

FONDATION PAUL BOCUSE

Consolidation et renouvellement



La **5ème Assemblée Annuelle** s'est déroulée le lundi **15 Juin 2009**, au **Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse** (Ecully - 69), lieu d'échanges chargé en symboles.

Au menu de la journée : bilan des actions en cours, remise de prix aux Espoirs Management et Espoirs Cuisine, présentation de l'atelier pâtisserie et nouveaux projets de développement.

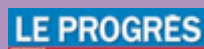
Ce même jour, les Membres Fondateurs de la Fondation ont renouvelé, dans leur grande majorité leur engagement pour 2009-2014, accueillant également de nouvelles entreprises comme Cabinet Hermès, Davigel, GL Events et Jump France.

L'ambition de la Fondation demeure inchangée : **Transmettre le Savoir à travers l'éducation et l'insertion professionnelle.**



TRANSMETTRE
SAUVEGARDER
PROMOUVOIR
LE PATRIMOINE CULINAIRE

La presse en parle :



Echanges de compétences avec Sala Bai à Siem Reap (Cambodge)

SALA BAI, Ecole gratuite, gérée par une ONG française « **Agir pour le Cambodge** », forme depuis 2002 des jeunes défavorisés aux métiers de l'Hôtellerie Restauration. Cette action est soutenue par des écoles hôtelières françaises, de nombreuses fondations et par l'Académie des Bocuse d'Or.

Régis Marcon, Président de l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or, s'est rendu à Sala Bai pour déterminer les besoins de cette école. Il a récemment lancé un appel à candidature pour professeurs ou professionnels de la restauration qui voudraient bien donner un peu de leur temps pour former sur place les élèves.



La **Fondation Mérieux** et la **Fondation Paul Bocuse** accueillent en France les jeunes étudiants de cette école : pendant 6 mois, ils évoluent à l'accueil et au restaurant du Centre des Pensières à Annecy. Perfectionnement cuisine et immersions en écoles hôtelières françaises complètent leur séjour, véritable aventure personnelle et professionnelle.



🍴 Création d'un Atelier Pâtisserie

Pour l'Outil en Main de Lyon, la Fondation Paul Bocuse a mis en place un atelier Pâtisserie animé par trois pâtissiers bénévoles à la retraite. Sur l'année, ce sont près de 30 enfants qui sont initiés à la pâtisserie tous les mercredis après midi.

La Fondation fournit les ingrédients de base, les ustensiles de cuisine, les tabliers, le livret de recettes et le certificat d'initiation.

Face au succès de cet atelier, la Fondation Paul Bocuse envisage de créer d'autres ateliers en cuisine, boulangerie et pâtisserie...



🍴 Les Savoir Etre à table

Un module de Formation sur les Savoir Etre à Table et sur les filières de formation en Hôtellerie-Restauration a été mis au point par la Fondation Paul Bocuse.

Animé par Jacotte Brazier et Doreen Quentel, ce module a remporté un vif succès auprès des jeunes de Sport dans la Ville et des élèves du Collège Jean Moulin à Trévoux (01) membres d'un Club Cuisine.

Au programme : Visite de restaurant, film sur les savoir être à table, mises en scènes et démonstrations, débat et déjeuner autour d'une bonne table. Des moments insolites de partage autour de la transmission du savoir dans lesquels s'impliquent les collèges, les associations d'insertion professionnelle et les professionnels de la restauration.

Le rôle de la Fondation dans cette démarche est d'être un accompagnateur pour les collégiens, à la recherche de représentations concrètes et en pleine orientation scolaire. « C'est le public idéal pour faire connaître nos métiers et valoriser les formations du secteur » rappelle Jean Fleury, Président de la Fondation Paul Bocuse.



[Fondation](#) <

[Actions](#) <

[Actualités](#) <

[Contacts](#) <

Fondation d'Entreprise Paul Bocuse

Château du Vivier 69130 ECULLY

Tél 04 37 64 26 00

contact@fondation-paul-bocuse.com

www.fondation-paul-bocuse.com

Conformément, à la loi "Informatique et Libertés du 6 janvier 1978" vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données vous concernant.

[Se désabonner / Unsubscribe](#)