installé au cœur de la capitale française, dans le 17<sup>e</sup> arrondissement. Cette école nouvelle-génération ouvrira ses portes en 2030, après deux ans de travaux visant à rénover ses 12 000 m<sup>2</sup> d'infrastructures Art déco en espaces d'apprentissages appliqués, tout en assurant la continuité de ses cours. Elle disposera notamment d'un hôtel pédagogique 4 étoiles ainsi que trois restaurants d'application, faisant ainsi de MÉDÉRIC la seule école hôtelière de Paris et de sa région à proposer de tels équipements à ses étudiants.

Fondée en 1936 par des professionnels du secteur, cette véritable institution de l'hôtellerie et de la restauration – à but non lucratif – se donne donc les moyens de son ambition : devenir la référence en matière de transmission du savoir-faire de l'hôtellerie et de la restauration à la française.

Elle se fixe en effet pour objectif d'augmenter le nombre de jeunes apprentis accueillis en formation initiale de 800 à 1 200 et d'intégrer 1 700 adultes stagiaires en perfectionnement, reconversion ou retour à l'emploi. Tous bénéficieront de programmes et d'équipements de pointe.

Cette montée en puissance de MÉDÉRIC s'inscrit ainsi dans une logique de long terme : répondre aux besoins croissants du secteur de l'hospitalité<sup>1</sup>, qui recensait fin 2025 plus de 65 000 emplois vacants, tout en maintenant les fondements du modèle MÉDÉRIC – exigence, professionnalisation et gratuité de la formation initiale grâce à l'apprentissage.



<sup>1</sup>Source : Dares (T4 2025), Les emplois vacants (enquête Acemo ; Acoess ; calculs Dares)

# 1936-2026 : L'HISTOIRE D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE CRÉÉE PAR DES PROFESSIONNELLS POUR DES PROFESSIONNELLS

## Des restaurateurs aux origines de L'École hôtelière de Paris

En 1931, le célèbre restaurateur français, Jean Drouant, président du Syndicat général des restaurateurs et limonadiers et président d'honneur de l'Union des sommeliers de Paris, veut remédier au recul des palaces au tournant de la crise de 1929.

Il décide de créer et de financer, avec des confrères, une école professionnelle pilote, sans but lucratif, en suivant l'exemple des grands mécènes américains finançant des œuvres liées à l'éducation.

L'École des métiers de l'hôtellerie et de la restauration est alors créée par arrêté ministériel du 2 février 1933. En 1934, Jean Drouant lance les travaux de l'établissement du numéro 20 de la rue MÉDÉRIC dans le 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris. L'école hôtelière pilote est inaugurée en 1936 par le Président de la République Albert Lebrun et de Jean Zay, ministre de l'Éducation Nationale.

Elle devient un cas unique dans l'architecture scolaire, grâce à son esthétique et son luxe Art déco, qui lui permettent rapidement de devenir une référence, formant des élèves qui rejoignent les plus grands restaurants et palaces du monde.

*École hôtelière de Paris - Rue Médéric - 1936*  
*Revue La Construction Moderne*

## Un lieu chargé d'histoire : de la statue de la Liberté au statut d'école ambassadrice de l'art de vivre à la française

Le restaurateur ne choisit pas l'emplacement de la future école au hasard : elle est construite au cœur du Triangle d'or de Paris, près des Champs Élysées, de l'Arc de Triomphe et du Parc Monceau. Mais surtout, elle est édifiée à l'endroit précis des ateliers où Édouard de Laboulaye, Auguste Bartholdi et Gustave Eiffel ont construit, érigé, puis démonté en 212 caisses la statue de la Liberté pour l'envoyer à New York en 1885.

Le terrain est acquis, le projet de construction commence. La nouvelle école prend en 1936 le relais de l'établissement de la rue des Martyrs (9<sup>e</sup> arr.), qui formait depuis 1924 aux métiers de l'hospitalité. Le nouveau site a pour objectif d'offrir un vivier de compétences et de qualifications de haut niveau répondant aux besoins de la profession.



## Une école d'excellence ouverte à tous les publics

Depuis sa création, l'école s'inscrit dans une tradition singulière : une institution née du monde professionnel, portée par une démarche philanthropique, et construite autour d'un idéal d'égalité des chances. Son ADN conjugue l'exigence des métiers de l'hospitalité et une mission sociale affirmée avec 100% de ses formations dispensées en apprentissage. La gratuité des formations initiales et l'accessibilité constituent un principe fondateur, au service d'un véritable ascenseur social. L'école valorise le mérite, l'exigence et l'engagement, et vise l'excellence professionnelle dans les métiers de la cuisine, du service, de l'hébergement, du bar et de l'hébergement.

