

**Assemblée Annuelle 2011**

---



# SOMMAIRE

## **:: Edito**

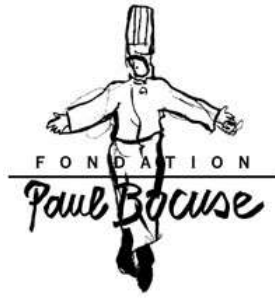
## **:: En un clin d'œil**

## **:: Bilan des activités 2010-2011**

- La Fondation Paul BOCUSE au SIRHA 2011
- « Un Jour, Un Métier »
- Ateliers « Savoir-Être à Table »
- Ateliers d'Initiation « Découvrir un Métier » Cuisinier-Pâtissier-Boulangier
  - Avec l'association l'Outil en Main de Lyon
  - Avec le Lycée F. Rabelais à Dardilly
  - Prochaines ouvertures 2011-2012
- Les rêves de Petits Princes
- Parrainage de jeunes lauréats
  - « Espoirs Cuisine 2011 »
  - « Espoirs Service 2011 »
  - « Espoir Management 2011 »
- Des nouvelles de nos anciens Lauréats

## **:: Conclusion**

## **:: Remerciements**



## EDITO

### Seconde Assemblée Annuelle du Deuxième Mandat

Depuis sa création en 2004, la Fondation Paul BOCUSE, met tout en œuvre pour poursuivre sa vocation première « Transmettre les savoir-faire et les valeurs des métiers de la Cuisine et du Service auprès des jeunes ».

Afin d'offrir une vision concrète et positive de ces métiers, il est indispensable de favoriser les



rencontres avec les professionnels. Rencontres que nous avons mises en place à travers nos Ateliers d'Initiation « Découvrir un Métier » dans les domaines de la Cuisine, la Boulangerie ou la Pâtisserie. Ces derniers rencontrent un véritable succès. Cette année sur 28 jeunes de 9 à 14 ans ayant participé à ces ateliers, 7 souhaitent s'orienter vers une formation Cuisine.

Dans le cadre de ces initiations, la Fondation Paul BOCUSE cherche à influencer positivement l'orientation scolaire et prévenir l'échec en rapprochant l'Ecole de l'Entreprise, en informant les élèves sur la forte demande de recrutement de notre secteur d'activité.

Ces ateliers ont pu être mis en place grâce à la précieuse participation de nos partenaires tous solidaires, tels les lycées hôteliers qui nous accueillent dans leurs laboratoires entièrement équipés et les hommes ou femmes de métier bénévoles qui transmettent avec patience et passion les premiers gestes aux enfants. Ces personnes reçoivent toute notre admiration et nous tenons à les remercier sincèrement pour leur expérience et leur talent mis au service de la Fondation.

Ainsi, la Fondation participe pleinement au développement de l'apprentissage, son but étant de favoriser des actions permettant aux jeunes de trouver une motivation supplémentaire pour s'engager dans ces métiers d'avenir.

*“La vocation, c'est avoir pour métier sa passion” (Stendhal)*

Paul BOCUSE et Jean FLEURY

## :: En un clin d'œil

Depuis 2005, la Fondation Paul BOCUSE en quelques chiffres :



### 14 Bourses d'études

- 1 Esprit Management 2011
- 1 Esprit Management 2010
- 4 Espoirs Management 2009
- 3 Espoirs Management 2008
- 2 Espoirs Management 2007
- 1 Bourse au Mérite 2006
- 2 Espoirs Management 2005



### 44 Parrainages d'apprentis cuisiniers

- 5 Espoirs Cuisine 2011
- 9 Espoirs Cuisine 2010
- 5 Espoirs Cuisine 2009
- 7 Espoirs Cuisine 2008
- 7 Espoirs Cuisine 2007
- 11 Espoirs Cuisine 2006



### 5 Parrainages d'apprentis serveurs

- 2 Espoirs Service 2011
- 3 Espoirs Service 2010



### 314 Jeune Public

- 220 étudiants initiés aux « Savoir Etre à Table »
- 69 enfants initiés à la Pâtisserie
- 9 parrainages pour Sport dans la Ville
- 11 stages d'observation en restauration
- 5 rêves d'enfant



### 15 Echanges avec le Cambodge & Madagascar

- 5 étudiants de l'Ecole Sala Baï au Cambodge
- 4 étudiants de l'Institut Paul Bocuse au Cambodge
- 2 étudiants de l'Ecole Paul Dubrule au Cambodge
- 3 professeurs Cambodgiens de l'Ecole Paul Dubrule
- 2 étudiants de l'Ecole Vakinankatra à Madagascar

## La Fondation Paul BOCUSE au SIRHA 2011

Le SIRHA, **salon professionnel international** organisé par GL Events, s'est déroulé du 22 au 26 janvier 2011 à Lyon. Réunissant acteurs du secteur de la Restauration et de l'Hôtellerie, cet événement incarne leurs valeurs : la passion, l'authenticité, l'innovation et l'excellence.



*Photo tirée de l'édition 2011 du Sirha*

*Stand Fondation Paul BOCUSE et Les Amis d'Eugénie BRAZIER*

Présentes lors de cet événement, la Fondation Paul BOCUSE et l'association Les Amis d'Eugénie BRAZIER ont accueilli leurs adhérents et partenaires pendant les six jours de salon. Au fil des échanges et des rencontres, le SIRHA a également été l'occasion de rappeler nos engagements forts en termes d'insertion professionnelle et d'accompagnement des jeunes.

En résumé, le salon a permis de renforcer nos liens avec nos partenaires et d'en développer de nouveaux autour d'un moment très convivial et surtout gastronomique !

### ❖ De jeunes invités : les enfants de l'Atelier Pâtisserie l'Outil en Main - Lyon



*Les trois Hommes de Métier entourés des jeunes*

Les trois Pâtissiers, Gérard CHATENET, Jean-Paul DUCHAMP et Bernard MAYOUD, qui animent les Ateliers avec l'Association l'Outil en Main de Lyon, ont accompagné six enfants pour leur faire découvrir les shows culinaires du monde entier.

❖ **Les apprentis cuisiniers de la Fondation d'AUTEUIL conviés au BOCUSE D'OR 2011**



*Les Apprentis cuisiniers accueillis par Jacotte BRAZIER et Grégory CUILLERON (gagnant de l'émission « Un Dîner Presque parfait » en 2009)*

Dans le cadre du SIRHA, le célèbre **BOCUSE D'OR** s'est tenu les 24 et 25 janvier 2011. Il a rassemblé Chefs du Monde entier, acteurs du secteur agro-alimentaire et journalistes.

