

DOSSIER DE PRESSE

EMY, エミ, apprentice! EN SERVICE!

TATIANA PASSAVANT



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Tourisme Hôtellerie Restauration
Pays de la Loire

徒弟
TOTEI



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TOTEI - Emy, apprentie en service

Le **Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration des Pays de la Loire**, sa présidente Catherine Quérard et ses partenaires de l'action – le Lycée Jeanne Delanoue, l'Hôtel****Restaurant** Anne de Bretagne, l'ESTHUA, Institut National du Tourisme, la branche HCR, AKTO, le GHR Grand Ouest, Reso, et la Plaine-sur-mer – sont fiers de vous présenter le manga « **Emy, apprentie en service !** », **premier tome de la collection TOTEI**.

Portée par le Campus Tourisme Hôtellerie Restauration, cette collection de manga a été imaginée avec pour **objectif premier de promouvoir la formation professionnelle de notre filière**, en donnant à lire et à voir de jeunes apprenants de notre région, passionnés par leur métier.

Si cette initiative regroupe de nombreux acteurs locaux, elle sert aujourd'hui toute une profession dont chaque métier est en tension.

Le souhait est ici de **valoriser les métiers autrement** que par les actions existantes en répondant aux pratiques culturelles des collégiens. Ainsi, est né ce **projet innovant** qu'est celui de la **création d'un manga par un consortium d'acteurs d'une filière**.

Totei est une initiative de François-Jean Goudeau, le créateur original, ancien directeur du Campus mais aussi et surtout un grand passionné et professionnel du livre ; **accompagné de l'équipe Campus: Séverine Liothier** la nouvelle directrice, **Éléa Joly** cheffe de projet et les **partenaires**.

Chaque tome d'une **collection nommée Totei** (apprentis en japonais), dont le premier tome « Emy, apprentie en service ! », met en lumière :

- un métier, ici, le service ;
- une jeune en apprentissage, Emy Chasseriau, en 2^e année d'apprentissage du BTS Management en Hôtellerie-Restauration option Service ;
- son entreprise d'apprentissage, le restaurant Anne de Bretagne du chef Mathieu Guibert – deux étoiles au Michelin – à la Plaine-sur-Mer ;
- son établissement de formation Jeanne Delanoue à Cholet

Le récit d'une vocation en sept chapitres aux expériences et rencontres... marquantes et inspirantes !

Totei met également en lumière une jeune auteure. Le Campus doit la création de ce premier tome à **Tatiana Passavant**, jeune talent fraîchement diplômé de l'école Pivaut option bande-dessinée à Nantes qui a relevé le défi de scénariser le manga à la suite de séquences d'observation d'Emy au cours de sa deuxième année de BTS.

L'auteure et la création du manga sont accompagnés, de façon discrète mais précieuse en termes de caution et techniques artistiques, par le célèbre auteur **Tehem** (*Spirou, Zap Collège, Piments Zoizos, Vingt Décembre*, etc.).



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

**Tourisme Hôtellerie Restauration
Pays de la Loire**

Ce **nouvel outil de promotion des formations et métiers** fait le pari audacieux de toucher de nombreux élèves de collège et lycée, le Campus se proposant de développer des actions de médiation, mais aussi un large public curieux du domaine et/ou du manga... et de **créer des vocations**, évidemment et surtout !

Un premier tirage à 6 000 exemplaires permettra de proposer, par le Campus, des actions de médiation dans les établissements scolaires, ainsi qu'une appropriation de ce livre par tous les acteurs de l'orientation qui le souhaitent.

« Durant l'odyssée d'Emy, mise en scène par le jeune talent Tatiana Passavant, nous comprendrons à la fois l'origine de sa vocation ainsi que les arcanes des différentes formations spécialisées. Une aventure palpitante et éclairante qui donne envie de devenir soi-même une Emy, apprentie en service ! »

Découvrez « Emy, apprentie en service ! », un manga innovant sur les métiers de la restauration, à partir du 6 novembre 2024 !



Couverture et planche d'Emy, apprentie en service !

Contact :

Séverine Liothier Directrice Opérationnelle severine.liothier@ac-nantes.fr 06 81 32 00 39
campustourismepdl@contact.univ-angers.fr 02 44 68 81 80
<https://linktr.ee/campustourismepdl>



**CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE
TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION DES PAYS DE LA LOIRE**

ESTHUA – 7 Allée François Mitterrand BP 40455 49004 Angers

Linktree : <https://linktr.ee/campustourismepdl>

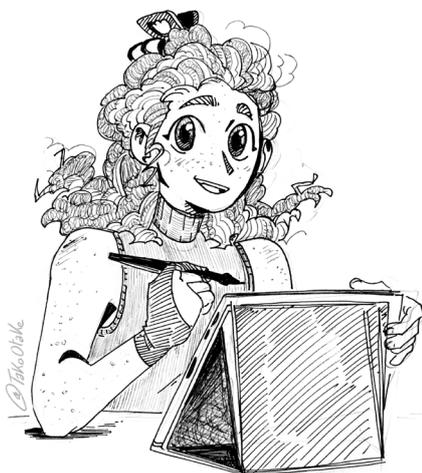
Les actrices

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 Anne de Bretagne de Mathieu Guibert** - deux étoiles aux Michelin - 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 au jeune talent, **Tatiana Passavant**, fraîchement diplômé.e de l'école Pivaut, section Bande Dessinée, à Nantes. Iel est accompagné.e, de façon discrète mais précieuse en termes de caution et techniques artistiques, par le célèbre auteur Tehem (*Spirou*, *Zap Collège*, *Vingt Décembre*, etc.)

