

1988-2008

L'Ecole de Savignac a 20 ans

*Repères chronologiques sur l'histoire
des vingt premières années de l'Ecole*

Janvier 2009

Avant-propos

L'Ecole de Savignac a 20 ans.

Projetée dès sa création vers l'avenir, elle a, pendant ses deux premières décennies d'existence, mobilisé toute son énergie et concentré toute son attention à réussir son ascension, qui l'a conduite à figurer aujourd'hui dans le cercle envié des meilleures écoles françaises de sa spécialité.

Arrivée à l'âge adulte, il est temps pour elle de se retourner un peu vers la période de son enfance et de son adolescence, de faire œuvre de mémoire, pour que ne s'effacent des tablettes de son histoire ni les personnes, ni les actes sans lesquels elle n'existerait pas ou, du moins, ne serait pas ce qu'elle est aujourd'hui.

Telle est la seule ambition de ce modeste document qui n'écrit pas l'histoire, mais donne à ceux qui voudront plus tard l'écrire, des faits et arguments objectifs, afin qu'elle soit aussi fidèle que possible à la réalité.

Jean-Jacques RATIER

*Directeur de l'Ecole de Savignac,
d'avril 2003 à septembre 2009*

Comment l'Ecole de Savignac est-elle née ?

1986 – 1988 : la petite (et la grande) histoire d'une création

Janvier 1986

: Marc BRACHET († 1991) est élu président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Périgueux (aujourd'hui CCI de la Dordogne depuis le 1er janvier 2005).

Mars 1986

: Marc BRACHET inscrit dans ses objectifs de mandat la réalisation d'un projet contenu dans un rapport interne rédigé en janvier 1980 par Jean-Jacques RATIER : la création en Périgord d'une école supérieure dédiée à l'Hôtellerie-Restauration.

A l'initiative de Marc FOUQUET, puis de Jean-Paul DAUDOU (cadres de la CCI), ce projet avait été un peu étoffé au cours des années 2004 et 2005 sous l'appellation « HEART » (Haute Ecole des Arts de la Table), avec en perspective une installation près de l'Ecole Hôtelière du Périgord, créée par la CCI en 1978 et localisée depuis 1980 à Boulazac, dans la banlieue de Périgueux.

Mars 1986 à Juin 1987

: Un groupe de 5 personnes, missionné par Marc BRACHET, travaille sur le projet :

François CARRIER,	premier Vice-Président de la CCI (PDG Société agro-alimentaire DELPEYRAT)
Roger BENAYOUN,	membre du bureau de la CCI (Restaurateur)
Joël LEPLUS-HABENECK,	Directeur Général de la CCI
Jean-Jacques RATIER,	Directeur administratif et financier de la CCI
Marc FOUQUET,	Directeur de la Formation de la CCI

- Ce groupe prend des contacts avec les grands professionnels et les écoles hôtelières les plus réputées dans toute la France afin de les consulter sur le projet.

- Il définit un premier objectif d'école : donner à de très bons jeunes professionnels les compétences requises en management et compléter leurs connaissances en techniques professionnelles (cuisine notamment) pour leur permettre de hisser leurs établissements à un haut niveau.

- Il fait des propositions sur le lieu d'implantation de l'école (centre ville ou campagne ?), élabore une première esquisse de plan de financement et fixe le niveau de recrutement des élèves : une école post BTS.

3 Novembre 1986

: L'Assemblée Générale de la CCI de Périgueux décide la création d'une école supérieure d'hôtellerie-restauration, sur la base du rapport d'étape établi par le groupe de projet.

10 Avril 1987

: Marc BRACHET a opté pour une zone rurale : la CCI achète l'Hôtel-Restaurant du Parc à Savignac les Eglises (15 kilomètres de Périgueux) pour y installer la future école.

25 Juin 1987

: Création par la CCI de la « SARL du Parc », chargée de la poursuite de l'exploitation de l'Hôtel-Restaurant du Parc (avec le même chef étoilé : Jean VESSAT).
Objectif : en faire un hôtel-restaurant d'application haut de gamme pour les futurs élèves.

14 Septembre 1987

: Philippe FRANCOIS, contacté par Jean-Jacques RATIER à la CCI de Bordeaux (où il travaillait comme assistant Technique Hôtellerie-Restauration-Tourisme), est recruté par la CCI de Périgueux en qualité de premier directeur de l'Ecole.

4 Novembre 1987

: Marie-José MAGNAC, sélectionnée par Philippe FRANCOIS, est recrutée par la CCI en qualité de directrice pédagogique.

