

Créée en 2004, à l'initiative de  
Jean Fleury, Pierre Orsi, Christian Bourillot et Patricia Zizza,  
la **Fondation Paul BOCUSE**, première fondation d'entreprise de Rhône-Alpes,  
renouvelle son mandat pour une seconde période de cinq années (2009 - 2014).

Ce nouveau mandat pérennise les actions entreprises  
dans la transmission des Savoirs, la Formation et l'Insertion Professionnelle.  
En respect des règles de constitution appliquées aux Fondations,  
les 19 membres fondateurs de la **Fondation Paul BOCUSE**  
se sont engagés à verser chacun 3 000 euros par an pendant 5 ans.  
Ces versements d'entreprise rentrent fiscalement dans le cadre des dépenses  
de mécénat et donnent droit à une réduction d'impôt sur les sociétés égale à 60%  
des montants engagés (dans la limite de 5% du chiffre d'affaires).

FONDATION  
Paul Bocuse



FONDATION D'ENTREPRISE PAUL BOCUSE  
Château du Vivier – B.P. 25 – 69131 ECULLY  
Tél. 33(0)4 37 64 26 00

[www.fondation-paul-bocuse.com](http://www.fondation-paul-bocuse.com)

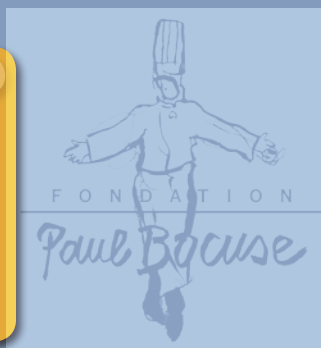
[contact@fondation-paul-bocuse.com](mailto:contact@fondation-paul-bocuse.com)

PRÉSIDENTS D'HONNEUR

**ABDOU DIOUF**  
Secrétaire Général de L'Organisation  
Internationale de la Francophonie

**ALAIN MÉRIEUX**  
Président BIO MERIEUX SA

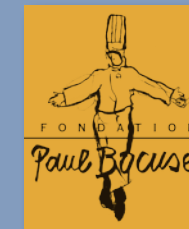
**GÉRARD PELISSON**  
Président co-Fondateur Groupe ACCOR



PERSONNALITÉS QUALIFIÉES

**ALAIN DUCASSE**  
Cuisinier  
Président Alain DUCASSE Entreprise

**OLIVIER GINON**  
Président du Groupe GL EVENTS



FONDATION PAUL BOCUSE

Transmettre  
le patrimoine culinaire



© Gil Lebois

Nous, cuisiniers, sommes  
des manuels, notre  
profession est un métier  
de compagnonnage que  
nous avons le devoir  
de transmettre.

Paul Bocuse

19 MEMBRES FONDATEURS

- ◆ **ALAIN DUCASSE FORMATION** - 95100 Argenteuil ..... Alain DUCASSE
- ◆ **BANQUE POPULAIRE LOIRE ET LYONNAIS** - 69003 Lyon ..... Olivier de MARGNAN
- ◆ **BEING** - 69100 Villeurbanne ..... Bruno TALLENT
- ◆ **BIO MERIEUX** - 69280 Marcy L'Etoile ..... Alain MERIEUX
- ◆ **BRAGARD** - 88026 Epinal ..... Gilles BRAGARD
- ◆ **CABINET HERMES** - 69002 Lyon ..... Daniel GARNIER
- ◆ **CHAMPAGNE THIENOT** - 51100 Reims ..... James FRANÇOIS
- ◆ **CMS BUREAU FRANCIS LEFEBVRE LYON** - 69003 Lyon ..... Guy DODIN
- ◆ **DAVIGEL** - 76201 Dieppe ..... Jean-Marie GURNE
- ◆ **ECOLE HOTELIERE TSUJI** - 69400 Lièrgues ..... H. NAKANO et P. BEAL
- ◆ **FROMAGERIE RENEE RICHARD** - 69003 Lyon ..... R. RICHARD et G. FORTIN
- ◆ **GL EVENTS** - 69530 Brignais ..... Olivier GINON
- ◆ **JEAN-PAUL LACOMBE DIFFUSION** - 69001 Lyon ..... Jean-Paul LACOMBE
- ◆ **LEODIS BOISSONS SERVICES** - 69200 Vénissieux ..... Alain PALAZOT
- ◆ **LES PRODUITS PAUL BOCUSE** - 69771 St Didier au Mt d'Or ..... Paul BOCUSE
- ◆ **NORD SUD DEVELOPPEMENT** - 69009 Lyon ..... Jean FLEURY
- ◆ **PIGNOL** - 69002 Lyon ..... Jean-Paul PIGNOL
- ◆ **VALRHONA** - 26600 Tain l'Hermitage ..... Jean-Luc GRISOT
- ◆ **VINS GEORGES DUBOEUF** - 71570 Romanèche Thorins ..... Georges DUBOEUF