Cette année, la Fondation Paul BOCUSE et son partenaire les **Apprentis d'Auteuil** ont donné l'opportunité à de **jeunes apprentis cuisiniers** de participer à cet événement.

Mardi 25 janvier 2011, notre amie Jacotte BRAZIER, petite fille de la célèbre Mère BRAZIER, a accueilli les 10 jeunes. Au programme, visite du village des Chefs et dégustation de produits... Ils ont aussi eu la chance de rencontrer le **Chef Michel ROTH** (Chef de cuisine du restaurant L'Espadon de l'Hôtel Ritz à Paris et tenant du titre Bocuse d'Or 1991) ainsi que plusieurs Chefs de la **Bocuse d'Or Winners Academy** avec qui nous avons concocté ce rendez-vous.

Cette rencontre informelle a été l'occasion pour les Chefs de faire passer des messages, donner la foi et répondre aux questions de ces jeunes, pour qui la cuisine représente l'espoir de cicatriser les blessures de la vie. Les Chefs ont également dédicacé livres et affiches afin que le souvenir de cette exceptionnelle rencontre perdure.



*La rencontre entre le Chef Michel ROTH et les apprentis*

## « Un Jour, Un Métier » : une journée d'immersion en entreprise

Cette journée, organisée en **partenariat entre l'IMS-Entreprendre pour la Cité et le Rectorat de l'Académie de Lyon** a permis à **200 élèves en classe de 3<sup>ème</sup>** de découvrir 13 entreprises de Rhône Alpes. 80 collaborateurs\* ont participé à ce projet citoyen donnant l'opportunité aux jeunes issus de quartiers défavorisés de découvrir le monde de l'entreprise et ses métiers.

2 objectifs :  
· Pour les jeunes → se projeter dans l'avenir  
· Pour les salariés → s'engager dans la démarche sociétale de leur entreprise



« Un Jour, Un Métier », à la Brasserie de l'OUEST

**\* Les entreprises engagées en faveur de l'égalité des chances et dans cette action :**  
ATC Groupe, Axa, Batigère, les Brasseries Paul Bocuse, Carglass, Cerise & Potiron, la Compagnie Nationale du Rhône, Crédit Agricole Centre-est, GFC Construction, la Lyonnaise des Eaux, l'Olympique Lyonnais, l'Opéra de Lyon, Philibert Groupe.

### Qui est l'IMS Entreprendre pour la Cité ?

Créé en 1986 par Claude Bébéar, IMS-Entreprendre pour la Cité fédère et anime un **réseau de plus de 220 d'entreprises socialement engagées**. Sa mission est d'accompagner les entreprises dans la mise en place d'initiatives en faveur de la **cohésion sociale du territoire**. Fondée en 2001, l'**antenne IMS Rhône Alpes** décline cette mission au quotidien en lien avec les **acteurs** locaux. Elle assure également la promotion de la Charte de la Diversité. Afin de décliner concrètement les politiques d'Engagement Sociétal des entreprises, l'équipe favorise le partage d'expériences, la diffusion de bonnes pratiques, et l'apport en expertise.

## « Un Jour, Un Métier », à la Brasserie de l'OUEST

Dans le cadre de l'action « Un Jour, un Métier », la Fondation Paul BOCUSE a accueilli le **31 mars 2011** à la Brasserie de l'OUEST, **9 collégiens** du collège Victor SCHLOELCHER (Lyon 9ème).

### ❖ 9h30 - 10h30 : Rencontres avec les salariés

Accompagnés de leur professeur principal, ils ont rencontré les Chefs de cuisine et les managers et ont échangé avec eux sur leur métier et leur formation. Ils ont découvert comment se déroulait une journée type, observé les Brigades cuisine et salle (prise des commandes, service) et visité les lieux (salle, bar, cave à vins). Un réel échange a été instauré entre les salariés, fiers de transmettre leur savoir, et les collégiens curieux de découvrir un environnement jusqu'ici inconnu.

*« J'ai été étonnée par l'organisation et la rapidité » Inès*



*La gestion du bar*



*La gestion du pass*

### ❖ 10h30 - 11h00 : La parole aux collégiens

Dans le cadre de leur scolarité, ces élèves suivent l'option « Découverte Professionnelle » leur permettant d'aller à la rencontre des entreprises et ainsi de mieux appréhender les métiers et formations de différents secteurs d'activité. Un temps leur a donc été consacré afin qu'ils nous livrent leurs **premières expériences en entreprise** (stages). Enfin, sous la forme d'un **quizz**, ils ont exprimé leurs ressentis et leur vision du monde de la Restauration.

*« J'ai été surpris des différents métiers qu'il peut y avoir dans une Brasserie » Adoulher*

## :: Activités 2010 - 2011

### ❖ 11h00 - 12h00 : Témoignage des salariés « administratifs »

Les salariés des services Exploitation, Ressources Humaines et Commercial ont témoigné de l'importance des métiers administratifs quant au bon fonctionnement d'un restaurant.

Surpris par l'organisation que requiert une Brasserie, les collégiens ont présenté un vif intérêt pour l'ensemble de ces métiers et se sont montrés très curieux sur le parcours de chacun.

*« Pour moi, les métiers les plus étonnants sont les postes de manager, responsable des ressources humaines et celui de commercial » Yasmine*

### ❖ 12h00 - 14h00 : Visite et déjeuner à OUEST-EXPRESS



Après cette matinée de rencontres, les collégiens ont été accueillis pour le déjeuner à OUEST-EXPRESS (Lyon, 9<sup>ème</sup>).

Par le biais du **jeu des sept différences**, ils ont listé les différences de fonctionnement entre la **restauration rapide** et la **restauration traditionnelle** : la commande, le service, le paiement, l'accueil, le menu, le débarrassage, la vaisselle utilisée...

### ❖ 14h00 - 15h00 : Table ronde sur les « Savoir-Être à table »

Pour clôturer la journée, **Mademoiselle Jacotte BRAZIER**, petite fille de la célèbre Mère BRAZIER, a animé une table ronde sur les « Savoir-Être à table ». Jacotte a transmis à travers de nombreuses anecdotes et démonstrations, les bons usages à respecter lors d'un déjeuner au restaurant.

Cette journée enrichissante a permis à l'ensemble des collégiens de découvrir à la fois les « coulisses » d'un restaurant et d'échanger avec des professionnels passionnés.



