



**Institut Edouard Nignon**

Les amis de la cuisine nantaise

# *LYCEE D. BROTTIER*

Fondation des Apprentis d'Auteuil



**Déjeuner Culinaro-Culturel**

**Mercredi 8 mars 2023**

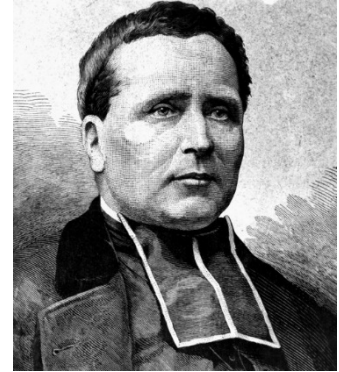
Au restaurant d'application du lycée hôtelier

1 chemin du Couvent – 44340 BOUGUENAIS

## APPRENTIS D'AUTEUIL

### 1866-1895, l'œuvre de la Première Communion

Préoccupé par le sort des orphelins à Paris, l'abbé Roussel crée le 19 mars 1866 l'Œuvre de la Première Communion avec ses 6 premiers enfants des rues. Il loue une maison abandonnée au 40 rue Jean de la Fontaine, dans le quartier d'Auteuil à Paris. Chaque enfant accueilli est soigné, apprend à lire et à écrire et se prépare à sa première communion. Il faut ensuite lui enseigner un métier et lui trouver un maître d'apprentissage.



En 1871, après la guerre et la Commune, la situation économique s'aggrave. A Paris, il devient difficile de placer en apprentissage les jeunes d'Auteuil à l'extérieur. Dès juillet, Louis Roussel ouvre ses propres ateliers et Les Orphelins Apprentis d'Auteuil viennent s'ajouter à L'Œuvre de la Première Communion. Ils s'illustrent notamment dans le métier de l'imprimerie avec un journal hebdomadaire, La France illustrée. Pour trouver les ressources nécessaires au fonctionnement de l'institution, l'abbé Roussel déploie une énergie sans faille. Il peut heureusement compter sur les bienfaiteurs, mobilisés dès le premier jour, qui ne lui font pas défaut dans les moments difficiles.

Lorsque l'abbé Roussel se retire en 1895, 15 000 enfants sont déjà passés par L'Œuvre d'Auteuil.

### 1895-1923, début XXème siècle et la grande Guerre

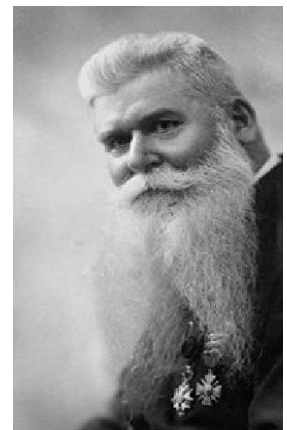
Le 30 avril 1895, l'abbé Daniel Fontaine, de la congrégation des frères de Saint-Vincent de Paul, prend la direction de l'institution. Avec lui, l'œuvre se modernise. Une nouvelle école professionnelle remplace les vieux hangars de l'abbé Roussel. L'institution s'ouvre désormais à de nouvelles détresses en accueillant de très jeunes enfants de 2 à 6 ans, les "Petits Jésus". Il quitte l'œuvre en 1901.

L'Abbé Muffat, nommé le 3 août 1914, doit affronter les conséquences de la guerre et à une situation financièrement en crise. En 1923, l'œuvre est au bord du gouffre et ne compte plus que 170 jeunes proches de la révolte.

### 1923-1936, le Père BROTTIER

Face à une situation tendue, l'archevêque de Paris décide de confier Les Orphelins Apprentis d'Auteuil à la congrégation des pères du Saint-Esprit. Elle se tourne vers le père Daniel Brottier pour en assurer la direction. Missionnaire au Sénégal et grand aumônier de la guerre de 14-18, il est l'homme de la situation.

Avec le père Brottier, des milliers de personnes de toutes conditions se rassemblent autour de la cause des orphelins de la guerre de 14-18.



De 1923 à 1936, année de sa mort, il travaille jour et nuit pour sauver les orphelins d'Auteuil. Il fait construire une chapelle dédiée à Sainte Thérèse de l'Enfant Jésus qui l'a protégé pendant la guerre. Il fait reconnaître Les Orphelins Apprentis d'Auteuil comme fondation reconnue d'utilité publique en 1929. En plus de développer l'œuvre, il est un éducateur formidable pour les jeunes accueillis.