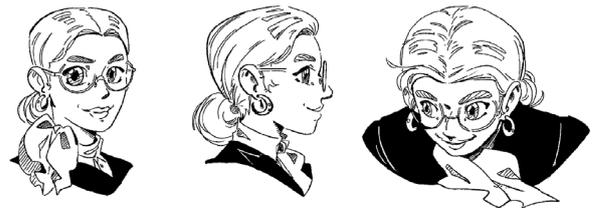


« Ce premier tome de la collection «Totei» est ma première aventure dans l'édition professionnelle ! Ayant grandi avec C'est pas sorcier et m'étant épanouie avec Naruto, je suis heureux.se de commencer mon chemin avec ce projet, qui est un savant mélange entre manga et découverte de voies professionnelles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

Premiers croquis

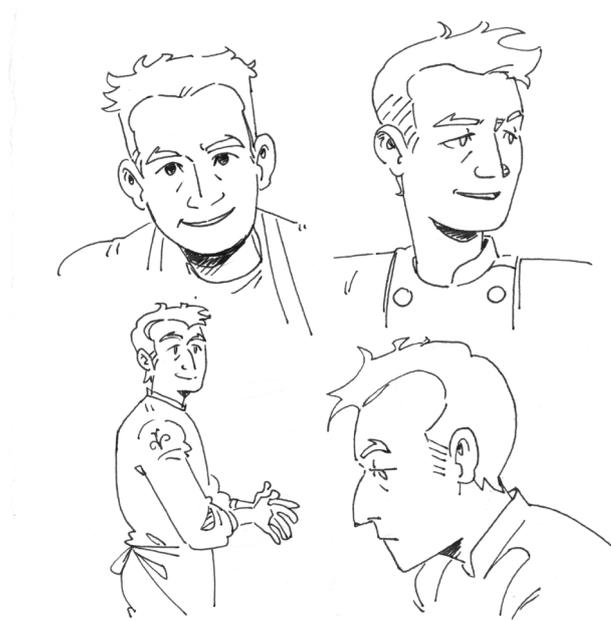


Passavant Tatiana - "Totei" - Personnages - E/MY en tenue de travail /



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

Portraits de l'héroïne d'Emy



©TakoOtake

Portraits de Mathieu Guibert

Les partenaires



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE

Tourisme Hôtellerie Restauration
Pays de la Loire

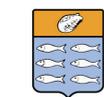


HÔTEL**** RESTAURANT🍴 MICHELIN
ANNE DE BRETAGNE

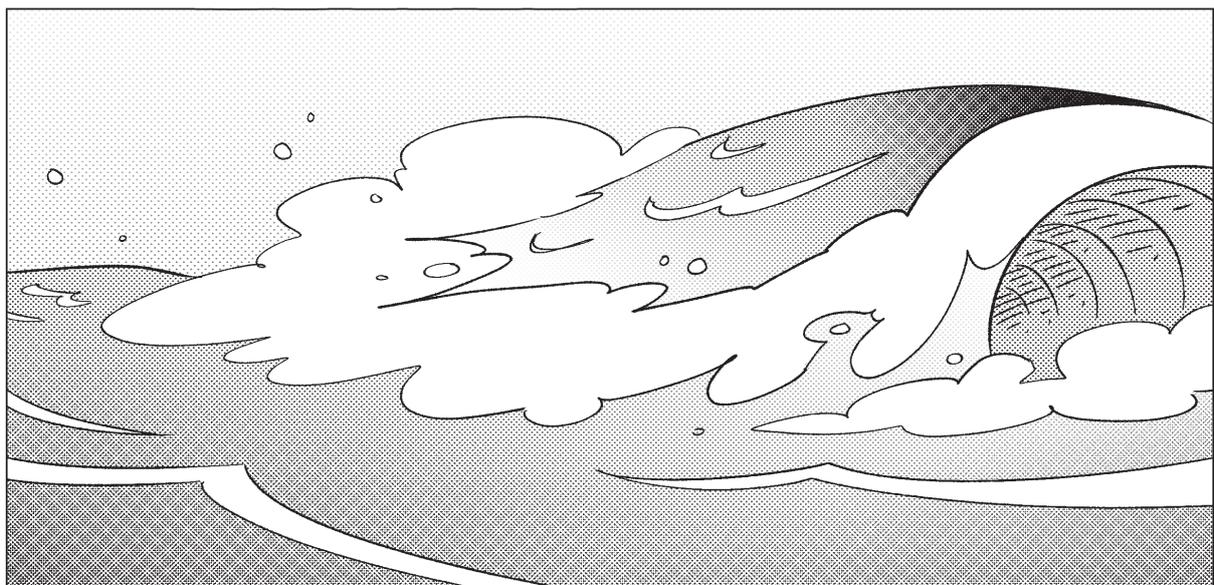
Le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration des Pays de la Loire est un réseau d'acteurs régionaux de la formation et du monde socio-économique, co-porté par le Rectorat de Nantes et la Région des Pays de la Loire. L'ESTHUA, Institut National du Tourisme 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 4ème 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.

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.



La Plaine sur mer



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.

