

徒弟
TOTEI

EMY, エミルズ! APPRENTIE! EN SERVICE!



Dossier de presse



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Tourisme Hôtellerie Restauration
Pays de la Loire

Tatiana PASSAVANT

Le projet



Imaginée et portée par le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration des Pays de la Loire, la collection de manga Totei a pour premier objectif de faire la promotion de la formation professionnelle de notre filière, en donnant à lire et à voir de jeunes personnes de notre Région en apprentissage, passionnées par leur métier. Avec ce pari de toucher de nombreux élèves de collège et lycée, mais aussi un large public, curieux du domaine et/ou du manga... et de créer des vocations, évidemment et surtout !

Ainsi, chaque tome met en lumière : un métier, une jeune en apprentissage, un centre de formation et une entreprise.

En phase avec les pratiques culturelles des publics jeunes de l'alternance (16-30 ans), les intentions de cette collection sont plurielles :

- renforcer l'attractivité de l'alternance et l'apprentissage avec un projet innovant ;
- associer les élèves de collège au processus créatif puis assurer la diffusion des mangas dans les CDI, cette diffusion étant accompagnée d'une médiation auprès d'un maximum de classes de 5^e à la 3^e grâce à un « pack numérique » de médiation (informations formations et métiers, actualités du projet, liens vidéos/photos, etc.) et à des rencontres avec les actrices et acteurs du projet ;
- dédramatiser des métiers en tension aux clichés prégnants ;
- **adresser un message positif et attractif auprès de tous les publics, sous la forme d'une création originale et selon des codes privilégiés par et pertinents pour le public cible.**

Le manga sera composé de 7 à 8 chapitres, soit 150 à 200 pages, avec un cahier final qui présentera les acteurs et partenaires du projet.

Le premier tome dédié au service sortira le 7 novembre 2024 !

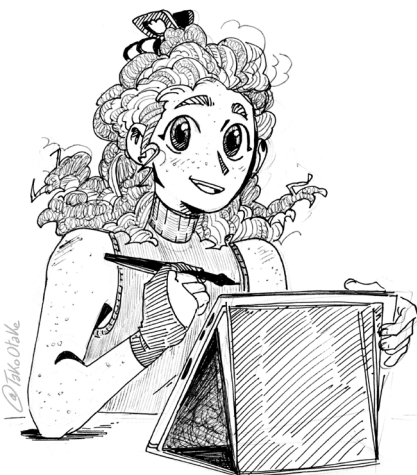
Les actrices

Durant le premier tome, nous suivons l'apprentie **Emy Chasseriau**, en 2^e année d'apprentissage en BTS MHR option Service, dans son entreprise, le **restaurant doublement étoilé au Michelin « Anne de Bretagne » de Mathieu Guibert** à La Plaine-sur-Mer, dans sa vie de tous les jours pour interroger le pourquoi de sa vocation et dans son établissement de formation, le **Lycée-Centre de formation Jeanne Delanoue**, à Cholet, en compagnie de ses camarades et formateurs.

« À travers le manga, je voulais transmettre ma passion et donner envie aux plus jeunes de rentrer dans ce beau milieu. Celui-ci me permet aussi de découvrir un nouveau monde, celui de la bande dessinée, et de rencontrer des nouvelles personnes. » Emy



On doit la création de ce premier tome à une jeune autrice, **Tatiana Passavant**, fraîchement diplômée de l'école Pivaut, section Bande dessinée, à Nantes. Elle est accompagnée, de façon discrète mais précieuse en termes de caution et techniques artistiques, par le célèbre auteur Tehem (*Spirou*, *Zap Collège*, *Vingt Décembre*, etc.)



« Ce premier tome de la collection «Totei» est ma première aventure dans l'édition professionnelle ! Ayant grandi avec *C'est pas sorcier* et m'étant épanouie avec *Naruto*, je suis heureuse de commencer mon chemin avec ce projet, qui est un savant mélange entre manga et découverte de voies professionnelles ! » Tatiana

Les partenaires



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**

**Tourisme Hôtellerie Restauration
Pays de la Loire**

Le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration des Pays de la Loire est un réseau d'acteurs régionaux de la formation et du monde socio-économique,

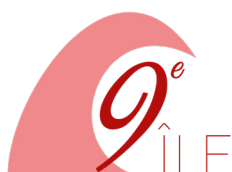
co-porté par le Rectorat de Nantes et la Région des Pays de la Loire. L'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité de l'Université d'Angers en est l'établissement support. La vocation du Campus est de fédérer et d'offrir un espace de dialogue à sa filière, rendre attractifs ses métiers comme ses formations, accompagner l'évolution des compétences et des besoins en termes de recrutement, être un incubateur et un facilitateur de solutions.