Septembre 1987 à
Octobre 1988

: Philippe FRANCOIS et Marie-José MAGNAC, secondés par Françoise MADIES et par Elisabeth PUYGAUTHIER, sont chargés d'une mission essentielle :

- arrêter un projet d'école stabilisé : quel objectif ?
- construire un programme pédagogique : quel contenu ?
- composer un corps enseignant : quels formateurs ?
- recruter les premiers élèves : quel profil de public ?

Pour se faire aider dans leur démarche, une étude de marché est confiée pendant cette période à Jacques WINTREBERT (gérant-fondateur du Cabinet PROTOURISME).

Cette étude réoriente le profil-type du public visé :

- plutôt qu'à des professionnels en exercice qui chercheraient à se perfectionner dans ce qu'ils font déjà, tout en ayant beaucoup de difficultés pour se libérer pendant plusieurs mois afin de suivre une formation, s'adresser à des professionnels possédant un bon potentiel et cherchant à orienter différemment leur carrière après une première expérience dans le métier.
- préparer des managers et des leaders d'équipe aptes à répondre au besoin croissant de cadres compétents dans des secteurs professionnels de plus en plus diversifiés.

Savignac sera donc une école de management, une « Sup de Co dédiée à l'Hôtellerie, à la Restauration et au Tourisme », dont les diplômés seront les bienvenus dans les activités de service en plein développement.

Janvier à Octobre 1988

: Construction de l'école, du restaurant des élèves, de la piscine et restauration de l'Hôtel existant (12 chambres en 4 *).

Philippe FRANCOIS est chargé du suivi du chantier, avec l'aide de cadres techniques de la CCI (Bernard TANCHOU, Bernard ANCERET).

L'installation de l'école (achat de l'hôtel et du terrain + construction) coûte 4,6 millions d'euros (valeur 1988).

La CCI finance 27% de ce coût, le solde venant des subventions du Département, de la Région et de l'Europe et du financement de la SA d'HLM de la Dordogne, propriétaire pendant 40 ans des logements d'étudiants intégrés au campus.

Il fallait aller vite pour ouvrir vite : le programme de construction, les plans de l'architecte Marc ROBERT et les ordres de service aux entreprises étaient bouclés avant que la nouvelle orientation managériale donnée à l'école ne soit définitivement arrêtée : c'est ce qui explique la splendide cuisine de plus de 400 m² superbement équipée dont dispose l'école..., et fait l'admiration de tous les visiteurs.

2 Novembre 1988

: Arrivée des 21 élèves de la 1^{ère} promotion

En moins de 3 ans, Marc BRACHET avait réussi son pari d'implanter une école supérieure d'Hôtellerie-Restauration en Dordogne : sans sa passion, son énergie et son savoir-faire, l'école n'existerait pas aujourd'hui.

Philippe FRANCOIS et Marie-José MAGNAC avaient réussi le leur : poser en un temps record les fondations solides d'un cycle de formation qui, certes, n'a cessé depuis d'évoluer et de s'adapter, mais qui est toujours resté fidèle à l'esprit et aux grandes orientations de ses origines.

L'Ecole de Savignac était née.

1988-2008

Les étapes d'une évolution

Comme tout organisme vivant, l'Ecole a évolué avec le temps, a traversé crises et remises en cause, mais sans jamais renier les valeurs essentielles qu'elle a ancrées dans ses fondations.

Trois phases principales peuvent être distinguées dans les vingt premières années de son existence. Ce sont elles qui ont façonné le visage qu'offre l'Ecole aujourd'hui.

1^{ère} phase : Définition et constitution (1987-1994)

Dans cette phase capitale, les acteurs majeurs ont été Philippe FRANÇOIS, premier directeur de l'Ecole, et Marie-José MAGNAC, première directrice pédagogique.

L'esprit et les valeurs de l'Ecole ont été définis dès l'origine par ce tandem et sont inscrits dans les « fondations ».

Notre MBA d'aujourd'hui repose toujours sur l'architecture générale retenue en 1988 (durée du cycle, stage, etc...) et utilise les mêmes ingrédients qui ont fait la réputation de Savignac (individualisation, force du travail en groupe, promotion des talents individuels).

Les programmes, les enseignants, les niveaux n'ont cessé d'évoluer depuis, mais le « squelette » construit il y a 20 ans est toujours en place !

L'originalité de la formation dispensée à Savignac a été intelligemment dégagée en tenant compte du lieu d'implantation et de la taille de l'Ecole : cette adéquation entre contenu et contenant repose sur une subtile alchimie qu'ont su réaliser les deux responsables.