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

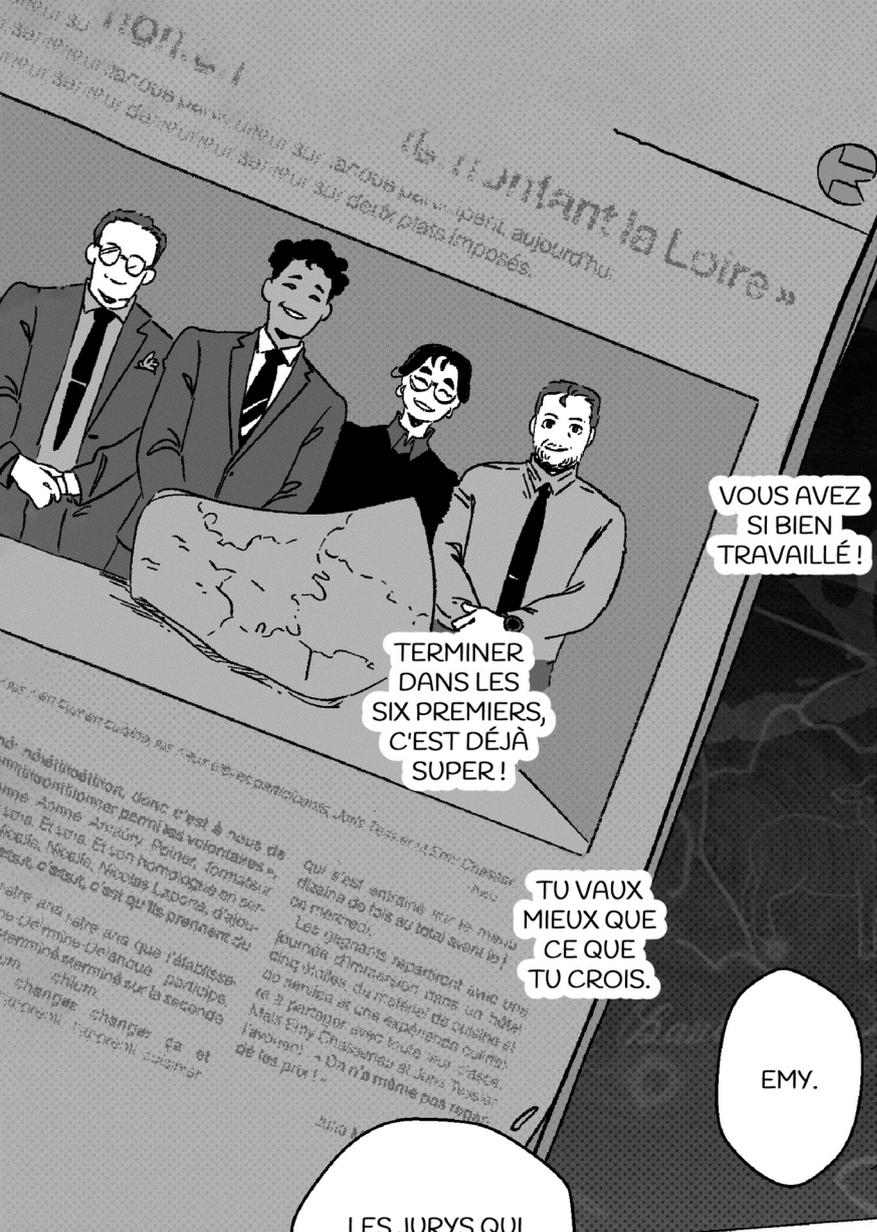


...
ILS ÉTAIENT
TOUS LÀ.

NOUS LES
AVONS
DÉÇUS.



JE ME
SUIS
DÉÇUÉ.



VOUS AVEZ SI BIEN TRAVAILLÉ!

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

TU VAUX MIEUX QUE CE QUE TU CROIS.

EMY.



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

LES JURYS QUI VOUS ONT NOTÉS ET JUGÉS AUJOURD'HUI N'ONT RIEN COMPRIS!

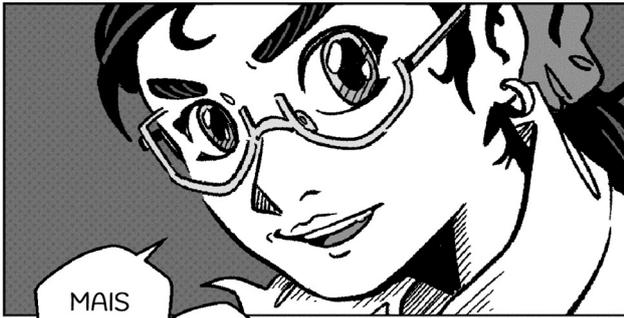


ÉCOUTEZ LES VRAIS PROFESSIONNELS.

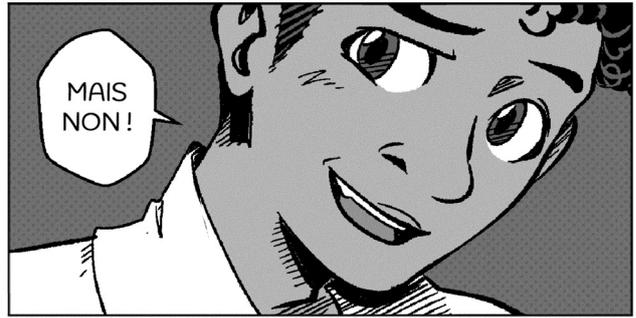
OLIVIER BEHIN

JULIEN TESSI

MY CHIBREAU



MAIS JORIS!



MAIS NON!



PUISQUE JE TE LE DIS!

LYCÉE JEANNE DELANOUE

CENTRE DE FORMATION CONTINUE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
APPRENTISSAGE

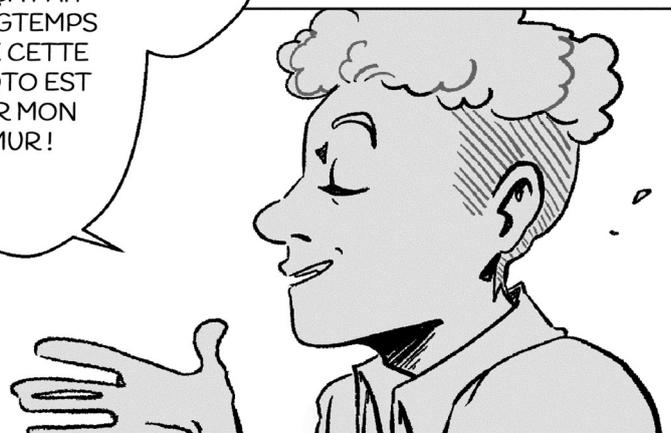
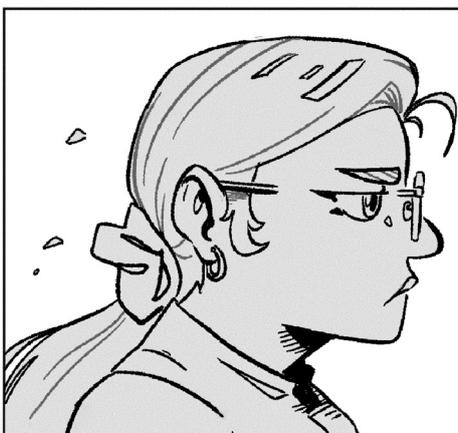
MAIS EMY,
C'ÉTAIT
L'ANNÉE
DERNIÈRE LE
CONCOURS!