Les mots clefs de la restauration retenus par les collégiens

**Dynamisme,  
Travail, Rigueur  
et Passion !**

## Les Ateliers « SAVOIR ETRE à TABLE »

Au cours de cette année : **5 ateliers** ont été mis en place  
**88 jeunes** ont participé



Jacotte BRAZIER et les jeunes Apprentis d'Auteuil, à Paris

Les Ateliers des SAVOIR-ETRE permettent aux jeunes de connaître quelques principes de tenue et d'expression lors d'un déjeuner au restaurant. Au programme : comment se présenter, choisir des mets sur une carte, quels couverts utiliser et comment, se tenir correctement, remercier son hôte, etc.

La petite fille de la célèbre Mère BRAZIER transmet tout son savoir et sa passion aux jeunes avides de découvrir ces bonnes manières.



Plaquette de présentation des Ateliers Savoir-être à table

## :: Activités 2010 - 2011

### → Avec le Collège de Trévoux (Ain)

Le lundi 6 juin 2011, la Brasserie de l'Ouest accueillait 25 jeunes du Collège de Trévoux tous adhérents d'un Club de Cuisine. Au cours de l'année scolaire, les jeunes ont réalisé différents exposés sur l'alimentation, la diététique, les métiers de la restauration. La vente de viennoiseries au sein de l'école leur a permis de financer un repas qu'ils ont souhaité faire à l'Ouest.

Au programme : visite des lieux et échanges avec le Chef de Cuisine qui a répondu à leurs nombreuses questions à propos du fonctionnement du restaurant.

Jacotte BRAZIER leur a ensuite transmis les principes de bonne tenue pour un déjeuner au restaurant ainsi que de nombreux conseils pour leur avenir professionnel.



*Jacotte BRAZIER et les 25 jeunes du Collège de Trevoux*

### → Avec les Apprentis d'Auteuil (à Chartres et à Paris)

Le 2 février 2011 et 22 mars 2011

Dans le cadre de la sélection des Espoirs 2011 à Chartres, Jacotte BRAZIER a animé deux tables rondes sur les Savoir-être à Table. Le 2 février, à Chartres, deux groupes de 25 jeunes ont été attentifs aux conseils de Jacotte. A Paris, quatre jeunes ont écouté avec plaisir les nombreuses anecdotes et échangé sur les expériences professionnelles de Jacotte.

## :: Activités 2010 - 2011

### LES ATELIERS D'INITIATION

#### "Découvrir un Métier : Cuisinier-Pâtissier-Boulangier"

##### Historique :

En 2008, la Fondation Paul BOCUSE ouvrait avec l'association l'Outil en Main de Lyon, un premier atelier d'initiation au métier de Pâtissier. Nous poursuivons avec toujours autant de plaisir ce partenariat qui a permis cette année d'initier une vingtaine de jeunes grâce à la présence de trois hommes de métier pâtissiers.

##### Ouverture 2010 :

Fort de ce succès, la Fondation Paul BOCUSE a décidé d'ouvrir ses propres ateliers en partenariat avec des Lycées Hôteliers. C'est ainsi que le premier atelier a vu le jour en décembre 2010 à Dardilly au sein du Lycée Hôtelier François Rabelais (69). Huit jeunes se sont inscrits à l'atelier dirigé par un homme de métier pâtissier.

##### Ouvertures 2011 :

A la rentrée 2011, deux nouveaux ateliers ouvriront : l'un à Seynod (74) dans le lycée Professionnel Les Bressis, l'autre à Tain l'Hermitage (26) dans le lycée Hôtelier l'Hermitage.



Plaquette de présentation des Ateliers d'initiation «Découvrir un Métier»

##### Rappel du fonctionnement :

Tous les mercredis après-midi avec les Chefs, les jeunes élaborent une recette qu'ils peuvent rapporter et déguster en famille. Deux sessions de 15 mercredis sont proposées (du 14 septembre 2011 au 18 janvier 2012 et du 25 janvier au 31 mai 2012) Coût de la session : 80 € par enfant. Les jeunes reçoivent en fin d'initiation le livret des recettes réalisées, un tablier siglé Fondation Paul BOCUSE ainsi qu'un certificat d'initiation signé par Paul BOCUSE et Jean FLEURY. Au programme également, la possibilité de stages découvertes dans les restaurants et visites d'écoles hôtelières.

##### Orientation scolaire :

Cette initiation permet chaque année à un certain nombre de jeunes de conforter leur choix pour les métiers de la Cuisine. Cette année, ils sont **sept** au total à vouloir entreprendre une formation dans ce domaine.



## LES ATELIERS

### "Découvrir un Métier : Cuisinier-Pâtissier-Boulangier"

#### ❖ Avec l'association l'Outil en Main, Lyon 3ème

<b>Bilan</b>	<b>20</b> enfants initiés aux métiers de la pâtisserie
<b>2010</b>	<b>3</b> Hommes de métier Pâtissiers bénévoles
<b>2011</b>	<b>3</b> enfants souhaitent poursuivre leurs études dans les métiers de la restauration

#### Les mercredis au Syndicat de la Pâtisserie

Pour cette 3<sup>ème</sup> année de partenariat avec l'Association l'Outil en Main, 20 enfants ont suivi les Ateliers d'Initiation au Syndicat de la Pâtisserie à Lyon 3<sup>ème</sup>.

Tous les mercredis après midi, **Gérard CHATENET**, **Jean-Paul DUCHAMP** et **Bernard MAYOUD**, Pâtissiers à la retraite, ont encadré les jeunes (par groupe de 5) pour la réalisation de différentes recettes pâtissières (truffles, mousses aux fruits, crèmes au beurre, biscuits ...).

Le Fonds de Dotation de la Fondation Paul BOCUSE finance la location du laboratoire de pâtisserie, le petit matériel, les tenues professionnelles et une partie des ingrédients.



*Gérard CHATENET transmet les bons gestes*



*Les mercredis après-midi au Syndicat de la Pâtisserie*

## :: Activités 2010 - 2011

### Les trois Hommes de métier Pâtissiers

Jean-Paul DUCHAMP - Bernard MAYOUD - Gérard CHATENET



*Transmettre les SAVOIR-FAIRE*



### Livret de recettes et diplôme, remis aux jeunes le 22 juin 2011

A la fin de l'année, chaque jeune reçoit un **certificat d'initiation** signé par Paul BOCUSE et Jean FLEURY ainsi qu'un **livret de recettes** réalisées dans l'année avec les Chefs.