Même si des divergences profondes sont apparues et existent encore entre eux, ils ne doivent pas être dissociés dans l'évocation de leur apport essentiel à l'Ecole.

2^{ème} phase : Sauvetage et reconnaissance (1995-2004)

Pendant près d'un an (1994-1995), l'Ecole a traversé de fortes turbulences, marquées par plusieurs départs dont ceux de Philippe FRANÇOIS, puis de Marie-José MAGNAC et de Jean-Philippe WALRYCK, sans compter ceux de nombreux intervenants.

La 6^{ème} et la 7^{ème} Promotion (la 7^{ème} surtout !) qui ont vécu cette période en direct doivent s'en souvenir encore.

L'Ecole traversait une grave crise existentielle doublée d'une crise financière aiguë (les déficits étaient devenus abyssaux et insupportables) et le nombre d'élèves stagnait ou baissait !

Beaucoup d'observateurs ne donnaient pas cher de l'avenir de Savignac et bien des responsables envisageaient même d'arrêter définitivement les frais...

L'Ecole a été « sauvée » par un trio composé du directeur Joël LEPLUS-HABENECK (par ailleurs directeur général de la CCI) et des deux adjoints au directeur qu'ont été Philippe BETHUNE et Georges GRAVE.

De son bureau de Périgueux, Joël LEPLUS-HABENECK arrêta une « stratégie de survie » pour l'Ecole, en réduisant les charges d'une façon drastique et en élaborant avec ses deux cadres présents dans l'Ecole, un plan de travail destiné à « stabiliser le bateau ».

Philippe BETHUNE s'occupait du recrutement des élèves et de la gestion générale de l'Ecole, tout en dispensant un enseignement en gestion hôtelière.

Georges GRAVE animait l'équipe d'enseignants (très renouvelée depuis la crise de 94/95), assurait un suivi individuel et collectif des étudiants, s'occupait de la communication extérieure et assurait un enseignement sur l'esprit de service et le développement personnel ! Pendant 10 ans il se donna pleinement à cette mission, y consacrant la quasi-totalité de son temps.

Les résultats suivirent : l'objectif de 40 étudiants par promotion, fixé dès 1988, fut atteint avec la 10^{ème} promotion en Octobre 1997.

L'Etat officialisa en 1996 la reconnaissance de la qualité de l'Ecole par les professionnels en homologuant son titre au niveau II (Bac+3/Bac+4).

Cette même reconnaissance, attestée par la qualité des postes occupés par les diplômés de l'Ecole, permit à l'Etat de classer le titre de Savignac au niveau I (Bac+5) en 2004.

Sauvée et reconnue, l'Ecole venait de franchir une deuxième étape décisive de son histoire.

3^{ème} phase : Développement et internationalisation (depuis 2005)

Cette troisième phase, tout aussi importante que les deux premières, est pilotée par un autre trio, actuellement en activité au moment où l'Ecole fête son vingtième anniversaire : Jean-Jacques RATIER, directeur, Richard GINIOUX et Roger HAIGH, directeurs adjoints.

Comme c'est le cas la plupart du temps, cette évolution importante s'est traduite par une forte résistance au changement de la part de l'équipe précédemment en place.

L'Ecole a ainsi connu en 2006-2007 une nouvelle crise interne, heureusement moins aiguë que la précédente de 1994-1995, mais qui s'est traduite elle aussi par plusieurs départs et par un renouvellement important des équipes, dans l'administration et dans le corps enseignant. Les étudiants de la Promotion 18 du MBA furent les principaux témoins (mais nullement les victimes !) de cette période de transition et donc de turbulences.

La pérennité de l'Ecole nécessitait en effet que fussent apportées des réponses à quelques carences importantes dont elle souffrait encore et qui étaient de nature à obérer son avenir :

- équilibre financier impossible à atteindre avec un seul cycle de formation et des promotions de 40 étudiants.
- pratique quasi-inexistante de la langue anglaise
- approche managériale trop franco-française manquant d'ouvertures réelles sur le plan international
- mise aux normes européennes de l'enseignement supérieur (LMD, Crédits ECTS, etc...) non effective.

La création de cycles nouveaux de formation en partenariat avec d'autres pays européens a permis une véritable ouverture à l'international, l'instauration dans l'Ecole du bilinguisme, un équilibre financier enfin obtenu par la croissance du chiffre d'affaires et la mise en place d'une filière post-bac complète favorisant les recrutements en MBA d'élèves parfaitement profilés pour répondre aux critères de qualité de l'Ecole.