À ces fondamentaux s'ajoute une volonté d'inclusion, avec l'accueil et l'accompagnement de jeunes en situation de handicap grâce au dispositif Passerelle mise en place depuis une dizaine d'années et un attachement à la transmission du patrimoine culinaire et du savoir-vivre français tout en privilégiant l'innovation.

Enfin, MÉDÉRIC revendique une ouverture sur le monde : partenariats, échanges pédagogiques à l'international, dans un lieu marqué par le lien franco-américain et stages de 6 mois dans une entreprise européenne grâce au dispositif Erasmus +.



# UNE ÉCOLE INCLUSIVE ET ANCRÉE DANS LE RÉEL

## Former des personnalités et des citoyens : l'ambition éducative de MÉDÉRIC

L'école MÉDÉRIC dispense des formations initiales gratuites et accompagne la diversité des talents vers des parcours professionnels solides, tout en soutenant les jeunes dans leur construction personnelle.

L'école renouvelle ses méthodes pédagogiques pour relier l'apprentissage au réel. Les élèves y développent rigueur et exigence, créativité, esprit d'équipe, sens des responsabilités et conscience citoyenne.

Au-delà des compétences techniques, MÉDÉRIC revendique une formation des personnalités : sens du collectif, créativité, fiabilité, présentation, maîtrise de soi, communication, et goût du travail bien fait. La pédagogie vise aussi à développer la culture professionnelle (patrimoine culinaire, arts de la table, connaissance des produits, vins et spiritueux) et une conscience citoyenne : respect, inclusion, égalité des chances et responsabilité dans le travail.

MÉDÉRIC est un trait d'union entre les jeunes en formation et les entreprises. Forte de ses 90 années d'existence et des 40 000 jeunes formés, elle compte plus de 800 entreprises partenaires sélectionnées sur des critères rigoureux répondant aux exigences de l'établissement.



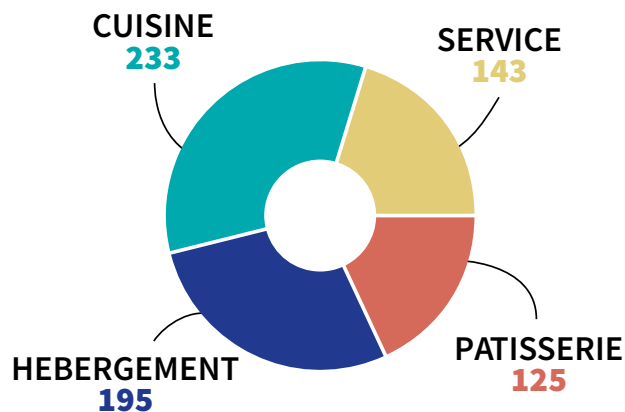
## 20 parcours diplômants dans tous les métiers de l'hospitalité

L'école accueille aujourd'hui **près de 800 jeunes** par an. Elle propose 20 parcours diplômants et professionnalisants, **du CAP à la licence**, couvrant les grands métiers de l'hospitalité : cuisine, pâtisserie, arts de la table et du service, sommellerie, bar et mixologie, hôtellerie.

Les parcours s'appuient sur une progression structurée : acquisition des fondamentaux, maîtrise technique, autonomie en production/service, puis montée en responsabilité (gestion, coordination, relation client).

**92 %** : taux de réussite aux examens (2025)

**85 %** : taux d'insertion professionnelle des sortants (2024)



## Des formations basées sur l’alternance et des situations réelles

Le projet pédagogique de MÉDÉRIC repose sur une conviction simple : on apprend un métier de l’hospitalité en l’exerçant, au contact du réel, tout en consolidant des fondamentaux (techniques, culture professionnelle, savoir-être, exigences de service). L’école forme des professionnels immédiatement opérationnels, capables d’évoluer, de manager et d’incarner l’excellence française dans des contextes très divers.

Son puissant réseau d’entreprises – palaces, hôtels, restaurants, pâtisseries, traiteurs et acteurs de l’hospitalité – permet une entrée rapide dans l’emploi et favorise la construction de carrières professionnelles réussies.

La mise en pratique des enseignements acquis se fait également au sein du restaurant d’application “Le 20” qui permet aux apprentis de se « confronter » à de vrais clients avec les exigences d’un restaurant. Des dîners signatures réalisés par des chefs étoilés ont lieu plusieurs fois par an au sein du “20” donnant l’opportunité aux étudiants de bénéficier, le temps d’une journée, de l’expertise d’un professionnel reconnu. Par ailleurs, les apprentis ont l’opportunité de participer à des événements prestigieux comme la cérémonie de remise des étoiles Michelin, La Liste, le Sirha, EquipHotel ou encore le Trophée Delair.