## :: Activités 2010 -2011

### ❖ Visites de l'Institut Paul BOCUSE - Ecully



Après avoir suivi les Ateliers d'initiation aux métiers de la pâtisserie et de la cuisine, certains enfants ont exprimé le souhait de s'orienter vers les métiers de la restauration. Pour la Fondation Paul BOCUSE il est important d'accompagner les jeunes dans leur orientation scolaire et de leur donner la possibilité de rencontrer des professionnels.

Ainsi, les deux groupes d'enfants ont visité l'Institut Paul BOCUSE.

#### Au programme :

- ✓ Rencontres avec les Chefs de Cuisine Alain LE COSSEC, Jean PHILIPPON et Hervé RAPHANEL
- ✓ Echanges avec les étudiants qui ont présenté les différentes formations
- ✓ Visite des salles de cours, des laboratoires de cuisine, du restaurant d'application et des salons de réception de l'Institut Paul BOCUSE.



Visite du 23 février 2011



Visite du 20 avril 2011

## LES ATELIERS D'INITIATION

### "Découvrir un Métier : Cuisinier-Pâtissier-Boulangier"

#### ❖ Au lycée Hôtelier François Rabelais de DARDILLY

<b>Bilan</b>	<b>8</b> enfants initiés aux métiers de la pâtisserie
<b>2010</b>	<b>1</b> Homme de métier Pâtissier bénévole
<b>2011</b>	<b>4</b> enfants souhaitent poursuivre leurs études dans les métiers de la restauration

#### Les mercredis à Dardilly

Pendant 17 mercredis après-midi, le Chef AIMAR, Meilleur Ouvrier de France Glacier a initié huit jeunes âgés de 9 à 14 ans au métier de Pâtissier.

Dans les cuisines du lycée Hôtelier François Rabelais à Dardilly, ils ont confectionné différentes recettes pâtissières comme les truffes, le pain d'épices, le strudel, la galette des rois, des macarons, des tartes, des glaces, etc.



*« J'ai adoré l'ambiance des Ateliers »* Bastien

A la fin de l'année, la moitié du groupe (soit quatre enfants) souhaite se former aux **métiers de la cuisine**. Après les démarches pour leur trouver des lieux de stage, la Fondation Paul BOCUSE a déjà entrepris les recherches d'entreprise pour les accueillir en apprentissage.



*Ganache au chocolat sur macarons*



*le Chef AIMAR et Claire*

## :: Activités 2010 -2011

### Inauguration de l'Atelier le 18 mai 2011



*Chef Joseph AIMAR, Laurence PROST et les enfants de l'Atelier lors de l'Inauguration*

Afin de **célébrer la première année d'existence des Ateliers de Dardilly**, la Fondation Paul BOCUSE a souhaité remercier toutes les personnalités qui ont contribué à ce projet. Le mercredi 18 mai 2011, à la fin du cours, étaient conviés dans le laboratoire du Lycée Hôtelier : les **parents, Madame la Proviseur et le Chef des Travaux du Lycée, des professeurs, des représentants du Rectorat de l'Académie de Lyon, les MOF du Rhône et les journalistes**. A cette occasion, la Fondation Paul BOCUSE a remis aux enfants les **tabliers brodés**, le **livret de recettes** ainsi que le **diplôme** signé de Paul BOCUSE et Jean FLEURY.



*Le livret de recettes présentant les 17 recettes vues au cours de l'année.*

## :: Activités 2010 -2011

### Reportage de CAP CANAL le 25 mai 2011 - Atelier Pâtisserie de Dardilly



Transmettre les savoirs étant la principale vocation de la Fondation Paul BOCUSE, différents acteurs ont témoigné de leurs expériences :

- ✓ **les Chefs : Jean FLEURY, Pierre ORSI, Christian BOURILLOT et Joseph AIMAR.** Ils ont, tour à tour, raconté leurs expériences du métier et l'intérêt de pratiquer dès le plus jeune âge. Ils ont également livré de nombreux conseils aux jeunes.
- ✓ **Laurence PROST**, Chargée de mission pour la Fondation Paul BOCUSE, a présenté les différentes actions menées tout au long de l'année visant à transmettre le savoir-faire et le patrimoine culinaire.
- ✓ **Les parents des enfants** ont témoigné de leur grande satisfaction vis-à-vis de l'Atelier et de l'accompagnement réalisé par la Fondation Paul BOCUSE.
- ✓ **Les enfants**, qui ont tous apprécié les Ateliers et l'ambiance qui y régnait.



CAP CANAL est une **chaîne de service public** financée depuis 1991 par la Ville de Lyon. Elle est la seule télévision en Europe dont la ligne éditoriale est consacrée à l'**éducation**, à la **pédagogie** et à la **formation**. Ses programmes sont diffusés 24h/24 et 7jours/7 sur l'ensemble du département du Rhône.

## :: Activités 2010 -2011

### Visite de l'Institut Paul BOCUSE le 8 juin 2011

Pour clôturer l'année, les 8 enfants de l'Atelier ont visité l'Institut Paul BOCUSE et découvert une école dans laquelle ils envisageront peut-être une formation ...

Ils ont rencontré des étudiants qui leur ont communiqué leurs conseils et leur motivation pour travailler dans la restauration.



Les recommandations d'une étudiante en 1ère année



Le groupe, Chef Joseph AIMAR et Marie-Pierre Drevard de l'Institut Paul BOCUSE



La plaquette de présentation des Ateliers d'Initiation

## :: Activités 2010 -2011

### STAGES DECOUVERTES

#### "Découvrir un Métier : Cuisinier-Pâtissier-Boulangier"

Pour certains enfants, les Ateliers d'Initiation ont **suscité des vocations**. La Fondation Paul BOCUSE a voulu aider ces jeunes en confortant leurs **ambitions** et en les accompagnant dans leurs premières **démarches professionnelles**.

#### ❖ Clément, 14 ans

**Clément MASSON**, en classe de 4<sup>ème</sup>, a décidé de réaliser un premier stage volontaire dans le domaine de la restauration. Clément a donc observé pendant une semaine le **Chef André SAUBATJOU** Compagnon du tour de France des Devoirs Unis, et sa Brigade à la **Brasserie LE SUD** du 21 au 25 février.

*« La cuisine est pleine de couleurs, c'est joli », nous confie Clément.*



Clément et Chef SAUBATJOU, Brasserie du SUD



Avec David DELSART, aux Terrasses de Lyon

En avril, ce jeune passionné a voulu réaliser un second stage dans un Restaurant Gastronomique. « **Les Terrasses de Lyon** » de la Villa Florentine (Hôtel 5 étoiles) ont accepté de l'accueillir et c'est sous l'aile du second de David TISSOT, que Clément a découvert le quotidien d'une brigade d'un restaurant gastronomique durant une semaine (du 4 au 8 avril).

