Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Baux-de-Provence : le Domaine de Manville crée un nouveau centre de formation



Le Domaine de Manville a inauguré son centre de formation aux métiers de l'hôtellerie afin de pallier le manque de personnel qualifié. Objectif ? Former des personnes éloignées de l'emploi pour, ensuite, les recruter dans l'hôtellerie-restauration qui peine à embaucher du personnel qualifié et à le fidéliser. Son originalité ? Recruter localement et pérenniser les emplois tout en assurant une formation rapide liée à un poste à pourvoir.

Manville formation

Manville formation est un centre de formation aux métiers de l'hôtellerie financé conjointement par le Domaine de Manville et Pôle emploi proposant un cursus théorique de plusieurs semaines délivré par des professeurs d'école hôtelière et des professionnels du Domaine. Ce temps d'apprentissage est suivi d'un contrat à durée déterminée de plusieurs mois dans l'établissement de luxe. La formation s'adresse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

volontairement à des publics en difficulté : primo-arrivants sur le sol français, mères isolées et jeunes adultes en situation de décrochage scolaire. Objectif ? Créer, en local, un vivier de compétences répondant aux besoins en personnel des établissements hôteliers des Alpilles et d'Arles, les structures communiquant régulièrement entre elles et faisant face aux mêmes problématiques.

La 1re promotion

C'est ainsi que la 1re promotion a reçu son attestation de formation début septembre. Ainsi, sur 12 élèves 9 sont allés au terme de la formation et effectuent à l'heure actuelle leur contrat à durée déterminée au poste proposé. Des exemples ? Hadayatullah, Afghan de 33 ans a été pris en charge à son arrivée en France par l'association Entraide Pierre Valdo. Il est devenu 'Butler' –majordome- attaché au service des maisons du Domaine. Son rôle ? Interagir avec tous les services proposés par l'établissement comme la blanchisserie, la gestion des animaux, le voiturier ou encore le chef de cuisine. Il est en mesure de répondre ou même d'anticiper toutes les demandes de la clientèle et d'y répondre efficacement. Son profil ? Rigueur, courtoisie, empathie, discrétion, et capable de gérer les situations complexes. Alexy cherchait sa voie. Il est devenu commis de salle au restaurant étoilé Michelin l'Aupiho du Domaine. Il participe, sous la direction d'un chef de rang, à la mise en place du service, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Isil est une maman isolée de 36 ans. Elle a été dirigée vers Manville formation par l'association de réinsertion Amidon 84 qui vient en aide aux femmes en situation de précarité en les formant au repassage du linge apporté par les particuliers. Elle a intégré l'équipe des femmes de chambre de l'établissement.

Ils ont dit

Massimiliano Bigoni, Formateur des métiers de la salle, sommellerie et savoir-être

«Nous venons d'achever notre 1re formation conjuguant 10 semaines théoriques et 6 mois de pratique en contrat à durée déterminée selon un dispositif Pôle emploi financé par l'Etat du nom d'AFPR : action de formation préalable au recrutement. Ensemble, avec Yann (Ndlr : Yann Pavie, coordinateur de la formation), nous avons développé des fiches pédagogiques de travail en salle. Pour l'occasion, nous avons conçu un enseignement en tronc commun avec le personnel d'étage (Ndlr : qui a en charge le nettoyage et la mise en ordre des chambres, des parties communes de l'établissement hôtelier, éventuellement le service du petit-déjeuner, l'entretien du linge et qui contribue à la qualité de l'accueil et du séjour de la clientèle). Moi-même, issu du métier, je me suis lancé dans la formation il y a 4 ans, me penchant particulièrement sur le volet des ressources humaines. Cette 1re cession a réclamé une formation de formateurs concoctée pour chaque responsable de service, ainsi la gouvernante d'étage a elle-même formé de façon théorique puis pratique les candidates au métier de femmes de chambre.»