Le lycée et centre de formation Jeanne Delanoue, situé au cœur de Cholet propose des parcours de formation en initiale ou en alternance, de la 4^{ème} au Bac +3. Son projet éducatif met au cœur des préoccupations de l'établissement la prise en compte de la singularité de chacun. Jeanne Delanoue est attaché à la réussite et à l'épanouissement par le bien-vivre ensemble et l'excellence de ses formations. Reconnu pour son expertise dans les domaines de l'Hôtellerie-Restauration, de la Santé et du social, des Arts-Mode-Agencement, du laboratoire et de l'Environnement, il accueille aujourd'hui près de 1400 élèves et étudiants. Jeanne Delanoue s'engage au quotidien à former les professionnels de demain.

HÔTEL**** RESTAURANT** MICHELIN
ANNE DE BRETAGNE

L'Hôtel** Restaurant** Anne de Bretagne** est une adresse de prestige avec vue sur l'océan. Avec son restaurant gastronomique, le chef Mathieu Guibert propose une cuisine iodée qui taquine les sens en travaillant à la fois les produits de la mer et ceux du terroir qu'il exalte dans une cuisine authentique et inventive. L'hôtel, quant à lui, propose un ambiance apaisante avec une vue imprenable sur la mer.



L'association 9^e Île est une association angevine spécialisée dans la création et l'organisation d'actions culturelles autour de la bande dessinée (9^e art) : festivals, expositions originales, journées professionnelles, médiations et créations éditoriales. Son insularité s'explique par la localisation de certains de ses événements, à commencer par l'Île d'yeu !



Située à 25 km au sud de Saint-Nazaire, entre Saint-Michel-Chef-Chef au nord, Pornic à l'est et La Pointe Saint-Gildas au sud, **La Plaine-sur-Mer** est une petite commune située sur la côte de Jade qui regorge d'une importante diversité de paysages. Un bord de mer animé et attractif, une campagne paisible, un centre-bourg agréable et aménagé... La Plaine-sur-Mer, paradis des pêcheurs à pied, a tant à vous offrir... ! Forte d'un tissu associatif actif et d'un outil culturel, la médiathèque Joseph Rousse, la Plaine-sur-Mer développe un programme d'animations dense pour petits et grands.



L'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité, est le premier pôle européen de formations supérieures dans le secteur du tourisme. L'ESTHUA a été fondée en 1982 sur un projet très innovant de formation aux métiers du Tourisme en associant les dimensions professionnelles aux dimensions universitaires, sans oublier une très large ouverture à l'international. En 40 ans, ces principes ont été renforcés, en créant un pôle unique en Europe, rassemblant plus de 3000 étudiants qui se spécialisent progressivement, et plus de 80 enseignants spécialistes des différents domaines du tourisme, de la culture et de l'hospitalité.