Clément est désormais sûr du métier qu'il souhaite exercer plus tard : **Cuisinier**. Il va, dès la rentrée scolaire prochaine, entreprendre une 3<sup>ème</sup> en **pré-alternance à la Brasserie le SUD**, avec le Chef André SAUBATJOU.

#### ❖ Dylan, 15 ans

**Dylan CHARLET** a participé aux **Ateliers Pâtisserie avec l'association l'Outil en Main de Lyon**, au Syndicat de la Pâtisserie. Il a complété cette première expérience en pâtisserie par un stage de 2 semaines à la Pâtisserie PINET, à Saint-Bonnet de Mure (69). Suite à ce stage, Dylan a confirmé sa volonté d'orientation en **Pâtisserie**.

Âgé de 16 ans, il débute dès la rentrée scolaire prochaine, un **CAP au Lycée Hôtelier François Rabelais**, à Dardilly, en apprentissage à la Pâtisserie Monet à Genas (69).

## :: Activités 2010 -2011 ::

### ❖ Stanislas, 14 ans

**Stanislas BARJHOUX** a également suivi l'Atelier d'Initiation de Dardilly avec Clément. Agé de 14 ans et en classe de 4<sup>ème</sup>, il souhaite s'orienter dans le secteur de la **Pâtisserie**.

Les Ateliers avaient suscité un vif intérêt chez Stanislas qu'il a voulu confirmer en réalisant un stage d'observation en cuisine. La Fondation Paul BOCUSE lui a donné l'opportunité d'effectuer un stage de **deux semaines à la Brasserie du SUD**. Avec le Chef André SAUBATJOU et sa brigade, Stanislas a découvert les **différents métiers de la Restauration**.



Pendant deux semaines (du 16 au 27 mai 2011), il a participé à **l'élaboration de différents desserts** : clafoutis, tartes aux fraises, meringuées, gaufres, etc. il a apprécié la bonne ambiance en cuisine et a été surpris du **respect** régnant entre les cuisiniers, quelque soit leur âge et leurs expériences.

Après cette première expérience, Stanislas nous a confié son souhait de faire un stage en Pâtisserie. Nous l'avons donc aidé à trouver un stage dans ce domaine.

Du 6 au 10 juin, il a passé une semaine auprès du Chocolatier Christophe, de la Chocolaterie de Craonne.

Stanislas en ressort très motivé et souhaite poursuivre, dès septembre 2011, une **3<sup>ème</sup> DP6** pour réaliser un maximum de stages.

Les trois mots qui incarnent la cuisine pour Stanislas, sont : *« **Jalent, Expérience et écoute** ».*

### ❖ Thomas, 14 ans

**Thomas DECOSSE** est actuellement en 4<sup>ème</sup> et est déterminé à exercer le métier de Pâtissier. Il aide régulièrement son père, pâtissier-traiteur, à confectionner des pièces montées et entremets pour diverses commandes.

Les Ateliers d'Initiation lui ont permis d'acquérir de nouvelles compétences en la matière et de confirmer son souhait de devenir Pâtissier.

Il fera prochainement un stage d'une semaine chez le Chocolatier « **VOISINS** », à Lyon.

Dès sa troisième, Thomas envisage de se lancer dans l'aventure parisienne et de faire son CAP en apprentissage chez **LE NOTRE** (Paris).

*Tout au long de leur parcours scolaire et professionnel, la Fondation Paul BOCUSE suit de près ces jeunes passionnés à l'avenir prometteur.*

## :: Projets 2011

### LES PROCHAINES OUVERTURES - RENTREE 2011

#### ❖ Lycée Les Bressis à SEYNOD (74)

Sur le même principe que notre partenariat initié avec le Lycée F. Rabelais à Dardilly, un nouvel Atelier d'Initiation ouvrira dès la rentrée 2011 au sein du lycée Professionnel LES BRESSIS. Tous les mercredis après-midi (hors vacances scolaires), ce lycée privé accueillera dans ses cuisines professionnelles des enfants âgés de 9 à 14 ans.

Le **Chef Michel PERRIN**, Maître Cuisinier de France, animera bénévolement les ateliers.



Lycée Professionnel LES BRESSIS - 85 route des Creuses - 74600 SEYNOD-ANNECY

## :: Projets 2011

### LES PROCHAINES OUVERTURES - RENTREE 2011

#### ❖ Lycée de l'Hermitage à TAIN-L'HERMITAGE (26)

Le Lycée Hôtelier l'Hermitage situé à Tain L'Hermitage accueillera dès la rentrée 2011, l'Atelier d'Initiation « Découvrir un Métier ».

La Fondation Paul BOCUSE recherche un Homme de métier pour animer l'Atelier les mercredis après-midi.



*Le Lycée de l'Hermitage*



*Les cuisines professionnelles*



**Lycée Hôtelier de l'Hermitage - Rue Jean Monnet - 26602 TAIN L'HERMITAGE**

## LES REVES DE PETITS PRINCES

*Après un premier partenariat réalisé en 2009, la Fondation Paul BOCUSE a de nouveau réalisé les Rêves de quatre Petits Princes.*

**Les 14 et 15 décembre 2010**

Juliette - 13 ans  
Hyacinthe -14 ans  
Elodie - 15 ans  
Alizée - 19 ans

A la veille des fêtes de Noël, les quatre jeunes sont arrivés à Paris pour découvrir des lieux mythiques de la gastronomie française et rencontrer les Chefs. Tous les enfants et leur maman furent hébergés à l'**Hôtel RENAISSANCE-PARIS-VENDOME**, jouxtant le restaurant '**PINXO**' où le Chef Alain DUTOURNIER les a accueillis autour d'un dîner. Il a eu plaisir à répondre, à toutes leurs questions, leur prodiguant des conseils avisés.



*Les enfants au restaurant PINXO*

*« J'ai découvert des recettes dont j'ignorais l'existence ! »* Hyacinthe

Le lendemain, les quatre enfants ont été accueillis au **RITZ** par le **Chef Michel ROTH** (Meilleur Ouvrier de France) et son équipe. A cette occasion, ils ont visité l'**école ESCOFFIER** et participé à l'élaboration d'un mille-feuille sous l'œil attentif et bienveillant du **Chef Didier STEUDLER**.



