



DOSSIER DE PRESSE

FONDATION D'ENTREPRISE Paul BOCUSE

JUIN 2004



« Nous sommes des manuels. Notre métier s'apprend, c'est un métier de compagnonnage que nous avons le devoir de transmettre ». La création de la Fondation Paul Bocuse répond à un triple objectif : transmettre le patrimoine gastronomique, sauvegarder le savoir-faire culinaire et promouvoir les produits des régions du monde.

Paul Bocuse

SOMMAIRE

1. Une Fondation d'Entreprise au cœur de l'Institut Paul Bocuse : pourquoi ?
2. La Fondation Paul Bocuse : comment ?
3. Présentation des actions en cours

ANNEXES

1. Les membres fondateurs de la Fondation
2. Le Conseil d'Administration
3. Le Bureau

1. Une Fondation d'Entreprise au cœur de l'Institut Paul Bocuse : pourquoi ?

L'idée qui a présidé à la naissance de ce projet de Fondation est celle qui, depuis tant d'années, anime Paul Bocuse et lui communique sa vitalité et sa force : « Nous sommes des manuels, notre métier s'apprend, c'est un métier de compagnonnage que nous avons le devoir de **transmettre** ».

Les traditions culinaires font partie du patrimoine, elles sont l'héritage que nous recevons, empreintes de coutumes et de gestes, utilisant bien souvent des productions artisanales fragiles, qu'il s'agit de **préserver**.

« Est cuisinier celui qui tente de capter ce qui reste d'un héritage, s'interroge sans cesse sur les particularismes culinaires, cherche à en savoir les motivations profondes ».



« Le plus difficile, dans notre métier, c'est de rester toujours intègre et sérieux, et le sérieux ; c'est la qualité du produit ».

Tout ce que Paul Bocuse a reçu de ses maîtres, notamment de Fernand Point, l'a conduit à attacher beaucoup d'importance à la connaissance des usages qui régissent le terroir et son environnement.

Ces exigences, il les exprime à travers son éducation, son énergie, son courage qui caractérisent son inoxydable personnalité.

Dans un milieu où la critique n'est pas rare, il a su fédérer, rassembler, ce qui a fait sa force et est peut-être le secret de sa longévité.

La discipline qu'il s'est toujours imposée, dans un travail sans cesse renouvelé, pour porter la cuisine et les cuisiniers jusqu'à l'excellence, force l'admiration. Son magnétisme lui permet d'imposer des idées novatrices dans tout ce qui touche non seulement la cuisine, mais l'art de vivre en général.

Paul Bocuse est l'un de nos meilleurs ambassadeurs. Il est un modèle pour beaucoup et nombreux sont ceux qu'il a formés et qui portent aujourd'hui ses valeurs à travers le monde.

C'est un bâtisseur des temps modernes, qui sait « 100 fois sur le métier remettre son ouvrage » et cette règle essentielle, il tient à la communiquer aux jeunes qui doivent en toutes circonstances garder confiance, savoir se remettre en question si nécessaire pour aller au bout de leur rêves, à force de courage et de ténacité.

« Je veux de l'influence et non le pouvoir » a dit Victor Hugo.

Pour exercer de l'influence, il faut des lieux.

C'est pourquoi il a fondé, en 1990, un lieu unique de formation aux métiers de la cuisine et de l'hôtellerie : l'Institut Paul Bocuse.

Ce dernier accueille aujourd'hui 300 étudiants de 40 nationalités différentes dans le cadre de deux cursus de formation diplômante en partenariat avec l'IAE Université Jean Moulin Lyon 3.



Plus de 700 diplômés à travers le monde sont devenus des acteurs reconnus dans les métiers de la cuisine, de la restauration et de l'hôtellerie. Pour exercer de l'influence, il faut aussi des symboles. La Fondation Paul Bocuse en est un.