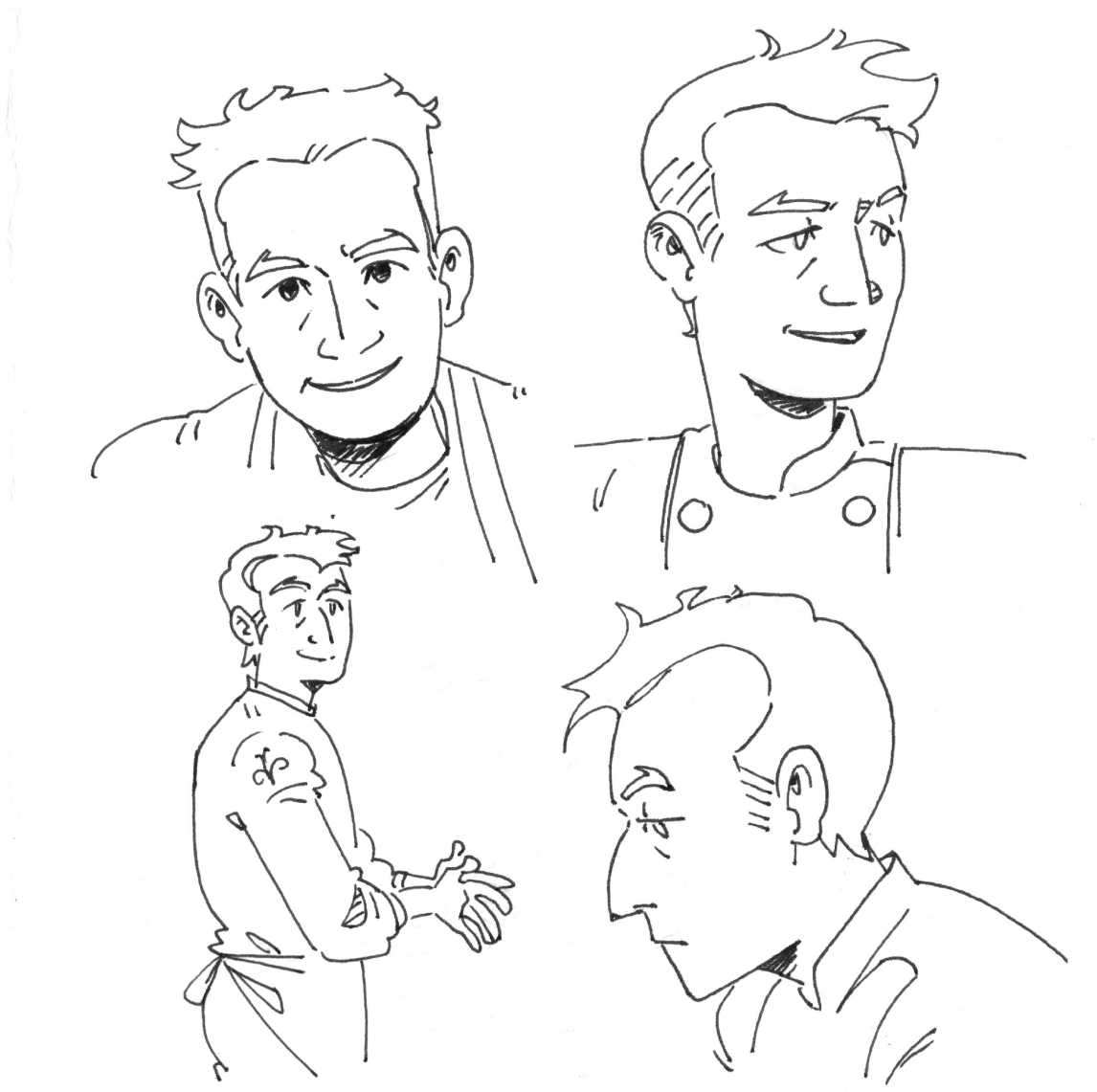
Le Groupement des Hôtels & Restaurations de France (GHR) est une organisation professionnelle représentative, apolitique, à vocation fédératrice et apporteuse de solutions. Le GHR fédère à ce jour 15 000 établissements employant 180 000 salariés. Sa création marque une volonté des professionnels de se rassembler pour représenter et défendre les intérêts des métiers des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, des cafés, bars, brasseries, traiteurs, discothèques, bowlings, etc. Les membres élus du GHR sont des entrepreneurs du secteur qui œuvrent pour défendre les intérêts des entreprises adhérentes. Les élus et équipes du **GHR Grand-Ouest** accompagnent au quotidien dans différents domaines : social, réglementaire, juridique, économique, fiscal, emploi-formation, numérique ou environnemental...



AKTO est l'opérateur de compétences de 27 branches professionnelles des secteurs des services, qu'il appuie pour faire face aux enjeux de transformation environnementale, digitale et sociale. A l'appui de la stratégie de chaque branche sur les sujets de qualification, de formation et d'emploi, AKTO éclaire et guide les entreprises, les salariés et jeunes actifs sur les métiers et emplois d'aujourd'hui et de demain. Sa position au cœur de l'écosystème lui permet de partager la vision prospective de ses 27 branches avec l'ensemble de ses parties prenantes sur le territoire national (en métropole et outre-mer), afin d'opérer des synergies entre les acteurs de la formation professionnelle.