*Le Chef Didier STEUDLER avec les enfants  
Réalisation d'un mille-feuille à la mousse de noisettes et dés de pains d'épices*

## :: Activités 2010 - 2011



Enfin, le rêve de ces petits Princes s'est conclu en beauté avec un déjeuner à **l'Espadon, deux étoiles au Guide Michelin**.

*« J'ai surtout apprécié de pouvoir parler avec les Chefs et de manger dans de superbes restaurants »* témoigne Alizée

Ces deux journées, organisées conjointement entre l'Association Petits Princes et la Fondation Paul BOCUSE ont permis à ces quatre enfants de découvrir les coulisses de **ces prestigieux établissements parisiens** et de partager des moments exceptionnels en compagnie de grands Chefs.

Après ce « rêve », **Juliette** a confirmé son projet professionnel :

*« Plus tard, je voudrais être Chef Cuisinier »*



*Le Chef Michel ROTH, entouré des quatre Petits Princes, à l'ESPADON*

Les enfants ont pu pleinement profiter de cette expérience enrichissante et leurs mamans ont eu l'entière satisfaction de voir leurs enfants s'exprimer sans contrainte médicale lourde pendant toute une journée ...

## :: Activités 2010 - 2011

### PARRAINAGE

Cette année, la Fondation Paul BOCUSE parraine **5** lauréats « Espoirs Cuisine » et **2** lauréats « Espoir Service » sélectionnés par l'Association des Maîtres Cuisiniers de France et par les Apprentis d'Auteuil.

La Fondation Paul BOCUSE les accompagne dans leur démarche professionnelle : recherches de stages, d'emplois et rencontres professionnelles.

Chaque lauréat reçoit le **trousseau professionnel de la Fondation Paul BOCUSE**.

- ✓ Pour les Lauréats « Espoirs Cuisine »  
une mallette de couteaux professionnels gravés à leurs initiales, une veste de cuisine personnalisée à leur nom, un tablier, un certificat, un livre culinaire et une assiette du Restaurant Paul BOCUSE dédiacés.
- ✓ Pour les Lauréats « Espoirs Service »  
une chemise « Bragard », un limonadier, un torchon de cuisine Paul BOCUSE, une assiette Paul BOCUSE et un ouvrage culinaire dédiacés.



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

### Partenaires solidaires :

---

L'**Association des Maîtres Cuisiniers de France**, créée il y a plus de 60 ans, regroupe plus de 200 chefs répartis sur l'Hexagone et DOM-TOM et 100 chefs établis en Europe, Amériques, Moyen-Orient, Afrique.

Les **Apprentis d'Auteuil** est une fondation catholique reconnue d'utilité publique (depuis 1929) qui accueille, éduque et forme plus de 13 000 garçons et filles en difficulté pour leur permettre de s'insérer dans la société en adultes libres et responsables. Apprentis d'Auteuil délivre 66 formations professionnelles dans 12 filières au sein de 200 établissements en France.

## LAUREATS « ESPOIRS CUISINE 2011 »

### Sélection de l'Association des Maîtres Cuisiniers de France



**David GREMILLET, 18 ans**  
POISSY (Ile-de-France)

David suit actuellement une première année Bac Pro Cuisine à l'école Grégoire FERRANDI. Il est en alternance à l'Hôtel LE BRISTOL à Paris et travaille avec le Chef Eric FRECHON, Maître Cuisinier de France. Il a participé au concours du Meilleur Apprenti de France 2010. Pour son avenir professionnel, David envisage de travailler à l'étranger.

*« J'ai choisi ce secteur d'activité pour la rigueur, la précision, l'esprit d'équipe et la solidarité qui règnent en cuisine »*



**Gaëtan RENAULT, 18 ans**  
PLELO (Bretagne)

Après l'obtention d'un CAP Cuisine au Lycée Hôtelier « La Closerie » à (Saint-Quay-Portrieux), Gaëtan prépare un CAP Pâtisserie. En 2010, il a participé à la demi-finale pour le concours de Meilleur Apprenti Cuisinier de France à Paris.

Gaëtan projette d'ouvrir un jour son propre restaurant gastronomique.

*« J'aime la cuisine depuis mon plus jeune âge, c'est une passion »*

## LAUREATS « ESPOIRS CUISINE 2011 »

### Sélection des **APPRENTIS D'AUTEUIL**

Ces Lauréats ont été sélectionnés lors d'un concours national qui s'est déroulé le 15 mars 2011 à la brasserie d'application Auteuil Bon Restaurant réunissant plusieurs centres : Chartres, Nantes et Lisieux. Pendant les 3h d'épreuves, ils ont du préparer et servir une entrée froide, un plat chaud et un cocktail pour 6 personnes.



**Samuel COLLET, 18 ans**  
ST MAURICE ST GERMAIN (Centre)

Samuel prépare actuellement son BEP Hôtellerie Production Culinaire.

La Fondation Paul BOCUSE l'a aidé à trouver pour la rentrée 2011 un maître d'apprentissage : le Chef Perraud au Restaurant « Les Bouquinistes » établissement de Guy Savoy, Paris 6<sup>ème</sup>.



**Jean-Christophe COTE, 18 ANS**  
LA COTE SAINT ANDRÉ (Rhône-Alpes)

Jean-Christophe vient de terminer son CAP Restauration. Après de nombreux stages réalisés dans la restauration collective (maisons de retraite, écoles, ...), ce jeune lauréat envisage de débiter un Bac Professionnel Cuisine en alternance dès la rentrée prochaine à Tain l'Hermitage (26).



**Adrien HUARD, 16 ans**  
NOGENT LE ROTROU (Centre)

Actuellement en Terminale BEP Hôtellerie option Cuisine, Adrien souhaite entreprendre un Bac Professionnel Cuisine dès la rentrée prochaine.

Dans le cadre de son parrainage, la Fondation Paul BOCUSE recherche sur Paris son maître d'apprentissage.

## LAUREATS « ESPOIRS SERVICE 2011 »

Pour la seconde année, la Fondation Paul BOCUSE a souhaité récompenser des « Espoirs Service ». Ils sont au nombre de deux à avoir été sélectionnés par les Apprentis d'Auteuil.



**Christopher LECOUFLE, 16 ans,**  
FRANCHEVILLE (Haute-Normandie)

Christopher prépare actuellement son BEP Hôtellerie-Restauration option Service. Il souhaite dès l'an prochain, réaliser un Bac Professionnel Commerce et Service.



