

L'HOTELLERIE

3 juin 2004

L'idée est née d'une conversation entre Pierre Orsi et Jean Fleury, tous deux MOF cuisine. Etoilé dans le restaurant portant son nom à Lyon, Orsi fut dans les années cinquante l'un des premiers apprentis de Bocuse. Retiré des fourneaux pour une action plus discrète, Fleury est 'l'homme de l'ombre' de Bocuse, tant à l'Auberge que dans les brasseries essaimées aux quatre coins de la ville.

Les deux hommes parlaient patrimoine, transmission, sauvegarde du savoir-faire. Et la création d'une fondation a tout naturellement été évoquée. Quelques mois plus tard, avec le travail d'Hervé Fleury, directeur de l'Institut Paul Bocuse, et de Patricia Zizza, en charge des produits Paul Bocuse et de son image commerciale,

"A l'ère de la cuisine packaging, la transmission est indispensable."

Paul Bocuse

la Fondation Paul Bocuse voit donc le jour. Clairement définis, les objectifs tiennent en trois axes précis : la sauvegarde des gestes et des savoir-faire, la transmission du patrimoine culinaire et la promotion des produits des régions du monde.

"La Fondation n'est absolument pas un satellite du restaurant de Collonges. Elle est liée à l'école et à la formation des jeunes. Il est tout à fait symbolique qu'elle soit domiciliée à l'Institut Paul Bocuse, indique Jean Fleury. Il s'agit avant tout de cautionner, d'aider les actions menées par des étudiants du monde entier, de soutenir des formations, de défendre des produits et des micro-entreprises."

Rien n'a été simple dans le montage imaginé. Trop compliquée, l'idée d'une fondation d'utilité publique validée par le président de la République a été abandonnée. Ce sera donc une fondation d'entreprise au niveau de la préfecture du Rhône, la toute première du genre

dans le département.

Des personnalités qualifiées sont concernées (1). Des membres fondateurs ont été sollicités, qui ont joué la carte du mécénat pour un premier engagement sur cinq ans (2). *"Les statuts existent et l'on arrive au bout"*, dit Jean Fleury. La commission mise en place va très vite se mettre à l'ouvrage à travers une opération d'envergure qui, vue de France, peut sembler anodine, mais se révèle tout à fait digne d'intérêt. *"Nous nous sommes tournés vers la préservation des arganaïes qui, au Maroc, dans les régions d'Essaouira et de Taroudant, permettent de produire l'huile d'argan. Et le travail se fait avec des étudiants marocains"*, explique Patricia Zizza.

"Sans produit, la cuisine n'est rien. La Fondation aura donc cette vocation avec pour objectif principal la transmission du savoir et la préservation du patrimoine", insiste Jean Fleury, qui se réjouit de la création future d'un Palais du Goût à l'initiative de Gérard Collomb, maire de Lyon, et qui *"devrait permettre quelques rapprochements"*.

J.-F. Mesplède

(1) Gérard Collomb, sénateur-maire de Lyon ; Alain Mérieux, président de Bio Mérieux, et Gérard Pélisson, co-président fondateur du Groupe Accor. Abou Diouf est président d'honneur et Mstislav Rostropovich devrait participer à quelques actions, tandis que Jacotte Brazier, en instance de vendre son restaurant La Mère Brazier, devrait être impliquée dans le fonctionnement de la Fondation.

(2) 19 à ce jour, dont Gilles Bragard (Bragard), Georges Dubœuf (Vins Georges Dubœuf), Alain Ducasse (AD Formation), Jean Fleury (Nord Sud Participations), Daniel Garnier (Thévenet Sobrhône), Jean-Paul Lacombe (JPL Diffusion), Jean-Paul Pignol (Pignol Traiteur), Renée Richard (Fromages Richard) et Yoshiki Tsuji (École Hôtelière Tsuji).