L'appel régulier à des universitaires et professionnels venant d'autres pays européens (désormais possible grâce au niveau homogène des étudiants dans leur pratique des langues) accentue cette ouverture de l'Ecole sur l'extérieur, la met en prise directe avec les réalités internationales et favorise l'application des normes européennes fixées par l'accord de Bologne (crédits ECTS notamment).

L'Ecole poursuit actuellement cette phase de développement et d'internationalisation qui l'adapte au monde qui l'entoure sans rien changer à ses valeurs fondamentales.

Nul doute que cette troisième phase n'est pas la dernière..., sans que l'on sache encore précisément ce que sera la prochaine.

Seuls les organismes vivants évoluent. Et Savignac est plus vivant que jamais !

Liste des principaux responsables de l'Ecole depuis 20 ans

Direction Générale

Depuis sa création, l'Ecole a vu se succéder six directeurs, désignés par la Chambre de Commerce et d'Industrie, qui est son organisme gestionnaire :

De Septembre 1987 à Novembre 1994 (7ans) :	Philippe FRANÇOIS
De Novembre 1994 à Août 1995 (10 mois) :	Jean-Philippe WALRYCK (par ailleurs Chef de cabinet du président de la CCI)
De Septembre 1995 à Novembre 2000 (5 ans) :	Joël LEPLUS-HABENECK (par ailleurs directeur général de la CCI)
De Décembre 2000 à Mai 2001 (6 mois) :	Remco WALLIG (par ailleurs directeur général de la CCI)
D'Octobre 2001 à Mars 2003 (1an ½) :	François GARRIGUE (par ailleurs directeur général de la CCI)
Depuis Avril 2003 (depuis 6 ans) :	Jean-Jacques RATIER (par ailleurs directeur de l'Enseignement et de la Formation de la CCI)

Direction pédagogique

Six responsables différents, désignés par le directeur de l'Ecole, ont eu la charge d'une direction pédagogique.

MBA (Bac+5)	F.D. (Bac+2) et Bachelor (Bac+3)
De Novembre 1987 à Juin 1995: Marie-José MAGNAC (P1 à P7) De Juillet 1995 à Décembre 2005 : Georges GRAVE (P8 à P18) De Janvier 2006 à Juin 2006 : Marlies Van de WEERT (P18) De Juillet 2006 à Décembre 2006 : Philippe BETHUNE (P18) et Richard GINIOUX (P19)	De Septembre 2004 à Août 2008 : Roger HAIGH F.D. (P1 à P4) BA (P1 et P2)
Depuis Septembre 2008 : Richard GINIOUX, directeur adjoint de l'Ecole	

Direction « commerciale » (dont recrutement des élèves)

Quatre responsables différents, désignés par le Directeur de l'Ecole, ont eu la responsabilité du recrutement des élèves.

MBA	F.D. et Bachelor
De Novembre 1987 à Juin 1995: Marie-José MAGNAC (P1 à P8) De Juillet 1995 à Juin 2007 : Philippe BETHUNE (P9 à P20) De Juillet 2007 à Août 2008 : Richard GINIOUX (P21)	De Septembre 2003 à Août 2008 : Roger HAIGH F.D. (P1 à P5) BA (P1 à P3)
Depuis Septembre 2008 : Roger HAIGH, directeur adjoint de l'Ecole	

Les cycles de formation et les effectifs de l'Ecole de Savignac

MBA : L'Ecole ouvrit ses portes en 1988 avec un cycle unique : une formation post Bac+2 s'étalant sur 21 mois (dont 7 mois de stage) et débouchant sur un titre consulaire non reconnu par l'Etat.

L'Etat homologua ce titre à un niveau de Bac+3/Bac+4 (Niveau II) le 21 décembre 1996 pour la première fois et l'inscrivit le 8 Octobre 2004 dans le tout nouveau Répertoire National des Certifications Professionnelles à un niveau de Bac+5 (Niveau I).

Le titre porte désormais le nom de MBA in Hospitality Management de Savignac.

Foundation Degree (F.D.) En octobre 2004, l'Ecole ouvrit une nouvelle formation en partenariat avec le collège anglais de Stratford upon Avon (la ville natale de Shakespeare) qui accueille lui-même des formations supérieures par convention avec l'Université londonienne TVU (Thames Valley University), celle-ci en assurant le contrôle : le « Foundation Degree in Hospitality Management » délivré par TVU est un diplôme britannique de niveau III (Bac+2) préparé en 2 ans, en alternance entre l'Ecole de Savignac et le Collège de Stratford.