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
ÉTAIS,
CHÈRE
"DUO".

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





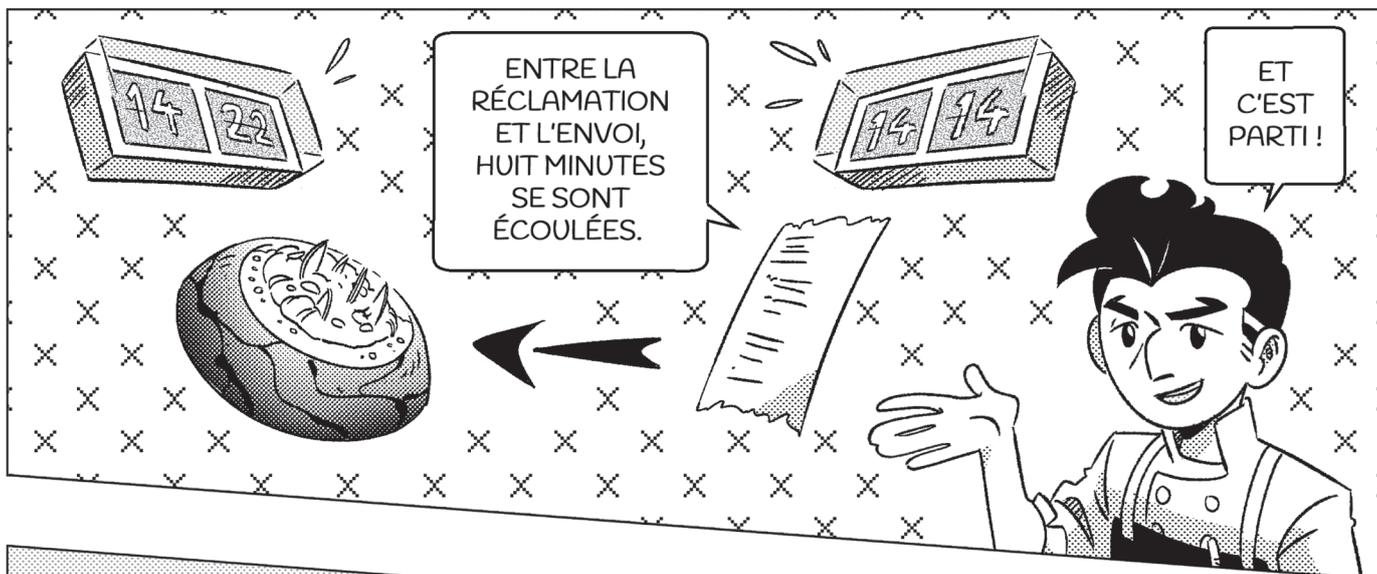


LES TROIS
RISOTTOS
À LA TABLE
TRENTE-
ET-UNE!

OUI!

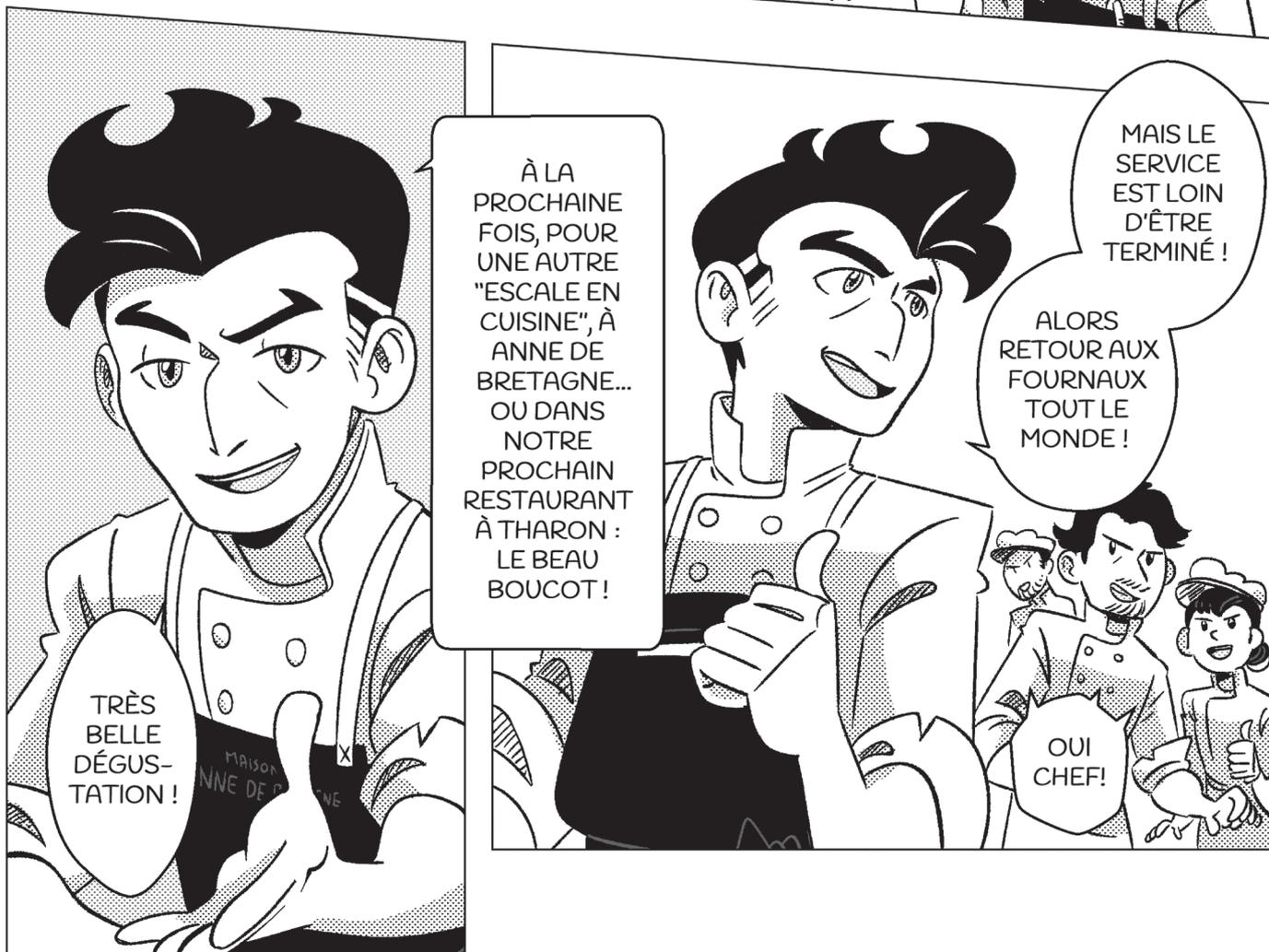
C'EST
LÀ QUE
J'ENTRE
EN
SCÈNE!