Avec le père Brottier, des milliers de personnes de toutes conditions se rassemblent autour de la cause des orphelins de la guerre de 14-18. A sa mort, le 28 février 1936, 15 annexes ont été ouvertes dans toute la France afin d'accueillir 1 400 jeunes garçons.

### **1945-1994 : l'après-guerre et le temps des maisons**

Malgré la guerre et l'occupation allemande, l'œuvre continue de vivre et de se développer. Lorsque les Allemands rentrent dans Paris en 1940, elle accueille 2 150 orphelins. Le père Marc Duval, à la tête de la fondation à partir de 1942, impulse son expansion, nécessaire pour accueillir les nombreux orphelins issus des combats.

En 1954, les écoles professionnelles deviennent des écoles techniques sous contrat avec l'Etat.

En 1973, Jean Gosselin devient le premier directeur général laïc. Il met notamment l'accent sur la professionnalisation du personnel éducatif. La prise en charge est élargie et s'ouvre aux jeunes en difficulté sociale. Les orphelinats deviennent des "Maisons", exprimant une particularité propre à la fondation : le lien entre l'éducation et la formation.

En 1975, la Fondation d'Auteuil formalise son premier projet éducatif et pastoral. Essentiellement masculine, tant au niveau des enfants accueillis que du personnel, l'œuvre se féminise par l'arrivée d'éducatrices, mais également l'ouverture aux fillettes (1975) puis aux jeunes filles (1986). Progressivement, les établissements passent sous contrat avec l'Etat et peuvent percevoir la taxe d'apprentissage.

En 1991, Hugues Renaudin prend la direction de la fondation, assisté du père Jean Savoie et d'Albert Chilou. Le Père Savoie lui succède en 1993. Alors que le chômage est en hausse, la question de l'insertion des jeunes devient de plus en plus problématique. La fondation se fixe ainsi comme objectif la "garantie du premier emploi".

En 1994, l'ONG Auteuil International est créée afin de collaborer avec les pays du Sud. Les chantiers internationaux sont l'occasion pour les jeunes de vivre l'interculturalité.

### **1997-2015 : le temps des régions**

En 1997, François Content est nommé directeur général. Début 2000, le projet éducatif de la fondation est réécrit à la suite d'un grand mouvement de réflexion de la fondation, les Assises, afin de trouver une réponse globale face aux nouveaux enjeux de la société.

Chaque jeune est accueilli et pris en compte dans toutes ses dimensions. Il est l'acteur de son projet, avec l'aide et l'appui des équipes éducatives qui l'entourent. C'est un accompagnement personnalisé qui est construit par et avec lui.