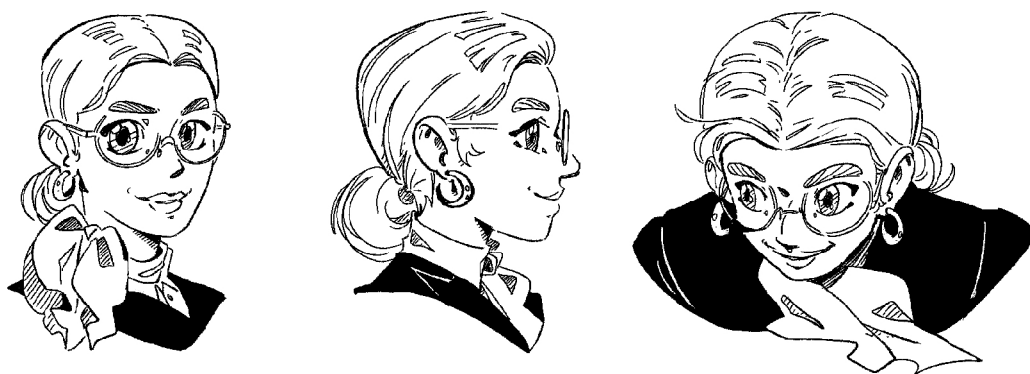


Premiers croquis et premières planches



@TakoOtake

Portraits de Mathieu Guibert



Passavant Tatiana - "Totel" - Personnages - E/MY portraits

Portraits de l'héroïne d'Emy

QUOI ?!
CINQUIÈME
SUR SIX ?!



VINGT CHEFS
AU JURY POUR
CE VERDICT ?

C'EST INJUSTE,
TOUT LE LYCÉE
S'Y ÉTAIT MIS...

QUEL
ÉCHEC !

UN AN
DE TRAVAIL
POUR CE
TROPHÉE.

JE SUIS
AUSSI
DÉGOÛTÉE
QUE VOUS.

SON GROUPE AVAIT
TOUT DONNÉ, TOUS
LEURS SAMEDIS
DE LIBRE !