SERVICE!



ENTRE LA
RÉCLAMATION
ET L'ENVOI,
HUIT MINUTES
SE SONT
ÉCOULÉES.

ET
C'EST
PARTI!



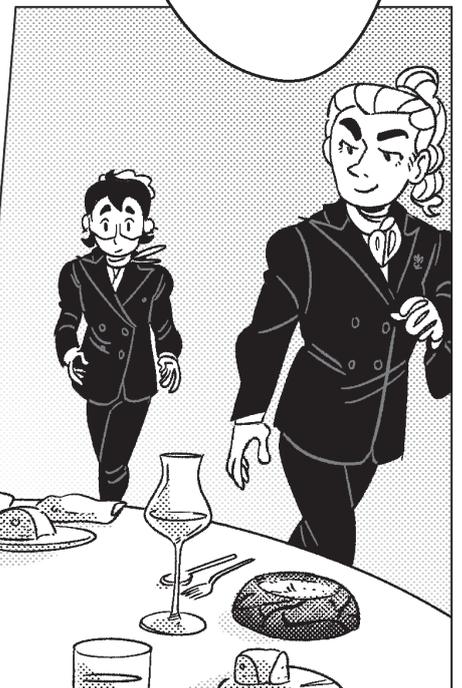
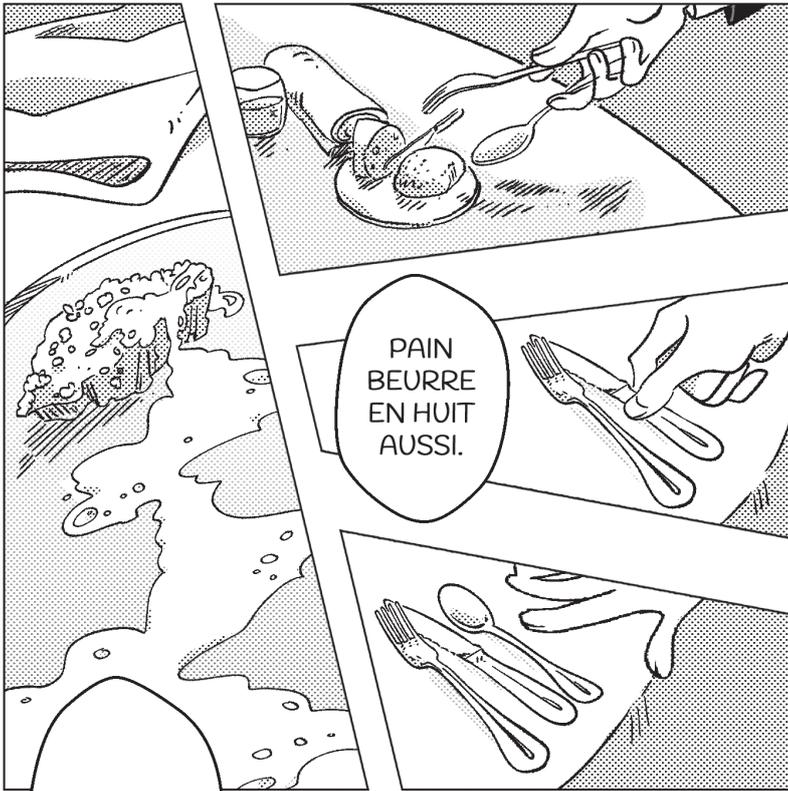
À LA
PROCHAINE
FOIS, POUR
UNE AUTRE
"ESCALE EN
CUISINE", À
ANNE DE
BRETAGNE...
OU DANS
NOTRE
PROCHAIN
RESTAURANT
À THARON :
LE BEAU
BOUCOT!

MAIS LE
SERVICE
EST LOIN
D'ÊTRE
TERMINÉ!

ALORS
RETOUR AUX
FOURNAUX
TOUT LE
MONDE!

TRÈS
BELLE
DÉGUS-
TATION!

OUI
CHEF!





[Bande dessinée] Les apprenties

Totei : en japonais, élève, disciple, apprenti. Donner un tel nom à une collection de mangas ne dit certainement pas qu'elle est une pure émanation régionale... Et pourtant ! Née de la volonté du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration des Pays de la Loire d'imaginer autrement la sémantique de l'attractivité des formations et métiers de cette filière (très) en tension, elle réunit uniquement des actrices de notre territoire.

L'héroïne, tout d'abord : Emy Chasseriau, apprentie en BTS MHR spécialité Service au lycée-centre de formation Jeanne-Delanoue à Cholet, dans son entreprise, le restaurant doublement étoilé au Michelin « Anne de Bretagne » du chef Mathieu Guibert, également Relais & Châteaux, situé à La Plaine-sur-Mer. La responsable éditoriale, ensuite : Éléa Joly, étudiante en 2^e année de master Direction de projets ou établissements culturels Parcours Médiation culturelle et communication à l'ESTHUA/université d'Angers, précédemment passée par les Métiers du Livre à l'IUT de La Roche-sur-Yon. L'autrice enfin, jeune diplômée de l'École Pivaut en section bande dessinée, Tatiana Passavant.