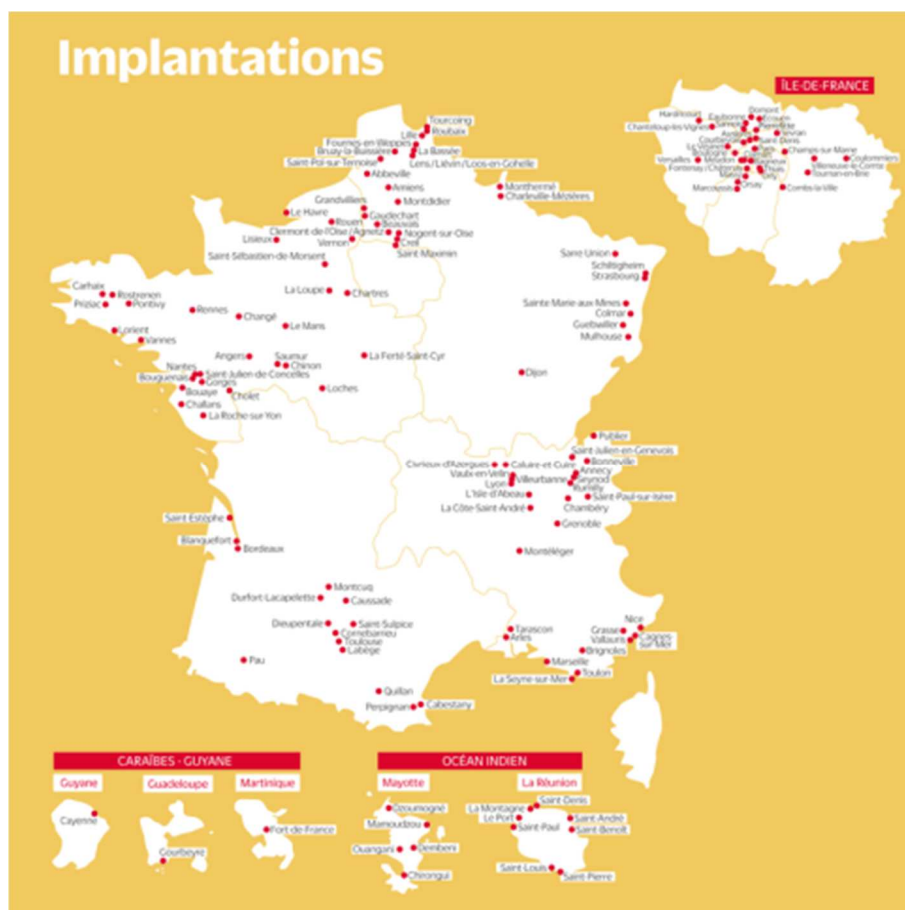
La fondation s'adapte et se transforme en profondeur afin de répondre aux difficultés croissantes des jeunes et de leur famille. Elle réorganise ses structures : les 33 maisons deviennent 240 établissements répartis en 5 régions.

En 2014, la fondation lance une deuxième fois les Assises. Les jeunes et les familles accompagnées sont parties-prenantes de ce grand mouvement de réflexion interne.

Le 1er juillet 2015, Nicolas Truelle est nommé directeur général de la fondation. En 2016, Apprentis d'Auteuil fête son 150e anniversaire. En plus des célébrations, la fondation mène à cette occasion une grande concertation auprès des 30 000 jeunes et familles qu'elle accompagne. Leurs attentes en termes d'éducation, de formation et d'insertion professionnelle sont remises aux candidats à la présidentielle et aux législatives de 2017.

### **2017-2023 : prendre le parti des jeunes**

Apprentis d'Auteuil continue son développement, notamment via la mise en place de nouveaux dispositifs d'insertion destinés à répondre aux besoins des jeunes non-diplômés, sans formation et éloignés de l'emploi.



# Déjeuner au Lycée Brottier

## Menu Tradition

Préparé sous la direction de Sébastien VILACA

**Entrée :**

***Pissaladière et sa Roquette***

**Plat :**

***Osso-Bucco à l'orange – Légumes de saison***

**Dessert :**

***Surprise du chef***

**Vins**

**Café ou thé**

***Quelques surprises gustatives peuvent s'intercaler aux plats proposés !***

Dans le cadre de leur formation professionnelle, les élèves ont le plaisir de nous accueillir au sein du restaurant d'application situé Chemin du Couvent à Bouguenais – Les Couëts.

Encadrés de leurs professeurs, ils assurent l'intégralité de la prestation culinaire et du service, une prestation de qualité dans un cadre chaleureux.

Le restaurant d'application est ouvert du mardi au vendredi midi durant la période scolaire.



## LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER PRIVÉ DANIEL BROTTIER



### Les formations proposées

Le Lycée Professionnel Privé Hôtelier et le pôle apprentissage Daniel Brottier proposent **différentes formations qualifiantes dans l'hôtellerie, la restauration et la pâtisserie en internat, demi-pension ou externat :**

#### **Sous statut scolaire :**

- CAP Cuisine (2 ans),
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (2 ans),
- BAC Pro Cuisine – section européenne anglais (3 ans),
- BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration / section européenne anglais (3 ans).

Ces formations intègrent des heures d'enseignement général, d'enseignement professionnel et des périodes de formation en milieu professionnel.