Yann Pavie, Coordinateur de la formation

«Nous sommes un organisme externe qui a monté, au sein du Domaine de Manville, cette formation qualifiante de façon à permettre un accès immédiat au métier. Ma mission ? Concevoir et organiser sur les volets administratif, technique et pédagogique. Pour cela, j'ai recruté des professionnels experts dans leur métier. Le concept ? Des gens du métier qui forment au métier. Les formateurs sont, pour la plupart, des collaborateurs du Domaine. Les candidats ? Nous sommes allés les chercher en privilégiant des partenariats avec des associations, Pôle emploi, recrutant les profils qui nous paraissaient les plus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

motivés et intéressés par nos propositions de postes, avec une majorité de femmes dans le housekeeping, l'entretien des chambres et des étages.»

«L'idée ? Transmettre aux candidats des compétences haut de gamme qui pourront leur servir durant tout leur parcours professionnel. Je suis moi-même enseignant en collège et lycée professionnels en hôtellerie et restauration. Cette 1re formation a été un succès puisque toutes les personnes l'ayant suivie, en dehors de 3 abandons, ont été embauchées. 5 femmes de chambre ont signé un CDI, un majordome pour les maisons hôtelières et un commis chef de salle qui passera demi-chef de rang en restaurant gastronomique.»

Jérémie Picot, Directeur du Domaine de Manville
«Ce qui est intéressant ? Les candidats à la formation sont âgés de 19 ans à 45 ans. Leur parcours de vie est étonnant. Ils viennent d'Afghanistan, de République Dominicaine, du Maroc, de Turquie posant leur valise dans le Grand Avignon et faisant face, parfois, à des situations complexes voire difficiles. Aujourd'hui, ils sont la fierté du Domaine car nous avons su créer des vocations. Ils accèdent à un métier où d'habitude il faut des années de pratique, particulièrement dans un établissement comme celui-ci, avant de pourvoir y accéder.»

«Nous avons créé une formation 'Femme de chambre' inexistante en France. L'originalité de notre démarche ? Alors que les métiers de l'hôtellerie restauration s'apprennent dans de grandes écoles en France et à l'étranger et se font, souvent, hors territoire, nous avons choisi, à l'inverse, de concocter une formation rapide liée à un emploi dans le secteur du luxe, avec des personnes du territoire. En les mettant à l'honneur nous reconnaissons leur combat pour en arriver là.»

Actualité
«En janvier 2020 nous avions un début d'année prometteur avec des séminaires et des mariages. Nous voulions atteindre, sur l'ensemble de l'activité qui comprend le golf, le Spa, l'hébergement et la restauration, les 10M€ de chiffre d'affaires, contre 9 l'année dernière, mais nous ne les atteindrons pas et essuierons d'importantes pertes. La Covid 19 a fortement impacté le secteur. Nous avons utilisé le temps du confinement pour faire des travaux, comme la réalisation d'un practice de golf avec la plantation de 80 oliviers ouvert à la mi-septembre ; la conception et l'exploitation sur 1,5 hectare d'une ferme agro-écologique en permaculture (Ndlr : diversité des cultures). Nous possédons une trentaine de ruches et accueilleront bientôt une quinzaine de poules.» Le Domaine est actuellement fermé en raison du confinement du mois de novembre.

Bientôt
«Bref, la période de confinement nous a permis de nous remettre à jour et de rouvrir sereinement le 12 juin avec les gestes barrière conciliant vigilance de la clientèle, qualité de service et respect des règles en vigueur. La saison estivale a tenu ses promesses, bien au-delà de nos espérances avec un taux d'occupation des maisons de 92%. Nous sommes inquiets car notre clientèle est en majorité constituée d'Américains, de Belges, de Suisses et d'Anglais. Notre activité séminaire se révèle également compliquée car les agences étrangères avec lesquelles nous travaillions sont en stand-by. La clientèle locale et régionale jusqu'à Montpellier, Nîmes, Marseille, Avignon reste présente, en hébergement, le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

week-end. Une piste à explorer ? Les Tours operators de golf qui, ne pouvant pas proposer à leurs clients des destinations étrangères très connues pour leurs parcours : Maroc, Espagne, Portugal, Ile Maurice, peuvent proposer ceux de Provence. Economiquement l'année 2020 aura été très compliquée, heureusement 2019 avait été une excellente année. Nous sommes obligés de travailler différemment, avec un personnel de plus en plus polyvalent et moins de saisonniers. En 2021 nous nous lancerons dans l'agroforesterie en créant une forêt où légumes et fruits pousseront à l'ombre des frondaisons. Nous pensons également à un bassin de rétention d'eau pour irriguer les différentes plantations et cultures.»