Qui, pour l'occasion, celle aussi de sa première production « professionnelle » et au long cours, a convoqué ses références animées et dessinées pour composer, sous l'œil bienveillant du « coach » Tehem

– auteur réunionnais installé dans le Maine-et-Loire et dont a été chroniqué ici récemment son ouvrage *Vingt Décembre* chez Dargaud –, un opus mi-documentaire, mi-récit initiatique (manga oblige), où l'on sent un marivaudage esthétique comme le pratique depuis une vingtaine d'années (*L'Immeuble d'en face*, éditions La Boîte à bulles) une certaine Vanyda et que l'on nommait jadis le *franga* (mix, donc, entre les bandes dessinées franco-belge et nipponne).

On y trouve ainsi, pêle-mêle, dans une fusion artistique qui force le respect pour une si jeune artiste, les animés du grand Miyazaki (*Porco Rosso* et *Kiki la petite sorcière* en tête), de Disney, de Dreamworks, de Tintin, ou encore le manga *Fullmetal Alchemist* de la mangaka Hiromu Arakawa (dont je vous conseille la très vive et autobiographique série *Nobles paysans*, traduite et éditée chez Kurokawa). Le style de Tatiana Passavant est ainsi « à mi-chemin entre deux genres : *Naruto* et le cinéma d'animation ».

Le premier tome de la collection *Totei – Emy, apprentie en service !* – est à paraître le 7 novembre 2024 et peut être précommandé ici : <https://www.helloasso.com/associations/association-dnt/collectes/collection-de-manga-totei-t1-emy-apprentie-en-service>

François-Jean Goudeau



JOURNAL DES PALACES

< [Actualité précédente](#)

[Actualité suivante](#) >

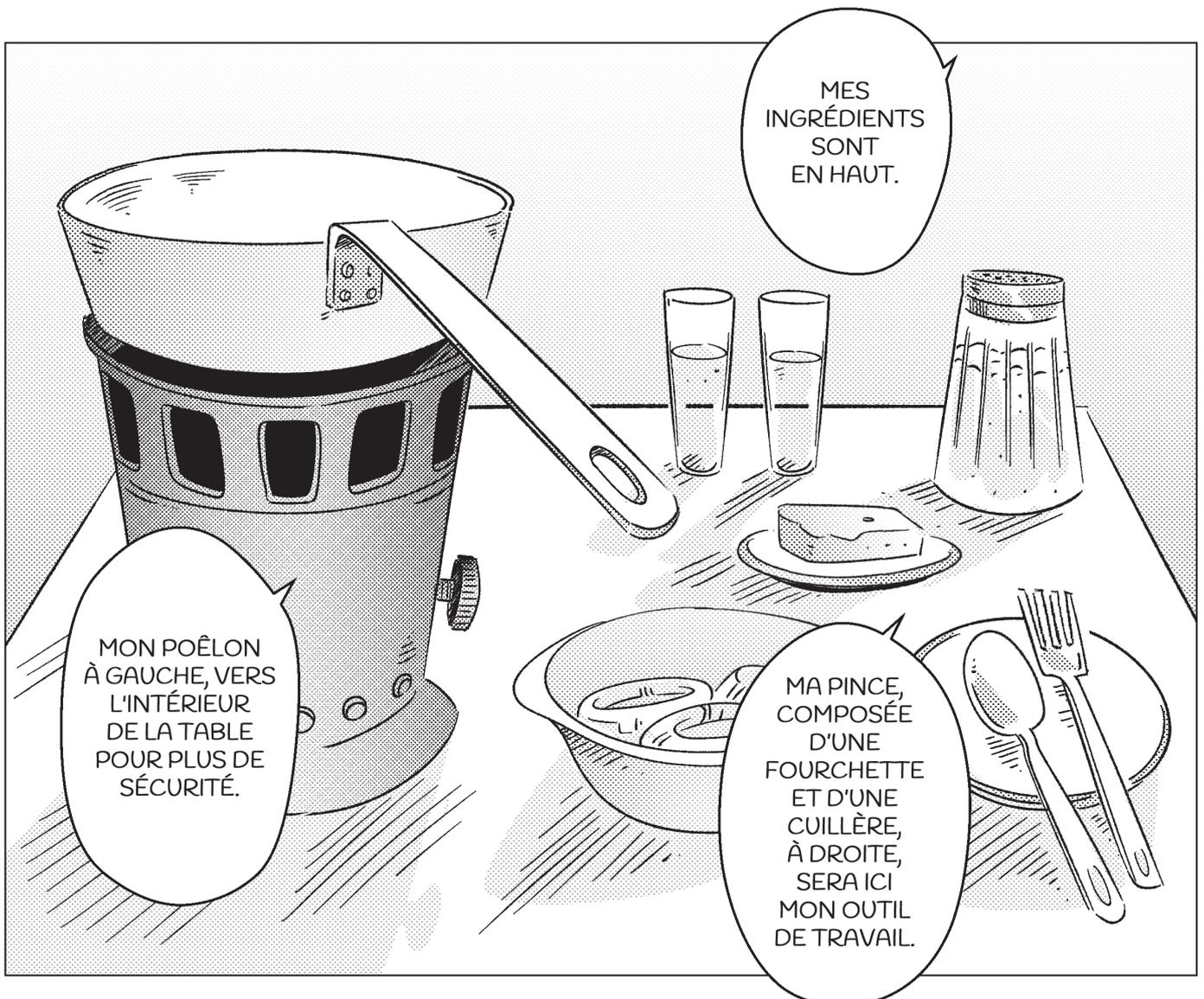
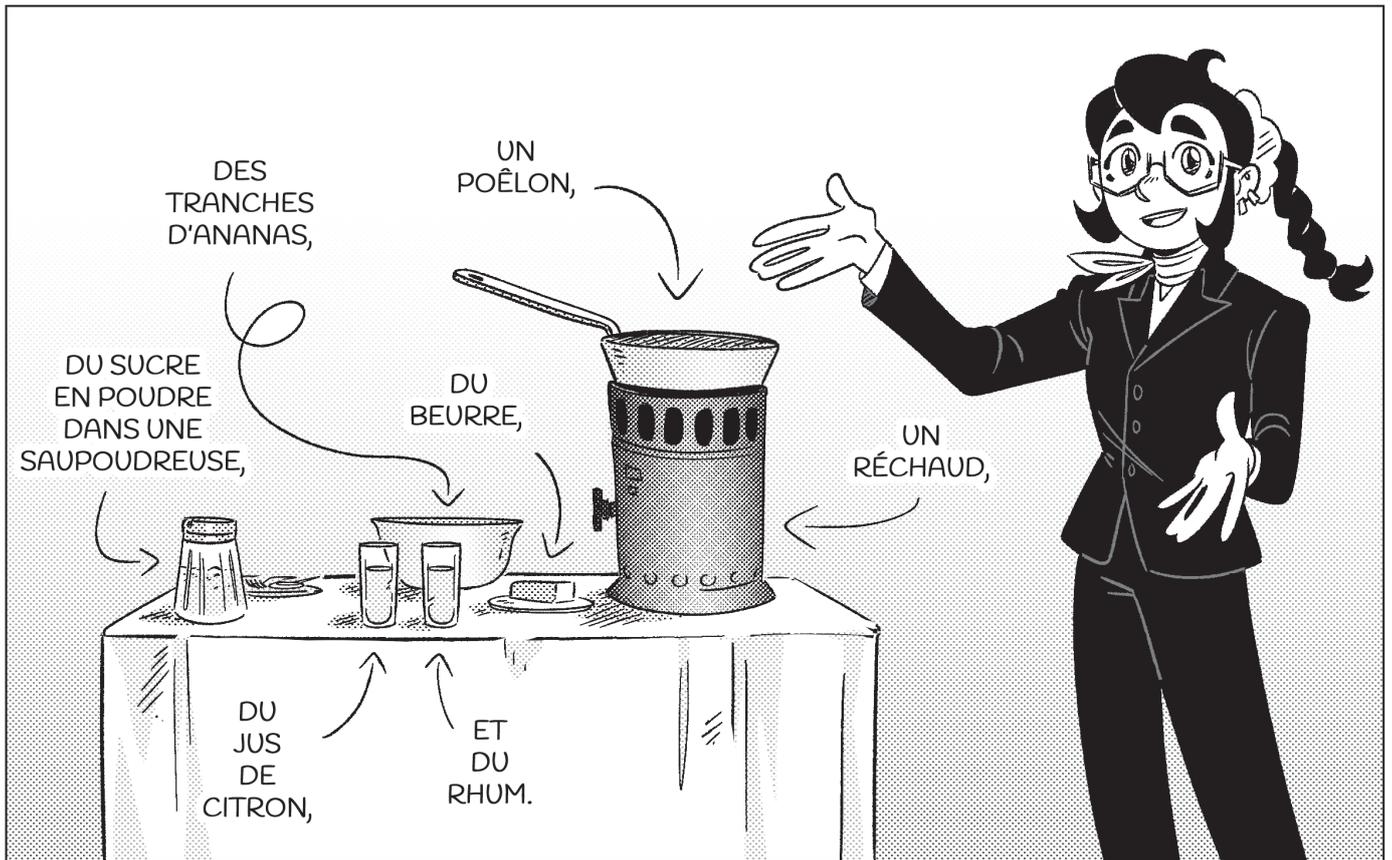


