

Publié le 23 octobre 2018

Avec le Greta Tourisme Hôtellerie, une réhabilitation urbaine bien servie

Pour la première fois, un centre de formation de l'Éducation nationale s'installe au cœur d'un quartier prioritaire de la ville (QPV) pour appuyer sa mutation vers la mixité. À l'initiative de la ville de La Garde (Var) et de la Sagem, le Greta Tourisme Hôtellerie y a ainsi ouvert ses formations diplômantes et son restaurant d'application, faisant notamment des métiers de la restauration le chemin de la réhabilitation.



Un quartier prioritaire en recherche d'activités, d'équilibre et de valorisation, un centre de formation en manque de place... Il n'en fallait pas plus pour décider la [Sagem](#) à concilier ce qui jusqu'alors relevait de l'inconciliable : « faire de l'implantation du Greta un levier structurant du développement du quartier Romain-Rolland de La Garde inscrit au contrat de ville 2015-2020 de la Métropole Toulon Provence Méditerranée », relate Jean-Michel Cortes, secrétaire général adjoint de la Sem, qui est à la fois **bailleur social, aménageur public, promoteur et gestionnaire d'équipements**.

Des métiers de bouche aux forts débouchés

C'est au Florès, immeuble pour partie déjà réhabilité transformé en résidence étudiante en 2007 que le **centre de formation** de 750 m² a été installé, dédié aux **secteurs de l'hôtellerie et de la restauration** dont les métiers sont en tension sur ce territoire. Pour ce faire, l'Epl a investi 1,6 million d'euros, dont 450 000 euros levés au titre du **Feder** et 150 000 euros issus de **dotations communales**. « Grâce à l'effet de synergie que confère à la Sem sa pluriactivité, la somme a servi la réhabilitation de tout le rez-de-chaussée et du premier étage afin de recevoir au mieux les futurs étudiants, leurs professeurs et, bien sûr, les clients du restaurant d'application », détaille Jean-Michel Cortes. Aussi, des clauses d'insertion ont garanti la **participation des jeunes du quartier** aux travaux ainsi qu'au réaménagement - en cours - des espaces extérieurs.



250 en formations diplômantes (cuisine, boulangerie, pâtisserie, service en salle, sommellerie, etc.) et 150 en parcours de professionnalisation, pour un taux de réussite de 80%. Photo ©Sagem

Un savoureux succès économique et social

Depuis l'ouverture, le succès s'offre comme sur un plateau : « 400 apprenants (250 en formations diplômantes – cuisine, boulangerie, pâtisserie, service en salle, sommellerie, etc. – et 150 en parcours de professionnalisation) sont formés ici chaque année, avec un **taux de réussite de 80 %** qui permet aux diplômés, dont un très grand nombre est issu du quartier, d'acquiescer un passeport pour l'emploi. Enfin, la fréquentation variée du restaurant, par des amateurs de gastronomie à prix modestes, contribue à la redynamisation du quartier », se félicite Jean-Michel Cortes. Des résultats obtenus tant sur un plan social qu'économique... Une addition vertueuse !