Parallèlement, l’école fait évoluer ses méthodes : masterclass, pédagogies actives, montée en puissance des outils numériques, interventions de professionnels reconnus du secteur. Dans le cadre du développement 2026–2030, l’ambition est aussi de renforcer les échanges internationaux et d’intégrer, de manière responsable, des usages de l’IA au service de l’apprentissage (personnalisation des parcours, aide à l’entraînement, simulation de situations).



# MÉDÉRIC 2030 : LA RÉFÉRENCE DES MÉTIERS DE L'HOSPITALITÉ À LA FRANÇAISE

## Une école modernisée pour donner un nouvel élan à l'hospitalité à la française

Quatre-vingt-dix ans après sa création, MÉDÉRIC a l'ambition de proposer des conditions d'étude comparables à celles des grandes écoles hôtelières internationales, avec une exigence fondée sur le mérite, l'excellence professionnelle et l'engagement personnel.

Pour assurer la pérennité de son action et s'adapter aux nouveaux enjeux du secteur, MÉDÉRIC porte un projet de développement structuré, visant à pérenniser l'action éducative de l'école, à moderniser les espaces d'apprentissage et à valoriser son patrimoine architectural Art déco remarquable.

Ce campus rénové verra le jour en 2030.



## Des équipements pédagogiques grandeur nature au cœur d'un patrimoine architectural préservé

Le projet immobilier 2028-2030 prévoit la rénovation et la mise à niveau complète de l'immeuble patrimonial Art déco de l'école (environ 12 000 m<sup>2</sup> - performance, fonctionnalité, sécurité, confort d'usage). Ce chantier doit préserver l'identité "paquebot" du bâtiment et ses symboles des traversées transatlantiques vers New York.

## Une rénovation signée Jean-Michel Wilmotte

La rénovation, signée par l'Agence Wilmotte, prévoit la création ou la reconfiguration d'espaces d'apprentissage ancrés dans la réalité des métiers. Le programme prévoit notamment un hôtel pédagogique 4 étoiles, trois restaurants pédagogiques (initiation, bistronomique et gastronomique), un rooftop offrant une vue sur l'ouest parisien, des laboratoires techniques de pointe (cuisine, pâtisserie, chocolaterie, glacerie, traiteur, sommellerie et bar) équipés de matériels professionnels innovants.

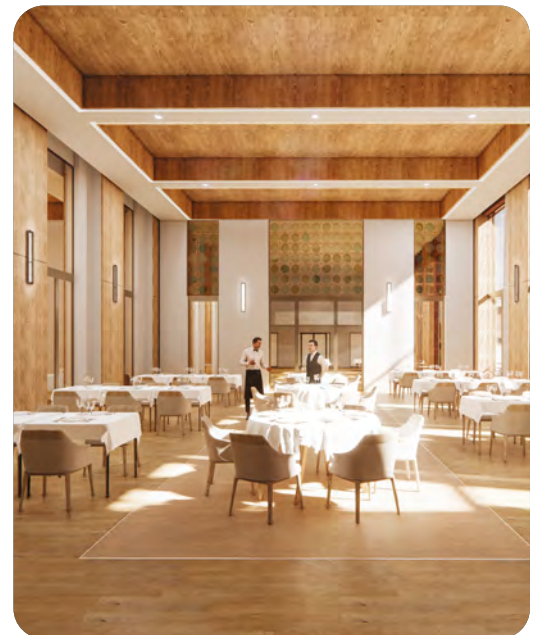
Le nouveau campus intègre également des espaces de vie et d'expérience apprenante (coworking, détente, cafétéria, lieux favorisant le travail collaboratif).

Le projet comporte enfin l'édification, dans la cour de l'établissement, d'une œuvre rappelant la Statue de la Liberté, sur le lieu même où l'originale a vu le jour.

## 2 fois plus d'apprenants à horizon 2030

Le projet vise parallèlement à augmenter les effectifs de jeunes accueillis pour atteindre **1 200 jeunes par an**, développer l'accueil d'**adultes** en reconversion, perfectionnement ou retour à l'emploi avec un objectif annuel de **1 700 stagiaires**, et porter près de **3 000** le nombre total d'apprenants.

Enfin, il vise à renforcer la capacité d'accueil des jeunes en situation de handicap et l'accompagnement d'inclusion, tout en consolidant un projet éducatif inclusif et citoyen, favorable à l'ascenseur social, et en préservant la gratuité des cursus en formation initiale.