La démarche RSE

«Entre le centre de formation, la permaculture, le tri-sélectif engagé dans tous les services et activité du Domaine de Manville, l'acquisition d'un composteur, l'organisation d'un cycle de conférence 'Les rencontres de Manville' orienté sur les démarches environnementales avec des orateurs reconnus pour leur vision novatrice dans le domaine écologique, le domaine de Manville est sensible et participe activement à la Responsabilité sociétale, sociale et environnementale de l'entreprise. En ce moment nous travaillons sur le remplacement des 20 000 bouteilles en plastique, que nous consommons chaque année pour nos clients, par des récipients compostables, en partenariat avec la Fondation environnementale Relais vert située à Carpentras et la société 'Tetra pack' d'emballage carton alimentaire. Le but de cet accompagnement ? Qu'au lieu de trier nos déchets, demain nous en produisions moins.»

Patrick Saut, Propriétaire du Domaine de Manville

«L'homme est au centre du jeu et de sa motivation dépend la réussite et le bon fonctionnement de toute structure. Le résultat d'une entreprise ne se décrète pas par mail ni note de service mais est la conséquence d'un état d'esprit, de la motivation des équipes, d'un respect mutuel, d'un label qualité et d'une bienveillance commerciale. Nous revendiquons ces valeurs fortes d'engagement sur le plan social et environnemental et c'est sur ces bases qu'a été créé Manville formation car la période complexe et anxiogène que nous vivons avec ce virus ne doit pas nous éloigner de nos fondamentaux. L'hôtellerie de luxe peine à recruter des profils adaptés et son personnel est souvent déraciné et itinérant. Manville formation intervient ici pour une formation courte afin que les personnes formées acquièrent rapidement des standards, codes et techniques de l'hôtellerie de luxe afin de répondre aux besoins des structures hôtelières. Nous souhaitons multiplier ces formations en nous rapprochant des agences d'intérim afin de répondre aux besoins ponctuels ou saisonniers de la région imaginant, ainsi, occuper à 80% voire à plein temps les personnes formées et ancrées sur le territoire. Nous croyons en l'avenir de la profession, de la région et de nos métiers. L'entreprise vivra l'avenir qu'elle se construira sinon elle subira l'avenir qu'elle méritera.»

Domaine de Manville

Situé aux Baux de Provence, à proximité du Luberon, le Domaine de Manville fut, depuis 1908, consacré à l'agriculture. Bergerie et dépendances dessinent encore l'usage premier de la propriété. La reconversion architecturale du domaine a été commandée par ses nouveaux propriétaires : Edith et Patrick Saut. La transformation du lieu et de son environnement a été réalisée, dès 2014, par Mireille Pellen, architecte du Patrimoine en collaboration avec les paysagistes de PEP'S (pour les aménagements extérieurs) et Annie Zéau (pour la décoration intérieure) permettant de restaurer et d'étendre l'ensemble bâti en un hôtel 5 étoiles. Le domaine s'épanouit dans un écrin de 100 hectares d'une nature très

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

présente avec un potager, un verger, une oliveraie, des ruches, des vignes et, plus récemment, une ferme !

Dans le détail
Le Domaine de Manville s'articule autour d'un hôtel 5 étoiles de 30 chambres et suites. Le Restaurant a obtenu 1 étoile au Michelin. Sont également proposés : un bistrot, un salon de thé, une verrière, 9 Maisons hôtelières de luxe, 2 piscines extérieures, 2 salles de séminaires, 1 salle de réunion de 90m2, un Spa avec piscine intérieure, jacuzzi, hammam, sauna, une tisanerie, une salle de fitness, une autre de repos, et enfin, un parcours de golf 18 trous éco-responsable.

04 90 54 40 20 www.domainedemanville.fr