Ses objectifs seront un appui, une assise pour :

:: **Sauvegarder** la tradition des gestes et des savoir-faire des différents pays à travers :

- l'éducation et la formation
- le soutien à de jeunes talents
- l'accompagnement d'actions traitant de la gastronomie, de ses traditions et des produits qui la caractérise
- l'échange et le partage des compétences préservant les racines culinaires

:: **Transmettre** le patrimoine culinaire et l'art de vivre à travers :

- l'octroi de bourses d'études
- le parrainage de futurs professionnels de pays en voie de développement
- l'assistance à la création d'écoles culinaires

:: **Promouvoir** et Défendre les produits valeurs d'exception des régions du monde à travers :

- la découverte et la mise en valeur de petites régions de production
- le maintien sur place de ses producteurs
- l'organisation de missions d'étude conduites pour des étudiants de différentes disciplines
- l'accompagnement de projets initiés par des étudiants, des professionnels.

« Il faut que la cuisine reste une fête »

« Le bonheur est dans la cuisine » ainsi s'exprime fréquemment Paul Bocuse qui affectionne également une boutade de Van Gogh : « comme il est difficile d'être simple » ... notamment en cuisine ajoute-t-il. Ou encore, « Pour décupler le bonheur, il faut savoir le partager ».

En symbiose avec l'Institut, gageons qu'à travers cette Fondation, de Paul Bocuse, il restera un tracé.

2. La Fondation Paul Bocuse : comment ?

Un groupe de travail de huit personnes a œuvré pendant deux ans à la mise au point de cette Fondation.

Le support juridique retenu est celui de la Fondation d'Entreprise (lois du 23/07/1987 et 04/01/2002). Autorisée et contrôlée par le préfet, la Fondation d'entreprise, gérée par un conseil d'administration, est créée pour une durée minimale de 5 ans reconductible par décision du conseil pour une durée minimale de 3 ans.

Les fondateurs de la Fondation Paul Bocuse (voir liste en annexe) se sont engagés à verser chacun, 3 000 euros par ans pendant 5 ans, ce qui donne d'ores et déjà à la Fondation un budget de 300 000 euros pour son programme d'action pluriannuel. Ces versements sont traités fiscalement comme des dépenses de mécénat, c'est à dire qu'ils sont déductibles jusqu'à 5%₀ du chiffre d'affaires.

3. Présentation des actions en cours

- Soutenir le projet d'une structure d'accueil au sein d'une coopérative marocaine qui produit l'huile d'Argan

La Fondation Paul Bocuse a choisi de financer une mission conduite par des étudiants de différentes disciplines, visant à accompagner des équipes locales dans le cadre d'un projet de création d'une structure d'accueil. Cette structure d'accueil, située au sein d'une coopérative marocaine produisant l'huile d'Argan, regroupera à la fois l'artisanat local, l'hôtellerie et la cuisine (restauration traditionnelle).

FOCUS

Au sud du Maroc, entre Essaouira et le début de la Frange saharienne, des femmes berbères cultivent un arbuste très épineux qui par son allure rappelle l'olivier mais ne pousse nulle part ailleurs sur la planète : l'arganier.

Cet arbre aux vertus innombrables a bien failli disparaître et l'Unesco a décidé de le protéger depuis 1998. Son territoire est aujourd'hui classé « réserve de biosphère ». Les fruits de l'arganier ressemblent à ceux d'une olive mais sont plus gros et plus ronds (les chèvres en raffolent et n'hésitent pas à grimper au sommet des arbres pour les manger). Ils contiennent une noix très dure qui elle-même renferme jusqu'à trois amandons à partir desquels sera extraite l'huile d'Argan. Les fruits de l'arganier sont recueillis par battage à la perche et séchées au soleil. Les fruits secs sont déulpés et les noix sont cassées pour retirer les amandons. Ceux-ci sont légèrement torrifiés avant d'être pressés. Après décantation, l'huile est filtrée sur papier buvard. Cette huile est précieuse car il faut la production de 6 à 7 arbres (100 kilos de fruits) et environ 8 heures de travail pour obtenir 1 litre d'huile, d'où son prix très élevé (environ 100 € le litre). Aujourd'hui vendue en Europe et en Amérique, l'huile d'Argan a des usages multiples : elle est essentiellement utilisée en cuisine mais également reconnue pour ses qualités thérapeutiques et entre dans la fabrication de certains cosmétiques.