Bachelor (B.A.) En Octobre 2006, avec les mêmes partenaires anglais, l'Ecole ouvrit une formation en un an, en alternance France-Angleterre, permettant à des titulaires de Bac+2 du secteur Hôtellerie (F.D. britannique ou BTS français) d'obtenir un Bachelor in Hospitality Management de l'Université de TVU (diplôme à BAC+3 équivalent à la licence française).

Bachelor Européen (B.A.E.) L'Ecole ouvrira à la rentrée 2009, en partenariat avec l'Ecole Supérieure de Saragosse (Espagne) et l'Université de Brighton (Angleterre), une formation en 3 ans s'adressant à des titulaires d'un Bac (tous types de Bac).

La formation se déroulera la première année à Savignac, la seconde à Saragosse et la troisième à Brighton et débouchera sur l'obtention du Bachelor in Hospitality Management de l'Université de Brighton (réputée comme la meilleure université britannique dans ce domaine).

Les enseignements en F.D. et B.A. sont délivrés en langue anglaise (après une période de consolidation intensive dans l'usage de cette langue). Ils sont alternés avec de nombreux passages en entreprises dans les différents pays.

Les titulaires du Bachelor ont un accès direct par la suite en MBA, en possédant tous les prérequis nécessaires : bilinguisme et expérience internationale dans l'Hôtellerie-Restaurant.

Ces ouvertures ont naturellement eu un effet positif sur les effectifs de l'Ecole, dont voici l'évolution :

Ouverture MBA en Novembre 1988	1/1/1989 :	21	élèves inscrits
	1/1/90 :	47	élèves inscrits
	1/1/91 :	52	élèves inscrits
	1/1/92 :	62	élèves inscrits
	1/1/93 :	72	élèves inscrits
	1/1/94 :	68	élèves inscrits
	1/1/95 :	60	élèves inscrits
	1/1/96 :	58	élèves inscrits
	1/1/97 :	69	élèves inscrits
	1/1/98 :	79	élèves inscrits
	1/1/99 :	84	élèves inscrits
	1/1/2000 :	87	élèves inscrits
	1/1/01 :	86	élèves inscrits
	1/1/02 :	87	élèves inscrits
	1/1/03 :	90	élèves inscrits
	1/1/04 :	92	élèves inscrits
Ouverture F.D. en octobre 2004	1/1/05 :	111	élèves inscrits

	1/1/06 :	145	élèves inscrits
Ouverture Bachelor en octobre 2006	1/1/07 :	170	élèves inscrits
	1/1/08 :	203	élèves inscrits
	1/1/09 :	211	élèves inscrits

L'objectif de l'Ecole est d'arriver (en plafond à ne pas dépasser) à un effectif de 300 élèves inscrits.

L'alternance entre Ecole / entreprise et entre France / pays étrangers est organisée de telle sorte que l'effectif simultanément présent dans l'Ecole ne dépasse quasiment jamais 150 élèves, afin de conserver la taille humaine qui est l'une des grandes forces de Savignac.

SARL du Parc **Un hôtel-restaurant d'application** **dans le campus de Savignac**

En juin 1987 naissait la SARL du Parc, créée par la CCI de Périgueux dans une triple finalité :

- Maintenir pendant la saison d'été l'exploitation de l'Hôtel-Restaurant du Parc : l'un des meilleurs restaurants de la Dordogne (sinon le meilleur), avec un hôtel 4 * associé,
- En faire un hôtel-restaurant d'application pour les futurs élèves,
- Assurer la restauration des étudiants pendant leur présence à l'école.

La CCI nomma l'un de ses cadres du siège en qualité de gérant de la SARL : Claude BERIT-DEBAT (devenu par la suite maire de Chancelade, président de la Communauté d'Agglomération Périgourdine et, depuis Novembre 2008, sénateur de la Dordogne).

Pour le seconder, fut recrutée Elysaabeth PUYGAUTHIER, salariée de la CCI mais assurant la comptabilité de la SARL.

Pour assurer la saison d'été 1987, une équipe fut ainsi constituée :

- Le chef de cuisine n'était autre que Jean VESSAT, précédemment chef étoilé de l'Hôtel-Restaurant du Parc.
- Le maître d'Hôtel était Guy HARAN, professeur à l'Ecole Hôtelière du Périgord, qui avait au préalable exercé dans divers grands établissements parisiens (ex : Georges V).