MANGA - « EMY, APPRENTIE EN SERVICE ! », PREMIER TOME DE LA COLLECTION TOTEI (France)

*Le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration des Pays de la Loire, sa présidente Catherine Quérard et ses partenaires de l'action – le Lycée Jeanne Delanoue, l'Hôtel**** Restaurant** Anne de Bretagne, l'ESTHUA, Institut National du Tourisme, la branche HCR, AKTO, le GHR Grand Ouest, Reso, et la Plaine-sur-mer – sont fiers de vous présenter le manga « Emy, apprentie en service ! », premier tome de la collection TOTEI.*

Catégorie : [Europe](#) - [France](#) - [Carrières](#) - [Carrière](#)

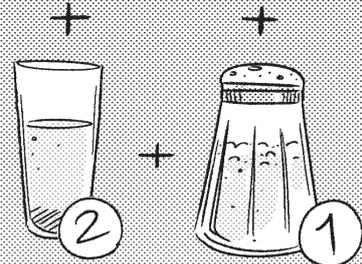
Ceci est un communiqué de presse [sélectionné par notre comité éditorial et mis en ligne gratuitement le 31-10-2024](#)



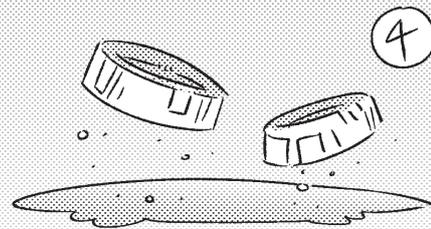
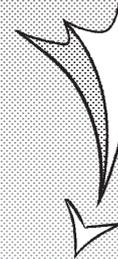


LORSQUE
MON SUCRE
COMMENCE
À FORMER
UN CAMEL
TRANSPARENT,
JE VIENS
AJOUTER
MON JUS
DE CITRON.