#### **En alternance :**

- CAP Cuisine (2 ans),
- CAP Pâtisserie (2 ans),
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant (1 an)
- Mention Complémentaire Employé traiteur (1 an) – ouverture en septembre 2021

### Les valeurs

- **Accompagnement personnalisé** respectueux du chemin de chacun qui repose sur la bienveillance et la confiance.
- **Pédagogie** qui veut construire à partir des réussites professionnelles pour un développement global, humain et spirituel.
- **Éducation des jeunes à la relation**, au respect, à la découverte de l'autre et l'ouverture au monde, à la liberté dans la vie collective.
- **Une communauté éducative** rassemblant jeunes, parents, bénévoles et professionnels qui pensent et agissent ensemble. Les parents sont ainsi soutenus dans leur rôle d'éducateur.

## Un accompagnement et des moyens adaptés

- Méthodes et **outils pédagogiques adaptés** aux difficultés d'assimilation, de concentration et d'attention des jeunes
- **Classes à effectifs réduits** en enseignement professionnel
- **Outils numériques**
- **CDI**
- **Soutien scolaire**
- **Réunions pédagogiques hebdomadaires**
- **Activités pastorales** (actions humanitaires, développement humain et spirituel)
- **Activités périscolaires** : plateau multisports, cafétéria, association sportive
- **Découverte professionnelle** : multiples partenariats avec des collèges et lycées de l'agglomération nantaise

## Orientation et insertion

Durant toute sa formation au lycée, le jeune est accompagné individuellement dans le cadre de son projet professionnel afin de consolider son **orientation et/ou de permettre son insertion sociale et professionnelle**.

La [fondation Apprentis d'Auteuil](#) accompagne le jeune jusqu'à une insertion aussi complète que possible.

**Le lycée conserve donc des liens privilégiés avec lui après sa sortie** et les équipes l'accompagnent dans ses démarches, en cas de besoin, toute sa vie durant.

## Confrontation régulière au monde du travail

Tout au long de son parcours scolaire, le jeune se confronte au monde du travail grâce à des **périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)** ou **des périodes en entreprise pour l'apprentissage**.

Par ailleurs, les nombreux partenariats développés par le lycée avec des entreprises de l'agglomération nantaise lui offrent l'occasion de participer à des prestations extérieures.

Le jeune a ainsi l'opportunité de mettre régulièrement en pratique **ses compétences en situation réelle**.

## Ouverture sur l'international

Voyages d'étude, PFMP Erasmus+ en Europe, échange culturel et professionnel Pro Tandem (Allemagne), chantiers de solidarité internationale, notre établissement propose régulièrement une ouverture internationale dans son projet éducatif.

**Chaque jeune peut ainsi bénéficier d'une expérience à l'étranger.**

**EDUCATION, FORMATION, INSERTION, L'ENGAGEMENT DE DANIEL BROTTIER**  
**POÈME**

C'est à l'abbé Roussel voilà plus de cent cinquante ans  
Que nous devons la création dans ce quartier d'Auteuil  
D'une fondation pour malheureux véritable « terre d'accueil »  
Où aide et protection seront prodiguées aux indigents

Après lui c'est un missionnaire qui officiait au Sénégal  
Qui donnera à cette fondation une impulsion nouvelle  
Avec pour les jeunes en difficulté des formations plurielles  
Daniel Brottier, un visionnaire sur le manquement sociétal.

Dans ce cadre il fera reconnaître la fondation « d'utilité publique »  
Donnant droit à enseigner sous l'égide de l'éducation nationale  
Dans les métiers manuels qui pour lui étaient chose primordiale  
L'alimentaire avec restauration et traiteurs sans connotation évangélique.

« Lycées Brottier - Apprentis d'Auteuil » sont présents partout en France  
Avec de nouveaux projets d'éducation, de formation et surtout d'insertion  
Pour garantir emploi, savoir-faire et savoir-être, deux indispensables notions  
« Chance aux jeunes » car le prix du savoir redonne toujours confiance.

Il manquera à cette brillante fondation « Apprentis d'Auteuil – Lycée Brottier »  
Deux compliments : d'abord pour la visite découverte d'un lieu d'exception  
Ensuite la réalisation par les apprentis d'un déjeuner « tradition »  
Merci au chef formateur Sébastien, vrai disciple du maître Escoffier.

Apprendre, c'est vouloir progresser, c'est être animé d'une passion  
et d'une soif de découverte ( maxime )

Yvon, le 8 mars 2023

**Institut Edouard Nignon**  
**Secrétariat 06 30 16 62 91**  
**[www.institut-nignon.fr](http://www.institut-nignon.fr)**