**Léa POCHET, 17 ans,**  
LA ROCHELLE (Poitou-Charentes)

Léa réalise sa première année de Bac Professionnel Hôtellerie, option Production Culinaire. Elle a déjà réalisé plusieurs stages dans des Restaurants dans la ville de Nantes et des villes aux alentours.

## :: Activités 2010 - 2011

### LAUREATE « ESPOIR MANAGEMENT 2011 »

#### **Morgane DOUCEY**, 24 ans, CUVAT (Rhône-Alpes)

Après un DUT Techniques de Commercialisation en alternance à ONET Services, Morgane a obtenu sa 3<sup>ème</sup> année « Bachelor of Tourism and Hospitality Management ». Avec sa formation, elle a eu l'opportunité de travailler au sein de trois Sofitel du groupe ACCOR en Polynésie Française.

La Fondation Paul BOCUSE a financé en 2011 sa bourse d'études pour un « **Master Management International de l'Hôtellerie et de la Restaurant** » à l'Institut Paul BOCUSE à Ecully.

L'objectif de Morgane : devenir Responsable Stratégique pour une marque de luxe dans un groupe hôtelier, comme ACCOR.



INSTITUT  
PAUL  
BOCUSE

École de Management  
Hôtellerie  
Restauration  
& Arts Culinaires



## :: Que sont-ils devenus ?

### DES NOUVELLES DE NOS ANCIENS LAUREATS

#### ❖ Isabelle GEORGE – Espoir Cuisine 2010

Isabelle a aujourd'hui obtenu son **Titre professionnel de Cuisinier de niveau V**.

La Fondation Paul BOCUSE l'avait placée en apprentissage à l'**Auberge Fond Rose** à Caluire. Isabelle a ensuite rejoint le restaurant « Le Comptoir de St Cyr » à St Cyr au Mont d'Or où elle a occupé durant 7 mois le poste de la Pâtisserie.



*Isabelle GEORGE et Laurence PROST lors de l'inauguration de l'Atelier Pâtisserie de Dardilly*

Dans le cadre de son parrainage, Isabelle a eu la chance de travailler quelques mois avec le **Chef Romaric BOILLEY**, Maître Pâtissier Chocolatier à la Chocolaterie Artisanale à Lyon 6<sup>ème</sup> « *Délices des Sens* ».

#### Le Blog Cuisine d'Isabelle : J'en reprendrai bien un bout

En parallèle, Isabelle continue d'alimenter sans relâche son blog dédié aux recettes sucrées et salées, nées de sa créativité.



*Photos extraites du blog [pucebleue-jenprendraibienunbout.blogspot.com](http://pucebleue-jenprendraibienunbout.blogspot.com)*

Tous nos remerciements à Isabelle pour ses photos qui illustrent les livrets de recettes de nos Ateliers Pâtisserie.

## :: Que sont-ils devenus ?

### ❖ Mélanie OUTIN – Espoir Cuisine 2010

1<sup>ère</sup> expérience en restauration gastronomique "La Mare aux Oiseaux"

Dans le cadre de son parrainage, la Fondation Paul BOCUSE a proposé à Mélanie de faire son stage cuisine au restaurant gastronomique « **la Mare aux Oiseaux** » à St Joachim, près de St Nazaire (44) auprès du **Chef Eric Guerin**.



*Le Chef Eric GUERIN et Mélanie OUTIN  
Restaurant « La Mare aux Oiseaux »*

Du 27 septembre au 22 octobre 2010, Mélanie a appris à utiliser des produits frais de la terre (racine de cerfeuil, butternut, cèpes, cordifolle...), de la mer (coquilles st Jacques, laitue de la mer, dulse...), des produits asiatiques (sauce huître, Pack Choï...), différentes viandes (biche, abats : ris de veau,...), des gibiers (marcassin, poule faisane), de la volaille (pigeon), des produits très souvent oubliés et remis au goût du jour par le Chef Eric GUERIN.

### ❖ Aurélie LECOINTRE et Maëvanne VICENTE

Deux espoirs 2010 en apprentissage dans les **Ateliers de Joël ROBUCHON**

Lors de l'Assemblée Annuelle de la Fondation Paul BOCUSE en juin 2010, les deux Lauréates avaient exprimé le souhait de réaliser leur apprentissage dans un « palace parisien ». Leur rêve est devenu réalité ; avec l'aide de la Fondation Paul BOCUSE, Aurélie et Maëvanne réalisent actuellement **leur apprentissage dans le nouvel établissement parisien du Chef Joël ROBUCHON**. Elles sont toutes deux en première année Bac Professionnel Restauration au Lycée Notre Dame au Château-des-Vaux.



<b>Maëvanne, Espoir Service</b>	<b>Aurélie, Espoir Cuisine</b>
Maëvanne a découvert plusieurs postes et se montre très satisfaite de cet apprentissage. Elle apprécie <b>l'ambiance</b> et souhaite poursuivre sa seconde année de bac pro dans cet établissement. Pour le futur, Maëvanne hésite encore entre la poursuite de ses études (en BTS) ou partir à l'étranger pour travailler et parfaire son anglais.	Aurélie est également enchantée de réaliser son apprentissage dans ce bel établissement. Elle est très satisfaite de <b>l'expérience</b> et des <b>connaissances</b> qu'elle a pu acquérir cette année. Elle souhaite poursuivre son apprentissage aux Ateliers des Champs Elysées.

## :: Que sont-ils devenus ?

### DES NOUVELLES D'UN ANCIEN LAUREAT

#### Abdelaziz BELKAZIZ « Espoir Management 2005 »

*Premier Lauréat de la Fondation Paul BOCUSE*



Sa bourse d'études, délivrée en 2005, par la Fondation lui a permis d'intégrer l'Institut Paul BOCUSE et de réaliser son Master « Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration ».

Suite à l'obtention de ce diplôme, Abdelaziz décide de retourner au Maroc pour y réaliser son projet : ouvrir son hôtel.

Dans un premier temps, il travaille au Royal Atlas à Agadir en qualité de « Coordinateur senior » en charge de la restauration, puis au restaurant La Mamounia à Marrakech, en tant que Directeur. Grâce à ce poste, il a participé entre autre à la réouverture du palace à la rentrée 2009. En parallèle, Abdelaziz se consacre pleinement à son objectif : **la création d'un hôtel à Ouarzazate.**

#### **Ouverture de son Hôtel AZOUL à Ouarzazate au Maroc**

« C'est un bâtiment qui comportait à l'origine deux appartements sur un seul étage. Dès l'automne 2008, nous avons d'abord tout cassé, même les dalles. Ensuite, nous sommes passés à la construction de deux étages. Au total, nous disposons de **douze chambres, toutes climatisées, avec salle de bain, équipées de TV, téléphones, et mini bar... autour d'une cour luxuriante** ».