■ Préserver le patrimoine culinaire écrit et visuel

La Fondation Paul Bocuse souhaite créer un fond documentaire sur les arts culinaires, permettant ainsi de mettre à disposition des étudiants, des professionnels et des amateurs, l'histoire de la gastronomie. Il s'agira d'une banque de données qui rassemblera de précieux documents comme des menus, des cartes, des affiches, des recettes, des photos, et bien d'autres choses encore récoltées auprès de grands chefs afin de constituer la mémoire de la cuisine pour les futures générations de cuisiniers...

■ Transmettre le savoir > Bourse d'études

La Fondation Paul Bocuse va attribuer à un jeune BTS Hôtellerie-Restauration, une bourse d'études pour le financement d'une formation en licence hôtellerie-restauration au sein de l'Institut Paul Bocuse. La sélection a lieu courant juillet 2005 auprès de trois lycées hôteliers. Un jury de sélection finale composé des recteurs, d'universitaires de Lyon 3, de professionnels de la restauration ainsi que de représentants de l'Institut Paul Bocuse procèdera au choix définitif.

Les critères de sélection étant :

- . bon dossier scolaire
- . motivation et sérieux du candidat
- . situation financière précaire

■ Transmettre le savoir > Coach d'un apprenti

La Fondation Paul Bocuse souhaite parrainer pendant deux ans un apprenti méritant ayant participé au concours du meilleur apprenti de France (octobre 2005). Un jury de professionnels analysera les candidats répondant aux critères de sélection définis : bonne appréciation du maître d'apprentissage et du centre de formation, motivation et sérieux du candidat, situation financière précaire.

La Fondation apportera un parrainage (à travers un professionnel cuisinier), en suivant le jeune apprenti et en l'accompagnant dans ses démarches professionnelles. Celui-ci s'engagera à son tour sur sa présentation et sa tenue morale.

■ Transmettre le savoir > Soutien et aide à la formation au Cambodge

La Fondation Paul Bocuse a souhaité s'inscrire dans l'aide apportée aux victimes du Tsunami. C'est à Angkor au Cambodge que nous avons retenu une mission d'aide à la formation et à la transmission de savoir-faire. Deux étudiants de seconde année Hôtellerie-Restauration sont partis le 15 mai 2005 (pour une durée de 3 mois environ) dans une école de cuisine et d'hôtellerie pour participer activement à la mise en place de l'organisation, à savoir : création des référentiels et progressions pédagogiques CAP Cuisine – Boulangerie – Hôtellerie, définition des critères d'admission en formation initiale, accompagnement du professeur hébergement nouvellement nommé.

■ Promouvoir les produits de qualité

La Fondation Paul Bocuse a également pour mission la défense du patrimoine français culinaire à travers la promotion de produits de terroir de qualité. Aujourd'hui, plusieurs dossiers sont à l'étude visant à aider et accompagner de petits producteurs dans le développement de leur production, leur réseau de diffusion et leur communication.

