

Cérémonie > SAUVEGARDER, TRANSMETTRE ET DÉFENDRE LE PATRIMOINE CULINAIRE

LA FONDATION PAUL BOCUSE EST NÉE

■ Pascal AUCLAIR

TOUT LE GRATIN économico-gastronomique lyonnais s'était donné rendez-vous, jeudi matin, à l'Institut Paul Bocuse, dans le parc du Château du Vivier, à Écully, pour célébrer avec faste la naissance de la Fondation Bocuse, dont la plaque a été dévoilée lors d'une cérémonie rythmée par la musique des chasseurs alpins. Parmi cette honorable assemblée, une belle brochette de chefs réputés (Pierre Troisgros, Pierre Orsi, Jean-Paul Lacombe, Jean-Paul Pignol, Mathieu Viannay...), mais aussi de grandes figures du patronat lyonnais (Alain Mérieux, Jean-Michel Aulas, Gérard Pélisson...) venus apporter leur soutien à l'initiative de "maître Paul". Cette Fondation d'entreprise, fruit de deux années de travail d'un groupe composé de huit personnes (Christian Bourillot, Pierre Orsi, Jean Fleury, Hervé Fleury, André Soulier, Jessica Bron, Régis Van Liefeland, Patricia Zizza) a été créée pour une durée minimale de cinq an-



Paul Bocuse a célébré hier matin, avec faste, la naissance de la Fondation Bocuse. (Photo Marcos)

nées reconductibles pour une durée minimale de trois ans. Les vingt fondateurs de la Fondation Paul Bocuse se sont engagés à verser chacun la somme de 3 000 euros par an, durant cinq ans. Ainsi, la Fondation pourra s'appuyer sur un budget de 300 000 euros pour engager son programme d'action pluriannuel autour de trois grands thèmes. Le premier concerne la sauvegarde de la tradition des gestes et des savoir-faire des différents pays (soutien de jeunes talents, accompagnement d'actions, échange et partage des

compétences). Le deuxième objectif vise à "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 ou l'assistance à la création d'écoles culinaires. Enfin, le troisième et dernier axe de travail tourne autour de "la défense et la promotion des produits valeurs d'exception des régions du monde" à travers l'organisation de missions d'études, l'accompagnement de projets, le maintien sur place de ses producteurs ou la découverte

et la mise en valeur de petites régions de production.

Dans ce cadre, la première initiative concrète de la Fondation consistera à soutenir l'action des femmes berbères qui produisent l'huile d'Argan. Tirée des fruits de l'arganier, arbuste épineux protégé par l'Unesco depuis 1998, cette huile aux usages culinaires mais aussi thérapeutiques et cosmétiques, est issue d'une coopérative située au Sud du Maroc, entre Essaouira et le début de la frange saharienne.

Déjà à l'origine de L'Institut des métiers de la cuisine et de l'hôtellerie, qui accueille aujourd'hui trois cents étudiants de quarante nationalités différentes, Paul Bocuse s'est dit "ému et fier" de voir une Fondation portée son nom. Gérard Collomb, quant à lui, a rendu hommage au chef de Collonges. "Il a toujours été le premier partout : premier chef décoré de la légion d'honneur, premier chef à entrer au musée Grévin de son vivant, premier chef à avoir une école à son nom et surtout... premier ambassadeur de la ville de Lyon !".