Après cette saison d'été, Claude BERIT-DEBAT et Elysaabeth PUYGAUTHIER cessèrent leur activité au sein de la SARL.

En Février 1988, la SARL recruta Philippe BETHUNE (ancien directeur d'un Hôtel MERIDIEN dans le Golfe) en qualité de directeur de l'Hôtel-Restaurant du Parc, chargé en outre d'assurer un enseignement en gestion hôtelière aux futurs étudiants.

L'école étant en chantier, il n'y eut pas d'ouverture au public pendant l'été 1988.

En Septembre 1988, la SARL recruta Georges GRAVE en qualité de maître d'Hôtel, chargé en outre d'assurer un enseignement sur l'esprit de Service aux futurs étudiants.

La saison d'été 1989 se déroula avec Jean VESSAT en cuisine, et Georges GRAVE en Salle.

La saison 1990 vit l'arrivée en cuisine de Gaston VAN ANJA (précédemment Chef de la MAMOUNIA de Marrakech) qui avait pris la suite de Jean VESSAT, Georges GRAVE étant toujours maître d'Hôtel.

Après le départ de Gaston VAN ANJA, c'est Philippe GAIGUANT, précédemment second, qui devint Chef de cuisine pour assurer les saisons d'été 1991 et 1992, Georges GRAVE assurant toujours les fonctions de maître d'Hôtel.

L'exploitation était lourdement déficitaire et à l'issue de la saison 1992, il fut décidé d'arrêter l'ouverture au public de l'Hôtel-Restaurant du Parc, la SARL conservant uniquement la charge de la Restauration des étudiants en interne.

L'organisation du cycle d'études à Savignac prévoyait depuis l'origine pour les étudiants deux stages : un stage professionnel court (2 mois) pendant le premier été, en juillet et août, puis un stage long de Management (5 mois) la deuxième année, de janvier à mai.

Tous les étudiants des deux premières promotions effectuèrent leur stage d'été à l'Hôtel-Restaurant du Parc (étés 89 et 90).

En 1991 et 1992, une partie seulement des étudiants des promotions 3 et 4 effectuèrent leur stage d'été à Savignac (8 en 1991, 11 en 1992), les autres se trouvant dans des Hôtels-Restaurants extérieurs.

Quant au stage long de management, il eut toujours lieu, dès le début, dans des entreprises extérieures.

A partir de l'été 1993, tous les étudiants effectuèrent leur stage professionnel à l'extérieur.

NB : Le stage professionnel d'été fut supprimé en 2005 (Promotion 17), les cours se poursuivant jusqu'à la fin du mois de juillet.

Quant au stage long de management, sa période a changé à partir de la Promotion 20 : 5 mois de stage à faire entre la fin juillet de l'année N et la fin février de l'année N+1, au lieu de la période de janvier à mai.

A partir de septembre 1992 donc, la SARL n'avait plus que la restauration des élèves en interne à assurer, avec Didier BOURNEIX en cuisine (salarié de la SARL depuis 1988).

La structure humaine de la SARL fut considérablement allégée. C'est ainsi que

- Le 2 Novembre 1992, Philippe BETHUNE devint salarié de la CCI et donc collaborateur direct de l'Ecole (ce qu'il resta jusqu'au 22 juin 2007).
- Le 1^{er} janvier 1993, Georges GRAVE cessa d'être salarié de la SARL et devint à son tour salarié de la CCI et collaborateur direct de l'Ecole (qu'il quitta en mars 2006, en restant salarié de la CCI jusqu'au 31 juillet 2007).
- Le 1^{er} janvier 1993, Philippe GAIGUANT (salarié de la CCI depuis son entrée) quitta Savignac pour intégrer le siège de la CCI en qualité de responsable informatique (poste qu'il occupe toujours à ce jour).

La SARL poursuivit son activité, réduite à la restauration des étudiants, jusqu'en 1997 (radiée du Registre du Commerce le 5 Novembre 1997), avec Didier BOURNEIX en cuisine.

Après la disparition de la SARL, c'est l'Ecole (c'est-à-dire la CCI) qui assura en régie directe la restauration des étudiants, toujours avec Didier BOURNEIX, devenu dans l'intervalle salarié de la CCI.

Lorsque Didier BOURNEIX décida de partir en Août 2001, l'Ecole fit appel à une société de restauration collective : Sud Ouest Restauration (filiale du groupe SCORE) assure cette prestation depuis la rentrée de Septembre 2001.