ANNEXES

1. Les membres fondateurs
2. Le Conseil d'Administration
3. Le Bureau

1. Les membres fondateurs de la Fondation

Présidents d'Honneur > Abdou DIOUF et Mstislav ROSTROPOVITCH

Personnalités Qualifiées > Alain MERIEUX - Gérard PELISSON – Monsieur Le Maire de LYON

SARL ALAIN DUCASSE FORMATION	Alain Ducasse	Centre de Formation Cuisine
SA ASTRID	Xavier Tholy	Prêt à porter de luxe
SA BAHADOURIAN	Armand Bahadourian	Epicerie
SA BANQUE POPULAIRE LOIRE ET LYONNAIS	Daniel Duquesne	Banque
SA BIO MERIEUX	Alain Mérieux	Bio Chimie
SA BRAGARD	Gilles Bragard	Vêtements professionnels
SA CEGID	Patrick Bertrand	Solutions informatiques
SA CHAMPAGNE THIENOT	James François	Producteur de Champagne
SELCA CMS BUREAU Francis LEFEBVRE LYON	Jean-François Clément	Société d'avocats
ECOLE HOTELIERE TSUJI	Yoshiki Tsuji	Ecole Hôtelière
SA FIDUCIAIRE CENTREX	Régis Van Liefland	Cabinet d'Experts-Comptables
Eurl G.F.P.	Gérard Pelisson	Co-fondateur du groupe Accor
SCP Jean-Claude ANAF et associé	Jean-Claude Anaf	Commissaire-priseur
SAS LACOMBE DIFFUSION	Jean-Paul Lacombe	Cuisinier-Restaurateur
SA Les PRODUITS Paul BOCUSE	Paul Bocuse	Produits Paul Bocuse
SA FROMAGERIE Renée RICHARD	Renée Richard	Fromagerie
SAS NORD SUD PARTICIPATIONS	Jean Fleury	Holding Brasseries Paul Bocuse
SA SEPELCOM	Yves Hunckler	Organisateur de salons
SAS PIGNOL	Jean-Paul Pignol	Pâtissier, Traiteur, Restaurateur
SAS THEVENET SOBRHONE	Daniel Garnier	Distributeur de boissons
SA LES VINS Georges DUBOEUF	Georges Duboeuf	Négociant en vins
SAS VALRHONA	Jean-Luc Grisot	Chocolaterie, confiserie

2. Le Conseil d'Administration de la Fondation

<i>Collège des Fondateurs</i>		
Jean-François Clément	Co-gérant	<i>CMS BUREAU FRANCIS LEFEBVRE LYON</i>
Daniel Duquesne	Directeur Général	<i>BANQUE POPULAIRE Loire et Lyonnais</i>
Jean Fleury	Directeur Général	<i>NORD SUD PARTICIPATIONS</i>
Yves Hunckler	Directeur Général	<i>SEPELCOM</i>
Régis Van Liefland	Président Directeur Général	<i>FIDUCIAIRE CENTREX</i>
Patricia Zizza	Directrice de Communication	<i>LES PRODUITS PAUL BOCUSE</i>
<i>Collège des Personnalités Qualifiées</i>		
Christian Bourillot	Cuisinier-Restaurateur	
Hervé Fleury	Directeur	<i>INSTITUT PAUL BOCUSE</i>
Jean-Paul Lacombe	Cuisinier-Restaurateur	<i>JEAN-PAUL LACOMBE DIFFUSION</i>
Pierre Orsi	Cuisinier-Restaurateur	<i>RESTAURANT PIERRE ORSI</i>
<i>Collège des Représentants du Personnel</i>		
James François	Directeur Commercial	<i>CHAMPAGNE THIENOT</i>
Gérard Hugon	Directeur Commercial	<i>VALRHONA</i>

3. Le Bureau de la Fondation

. Président :	Jean Fleury	Cuisinier – Meilleur Ouvrier de France
. Vice-Président :	Hervé Fleury	Directeur de l'Institut Paul Bocuse
. Délégués Généraux :	Pierre Orsi	Cuisinier – Meilleur Ouvrier de France
	Christian Bourillot	Cuisinier – Meilleur Ouvrier de France
. Trésorier :	Régis Van Liefland	Expert Comptable – Commissaire aux Comptes
. Secrétaire Générale :	Patricia Zizza	Directrice de Communication
. Assistante :	Laurence Prost	