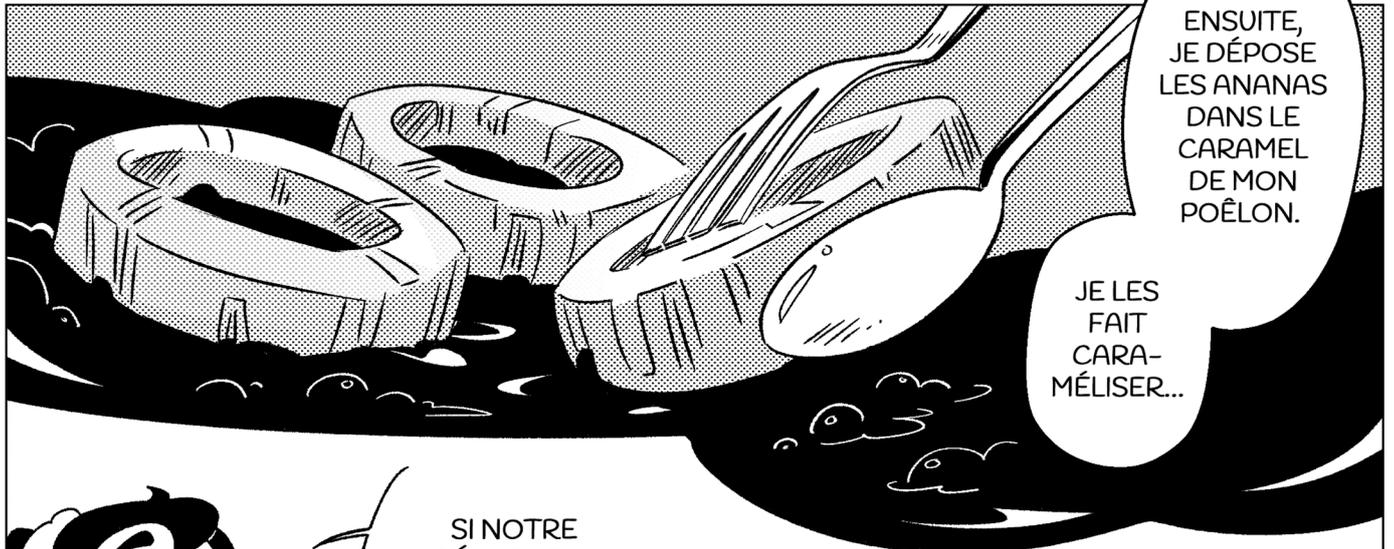
JE COMMENCE
PAR PRÉPARER
LE CAMEL,
DANS LEQUEL
NOUS ALLONS
FAIRE SAISIR
NOS TRANCHES
D'ANANAS.



IL EST
COMPOSÉ
DE SUCRE
BLANC, DE
JUS DE
CITRON
ET DE
BEURRE.



PUIS, LORSQUE
LE CAMEL
DEVIENT PLUS
COLORÉ, JE
COMPLÈTE LA
PRÉPARATION
AVEC MON
BEURRE, POUR
DONNER UN
CÔTÉ
GOURMAND
À NOTRE
DESSERT.



ENSUITE,
JE DÉPOSE
LES ANANAS
DANS LE
CARMEL
DE MON
POËLON.

JE LES
FAIT
CARA-
MÉLISER...



SI NOTRE
PRÉPARATION
FAIT DE
PETITES BULLES,
ÇA VEUT DIRE
QUE LE CARMEL
EST BIEN CHAUD,
PRÊT POUR
CE DERNIER!



VIEN
FINALE-
MENT
LE
RHUM!



AVANT DE
POSITIONNER
MON POËLON
AU-DESSUS
DE MON
RÉCHAUD.

HORS
DU FEU,
JE VERSE
LE RHUM
SUR LES
ANANAS,



JE PENCHE
ALORS UN
PEU LE
PAËLON ET...



VOILÀ LE
FLAMBAGE !



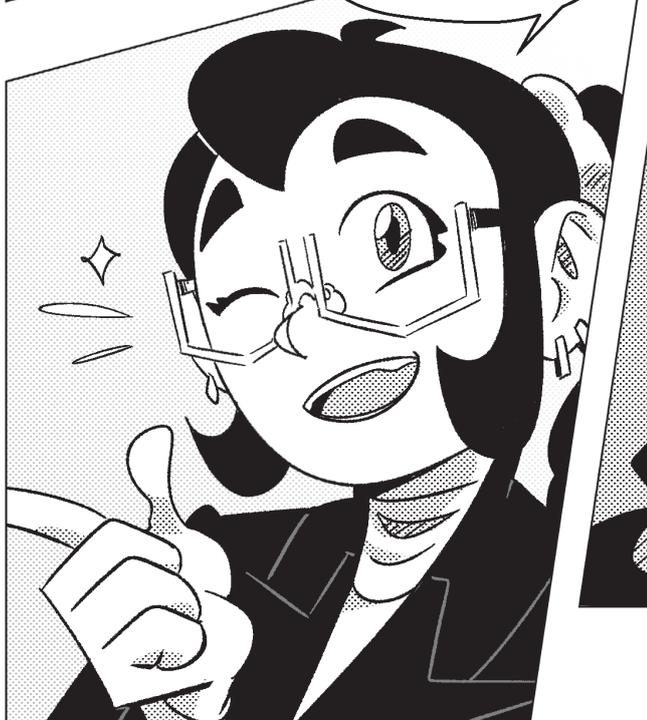
ATTENTION,
LORS DE
CETTE ÉTAPE,
À NE PAS
SE BRÛLER
OU BRÛLER
LES AUTRES !

C'EST UNE
ÉTAPE
DANGEREUSE
À NE PAS
FAIRE SANS
SURVEILLANCE
D'UN ADULTE
RESPONSABLE !



BIEN HAUT, POUR NE PAS ME BRÛLER !

ET LORSQUE LES FLAMMES ONT DISPARU, IL EST TEMPS DE DÉGUSTER NOS ANANAS FLAMBÉS !



BELLE DÉGUSTATION !



ALORS QUE LES FLAMMES DANSENT,

JE SAUPOUDRE LE TOUT D'UN PEU PLUS DE SUCRE.

JE BAISSÉ LE FEU.

Contacts

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

Séverine Liothier

Directrice opérationnelle

severine.liothier@ac-nantes.fr

06 81 32 00 39

Découvrez-nous
sur les réseaux !



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Tourisme Hôtellerie Restauration
Pays de la Loire