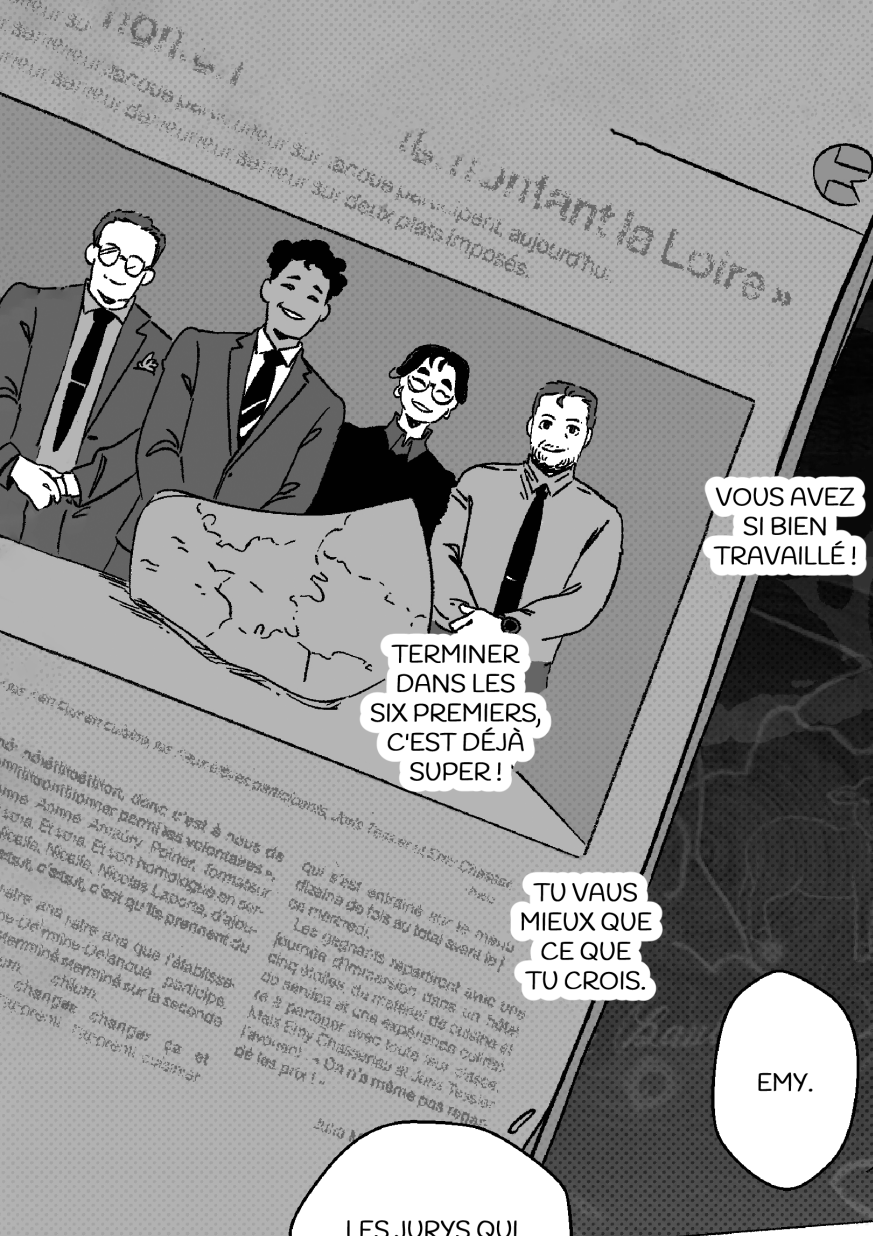


...
ILS ÉTAIENT
TOUS LÀ.

NOUS LES
AVONS
DÉÇUS.



JE ME
SUIS
DÉÇUE.



TERMINER
DANS LES
SIX PREMIERS,
C'EST DÉJÀ
SUPER!

VOUS AVEZ
SI BIEN
TRAVAILLÉ!

TU VAS
MIEUX QUE
CE QUE
TU CROIS.

EMY.

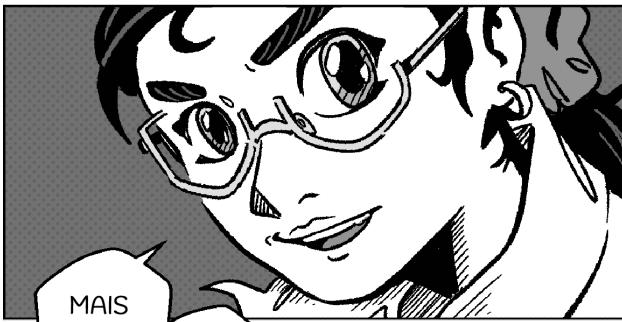


TU NE VAS
QUAND MÊME
PAS T'ARRÊTER
SUR CE
RÉSULTAT?

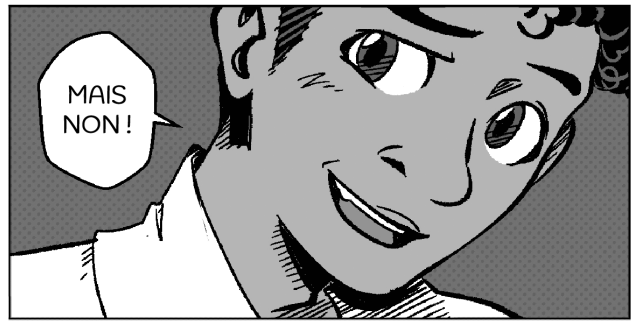
LES JURYS QUI
VOUS ONT
NOTÉE ET JUGÉE
AUJOURD'HUI
N'ONT RIEN
COMPRIS!



ECOUTEZ LES VRAIS
PROFESSIONNELS.



MAIS JORIS!



MAIS NON!



LYCÉE JEANNE DELANOUE

CENTRE DE FORMATION CONTINUE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
APPRENTISSAGE

PUISQUE
JE TE
LE DIS!

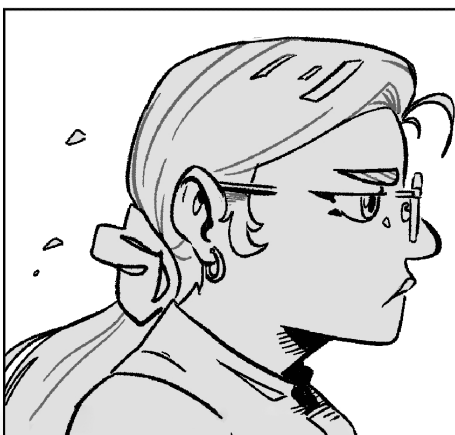
MAIS EMY,
C'ÉTAIT
L'ANNÉE
DERNIÈRE LE
CONCOURS!

ET C'EST HIER
SEULEMENT
QUE TU TE
DÉCIDES À
AFFICHER
CHEZ TOI
UNE PHOTO
SOUVENIR DE
CETTE
JOURNÉE
?!

OUI,
BON.