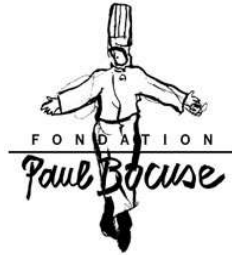


*L'hôtel est construit selon l'architecture traditionnelle d'une kasbah, une demeure en pisée avec une cour intérieure et quatre tours.*

L'Hôtel Azoul est situé en plein cœur de Ouarzazate. Les chambres sont décorées de façon authentique sous le thème du cinéma (Ouarzazate étant la capitale du cinéma en Afrique) et le restaurant propose une cuisine locale, du Terroir. **A découvrir sur : [www.hotelazoul.com](http://www.hotelazoul.com)**

Nous souhaitons plein succès à Abdelaziz pour l'ouverture de son Hôtel. N'hésitez pas à lui rendre visite ...

## **:: Conclusion**



Nous nous efforçons de gérer le budget de la Fondation en investissant dans des actions qui nous donnent l'occasion de constater rapidement le bien fondé de nos orientations.

Notamment, pour répondre aux engagements que la Fondation s'est fixée, nous poursuivons l'attribution de bourses d'études aux étudiants dont la situation et la motivation justifient une aide.

Les « Savoir Etre à Table » continuant à rencontrer un vif intérêt, nous mettons tout en œuvre pour développer ces actions.

Nous poursuivons notre partenariat avec les « Apprentis d'Auteuil » toujours dans le but d'accompagner et d'insérer les jeunes.

Comme nous l'avons souligné au cours de cette dernière Assemblée, les Ateliers d'Initiation aux Métiers de Cuisinier – Boulanger – Pâtissier, rencontrant un grand succès, nous poursuivons la mise en place de ceux-ci à travers de nouveaux départements. Nous pouvons noter pour la rentrée 2011, à dater de septembre prochain, l'ouverture d'un atelier d'initiation à SEYNOD dans le département de la Haute-Savoie et un second à TAIN-L'HERMITAGE dans la Drôme.

Nous mettons à profit ce support pour lancer un appel auprès de professionnels de bonne volonté qui pourraient se rendre disponibles pour transmettre leur savoir. Nous sommes plus précisément en attente de candidatures : hommes ou femmes pour animer l'atelier de TAIN-L'HERMITAGE, secteurs Cuisine – Boulangerie ou Pâtisserie. Le bureau de la Fondation reste attentif aux propositions qui pourraient lui être communiquées.

Nous remercions une fois encore chaleureusement tous les membres fondateurs qui nous font l'honneur de poursuivre avec nous cette belle aventure et plus particulièrement ceux présents aujourd'hui, sans qui nous n'aurions pu mener à bien tous ces projets.

Patricia ZIZZA  
Secrétaire Générale de la Fondation

## :: Remerciements aux Partenaires Solidaires

La Fondation Paul Bocuse remercie l'ensemble de ses partenaires solidaires pour leur soutien dans la réalisation des actions menées.



**BRAGARD**



## **:: Remerciements aux Membres Fondateurs**

La Fondation Paul BOCUSE remercie l'ensemble des Membres Fondateurs qui participent au bon fonctionnement de la Fondation.

**Alain DUCASSE Formation**, Argenteuil (95) [www.centreformation-alainducasse.com](http://www.centreformation-alainducasse.com)

**BANQUE POPULAIRE LOIRE ET LYONNAIS**, Lyon (69) [www.loirelyonnais.banquepopulaire.fr](http://www.loirelyonnais.banquepopulaire.fr)

**BIOMERIEUX**, Marcy l'Etoile (69) [www.biomerieux.fr](http://www.biomerieux.fr)

**BEING**, Paris (75) [www.being.fr](http://www.being.fr)

**BRAGARD**, Epinal (88) [www.bragard.fr](http://www.bragard.fr)

**CABINET HERMES**, Lyon (69) [www.cabinet-hermes.fr](http://www.cabinet-hermes.fr)

**CMS - Bureau Francis Lefebvre**, Lyon (69) [www.cms-bfl.com](http://www.cms-bfl.com)

**DAVIGEL**, Dieppe (76) [www.davigel.fr](http://www.davigel.fr)

**Georges DUBOEUF**, Macon (71) [www.duboeuf.com](http://www.duboeuf.com)

**GL EVENTS**, Brignais (69) [www.gl-events.com](http://www.gl-events.com)

**Jean-Paul LACOMBE DIFFUSION**, Lyon (69) [www.bistrotsdecuisiniers.com/fr](http://www.bistrotsdecuisiniers.com/fr)

**La Mère RICHARD**, Halles de Lyon (69)

**LEODIS-BOISSONS SERVICES**, Lyon (69)

**Les Produits Paul BOCUSE**, Saint-Didier au Mont d'Or (69)

**NORDSUD DEVELOPPEMENT**, Lyon (69) [www.nordsudbrasseries.com](http://www.nordsudbrasseries.com)

**PIGNOL**, Lyon (69) [www.pignol.fr](http://www.pignol.fr)

**Champagne THIENOT**, Taissy (51) [www.thienot.com](http://www.thienot.com)

**Ecole Hôtelière TSUJI**, Liergues (69)

**VALRHONA**, L'Hermitage (26) [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

## **:: Remerciements aux Membres du Bureau**

**Jean FLEURY**, Directeur Général NordSud Brasseries

**Hervé FLEURY**, Directeur Général Institut Paul Bocuse

**Pierre ORSI**, Meilleur Ouvrier de France - Restaurant Pierre Orsi

**Christian BOURILLOT**, Meilleur Ouvrier de France - Consultant en Restauration

**Jean-François CLEMENT**, Avocat Honoraire

**Michel HEBERT**, Gérant No-Logic Consulting

**Régis VAN LIEFLAND**, Dirigeant Société

**Patricia ZIZZA**, Directrice Commerciale Produits Paul Bocuse

**Laurence PROST**, Assistante de Direction NordSud Brasseries

**Marion KIRTAVA**, Stagiaire Communication (Master 1 Communication des Organisations, Université Lyon 3)



Fondation d'entreprise Paul Bocuse  
Château du Vivier  
B.P. 25  
69131 ECULLY Cedex  
Tél : 04 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)