# EN SAVOIR PLUS

## L'ÉCOLE MÉDÉRIC : UN BÂTIMENT ART DÉCO HORS DU COMMUN

### Une inspiration Art déco assumée

Un concours est lancé en mars 1934 pour construire l'école créée à l'initiative de Jean Drouant, qui l'imagine inspirée par l'Art déco, notamment par Ruhlmann et l'école Mallet-Stevens.

Le jury, composé d'hôteliers et de responsables de l'enseignement technique, choisit les architectes André-Louis Arfvidson et Raymond Gravereaux. Les travaux débutent dès 1934 et s'achèvent en 1936. L'école est inaugurée par le Président de la République Albert Lebrun, accompagné du ministre Jean Zay.

Les façades affichent un style moderniste, avec des formes simples et des lignes nettes, rappelant le fameux style « paquebot » des années 1930. Inspirées par les écoles parisiennes de l'époque, elles mettent en valeur la brique et le travail du second œuvre, sans référence à l'architecture classique. L'école se distingue par son aspect monumental.

L'entrée est mise en valeur par une magnifique porte ornée de ferronneries dorées signées Raymond Subes. Les vantaux et vitrages cintrés offrent une perspective depuis la rue jusqu'au vestibule, menant à l'escalier d'honneur et au restaurant.

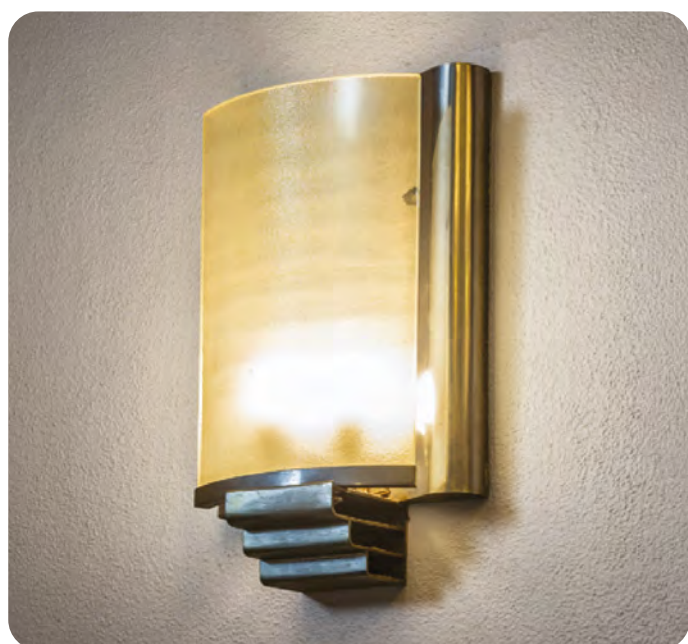
Le retrait des salles côté rue permet d'éclairer les locaux et d'inonder les escaliers de lumière grâce à de grandes verrières placées en angle.

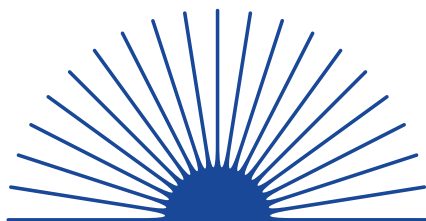


## Un décor inspiré des paquebots transatlantiques

L'école se distingue par son décor luxueux, inspiré des paquebots de la Compagnie générale Transatlantique. Selon Le Petit Journal du 21 octobre 1936, l'école est « le plus beau bâtiment de France, sûrement d'Europe, peut-être du monde ». Jean Drouant, passionné d'arts décoratifs, a voulu offrir aux élèves un cadre aussi prestigieux que ses restaurants parisiens, avec mobilier, ferronnerie, mosaïque, miroirs et vitraux. Même les dortoirs rappellent les cabines de paquebot.

Dès l'entrée, on remarque les ferronneries de l'escalier et des garde-corps, ainsi que les luminaires de Raymond Subes. L'accueil rappelle les grands escaliers d'apparat des paquebots. Les ferronneries plus ordinaires sont dues à Borderel et Robert. Les sols sont en dalles de comblanchien ou en parquet, selon les espaces. Les bureaux de l'administration sont dotés de boiseries et meubles en bois verni.





**MÉDÉRIC**  
L'école hôtelière de Paris



**1936**  
**2026**  
90 ans d'expertise

ADOCOM-RP  
Service de Presse de l'école MÉDÉRIC  
vous remercie de votre attention

  
**ADOCOM<sup>®</sup>-RP**  
ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris  
01 48 05 19 00 • [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)  
Qualification : Agence Certifiée OPQCM