JE TE
RAPPELLE
QUE MOI
AUSSI J'Y
ÉTAI,
CHÈRE
"DUO".

ET ÇA FAIT
LONGTEMPS
QUE CETTE
PHOTO EST
SUR MON
MUR!





C'EST JUSTE
QUE FAIRE LA
PAIX AVEC LA
DÉCEPTION,
C'EST PAS
TOUJOURS
ÉVIDENT !

BRAVO, M.
"J'L'AI BIEN
VÉCU" !

TOUT LE
LYCÉE S'Y
ÉTAIT MIS,
ON ÉTAIT SI
FIERS...

JE SAIS,
JE TE
CHARRIE
EMY.

SOUPIR

EMY CHASSERIAU

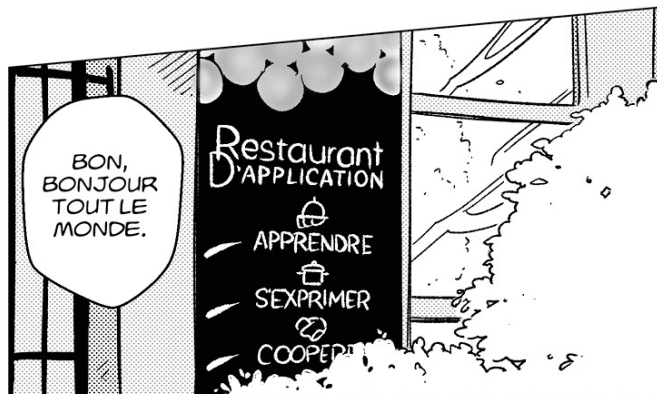
DERNIÈRE ANNÉE DE BTS MHR :
MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE RESTAURATION

"ILS N'ONT
RIEN COMPRIS.
ÉCOUTEZ LES VRAIS
PROFESSIONNELS."



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**

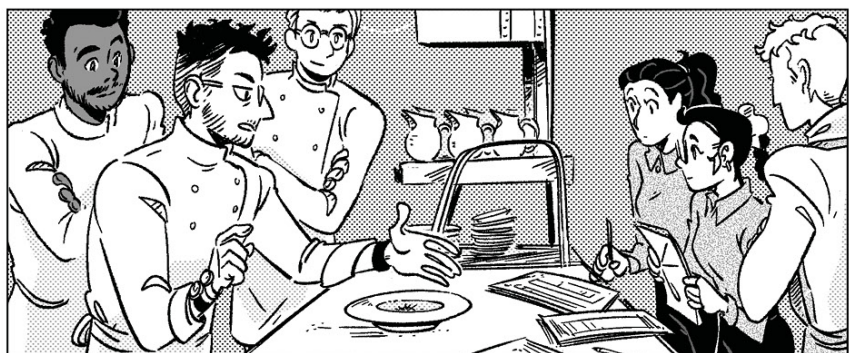
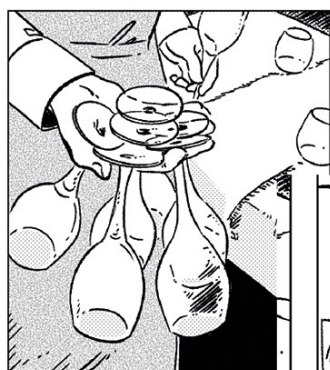
Tourisme Hôtellerie Restauration
Pays de la Loire



**Cagnotte de financement participatif
de la collection TOTEI**

**Merci de votre générosité et de votre soutien
pour ce projet novateur et ambitieux mettant
à l'honneur les métiers de l'hôtellerie-restauration !**

Participation jusqu'au 16 juin 2024



**Accédez
à la cagnotte !**



Illustrations Tatiana Passavant



HÔTEL**** RESTAURANT MICHELIN
ANNE DE BRETAGNE



UA' ESTHUA
FACULTÉ DE TOURISME,
CULTURE ET HOSPITALITÉ
UNIVERSITÉ D'ANGERS



AKTO
L'humain au cœur des services

CPNEHER
Commission Nationale de l'Étude des Hôtels, Gîtes, Résidences

Contacts

Éléa Joly

Responsable éditoriale
 elea.joly@univ-angers.fr
 07 84 71 36 93

Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration des Pays de la Loire

campustourismepdl@contact.univ-angers.fr
 02 44 68 81 80
<https://campus-tourisme.univ-angers.fr>
 Linktree : @campustourismepdl

Découvrez-nous
 sur les réseaux !