LE BUREAU DE LA FONDATION

**PRÉSIDENT :**  
**VICE-PRÉSIDENT :**  
**DÉLÉGUÉS GÉNÉRAUX :**

**Jean Fleury** - Meilleur Ouvrier de France - Directeur Général Groupe BOCUSE  
**Hervé Fleury** - Directeur Général - Institut Paul BOCUSE  
**Pierre Orsi** - Meilleur Ouvrier de France - Restaurant Pierre ORSI  
**Christian Bourillot** - Meilleur Ouvrier de France - Cuisinier Restaurateur  
**Régis Van Liefland** - Consultant  
**Patricia Zizza** - Directrice Commerciale - Les Produits Paul BOCUSE  
**Laurence Prost** - Assistante de Direction - NORDSUD Les Brasseries de Lyon®

**TRÉSORIER :**  
**SECRÉTAIRE GÉNÉRALE :**  
**CHARGÉE DE MISSION :**

[www.fondation-paul-bocuse.com](http://www.fondation-paul-bocuse.com)

# Transmettre le patrimoine culinaire

## Transmettre la tradition des gestes et des Savoir-Faire une priorité de la Fondation Paul Bocuse à travers :

- ◆ L'éducation et la formation
- ◆ L'octroi de bourses d'études
- ◆ Le parrainage de futurs professionnels
- ◆ La création en France d'Ateliers « Découvrir un métier, Cuisinier, Pâtissier, Boulanger »
- ◆ L'accompagnement d'actions visant à favoriser les orientations positives vers les métiers de l'hôtellerie restauration.



Photo © Studio Bergend



- ◆ Atelier Découvrir un Métier Cuisinier, Pâtissier, Boulanger
- ◆ « Espoirs Cuisine » Parrainage de jeunes cuisiniers
- ◆ « Espoirs Management » Abdelaziz Belkaziz et Laura Bondin



## Modes d'intervention

L'intervention de la Fondation Paul Bocuse peut prendre plusieurs formes : Soutien financier, appui méthodologique, outils de mise en réseau, mécénat de compétences et d'implication de professionnels qualifiés.

Chaque mission est supervisée par un pilote dont le rôle est à la fois de définir le plan d'action, de rassembler les partenaires, de favoriser les échanges afin d'en garantir le succès.



## Sélection des projets

Les projets sont étudiés en fonction de leur qualité, de la qualification de leurs auteurs et des axes définis par la Fondation Paul Bocuse.

La sélection des candidats et des projets est assurée par un Jury composé de personnalités qualifiées qui procède au choix final des lauréats.



## Fonds de Dotation

Il permet de recueillir des fonds pour créer en France des Ateliers « Découvrir un Métier, Cuisinier, Pâtissier, Boulanger » pour les jeunes de 9 à 14 ans. L'objectif est de valoriser l'apprentissage grâce à des hommes de métier passionnés et fiers de transmettre leur savoir.

### CREATION D'ATELIERS «DECOUVRIR UN METIER»

La Fondation Paul Bocuse crée des ateliers d'initiation aux métiers de Cuisinier, Pâtissier, Boulanger, ouverts aux enfants de 9 à 14 ans. Animés par des professionnels généralement à la retraite, ces ateliers ont pour but de revaloriser ces métiers, de transmettre des savoir-faire et des valeurs, de susciter des vocations.

### PARRAINAGE

En partenariat avec les Maîtres Cuisiniers de France et les Apprentis d'Auteuil, de jeunes cuisiniers et serveurs sont sélectionnés chaque année par la Fondation Paul Bocuse en vue d'un parrainage d'une durée de trois ans. Au menu : conseils professionnels, stages découvertes dans de prestigieuses maisons et perfectionnement auprès de grands chefs cuisiniers.

Les Chefs partenaires dans cette action : Joël Robuchon, Georges et Frédéric Blanc, Michel Bras, Gilles Etéocle, Patrick Henriroux, Jean-Paul Lacombe, Jean-Michel Lorain, Jacques et Laurent Pourcel, Pierre Orsi, Guy Savoy...

### BOURSES D'ETUDES

La Fondation Paul Bocuse alloue tous les ans des bourses d'études à de jeunes diplômés BTS Hôtellerie/Restauration. Les lauréats accèdent ainsi à la licence professionnelle : Option Management de l'Hôtellerie et de la Restauration préparée par l'Institut Paul Bocuse en relation avec l'Université Lyon 3.

Cette action répond à la volonté de la Fondation d'accompagner et d'aider les futurs professionnels à poursuivre leur formation.

### VALORISATION DES METIERS DE BOUCHE

En soutien à des associations dont l'objectif est d'accompagner les jeunes vers une qualification et un emploi, la Fondation Paul Bocuse mène de nombreuses actions : stages dans les restaurants, visites pédagogiques de centres de formation et parrainage d'étudiants méritants.

Le but : faire connaître les métiers de bouche, souvent mal connus du grand public et des élèves, de manière à valoriser les orientations positives vers des métiers qui recrutent.

### SAVOIR ETRE A TABLE

Les Ateliers des Savoir Etre à table permettent aux jeunes de découvrir l'importance de la tenue et des comportements à table à travers « 10 commandements à suivre ».



Sous l'œil bienveillant de Jacotte Brazier, professionnelle reconnue, les jeunes apprennent par le biais de mises en scène, démonstrations et anecdotes les réflexes et les bonnes attitudes à prendre pour être à l'aise lors d'un déjeuner professionnel.