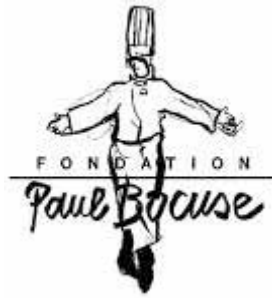


Assemblée Annuelle 2009

SOMMAIRE

:: Edito	3
:: Le Centre de Recherche	4
:: Bilan des activités 2008/2009	
La Fondation Paul BOCUSE en quelques chiffres	7
« Les Espoirs Cuisine 2009 »	8
Des nouvelles de nos anciens lauréats « Cuisine »	10
« Les Espoirs Management 2009 »	12
Des nouvelles de nos anciens lauréats « Management »	13
Création d'un atelier « Les Savoir être à table »	15
Parrainage avec Sport dans la Ville	16
Création d'un atelier Pâtisserie avec l'Outil en Main	17
Stages d'observation en milieu professionnel	20
Réalisation d'un rêve d'enfant avec Petits Princes	21
Programmes d'échanges à l'International :	
- avec la Fondation Mérieux	24
- avec CFSE et les centres de formation Agapè	26
- avec l'Ecole Paul Dubrule	28
:: Prochain Mandat de la Fondation	
Le renouvellement de la Fondation	30
Nouveau projet	31
:: Remerciements	
Partenaires Solidaires	32
Membres Fondateurs	33



EDITO

5^{ème} Assemblée Annuelle

La Fondation d'entreprise Paul Bocuse existe maintenant depuis cinq ans. Cinq ans de mécénat, d'aide aux associations et établissements de formation.

L'année 2009 a été une période de consolidation et de renouvellement. En effet, grâce à la participation de dix neuf membres fondateurs, un nouveau mandat de cinq ans a été signé aujourd'hui, au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, lieu unique d'échanges répondant à notre attachement à la transmission des Savoirs, la formation et la valorisation des métiers de la restauration.



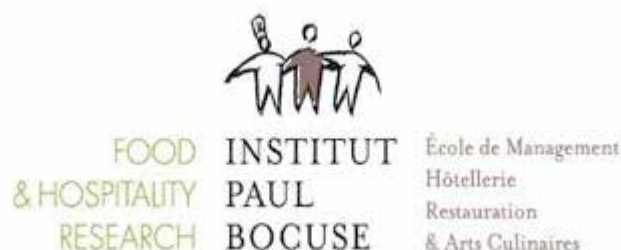
Transmettre et faire vivre le savoir, telle est l'ambition de la Fondation Paul Bocuse. Depuis sa création, la Fondation n'a cessé de chercher des partenariats pérennes avec la Fondation Mérieux, l'Association Sport dans la Ville, les lycées hôteliers, l'Institut Paul Bocuse, Les Maîtres Cuisiniers de France, Le Grenier à Pain et tout récemment l'Outil en Main de Lyon...

A travers photos et témoignages, vous découvrirez dans cette plaquette les actions menées au cours de l'année dans de nombreux domaines comme les bourses d'études, les ateliers de formation, le parrainage, l'éducation, l'insertion professionnelle... autant de secteurs dans lesquels oeuvre quotidiennement la Fondation Paul Bocuse à l'écoute des besoins des professionnels de la formation et de l'insertion.

Nous remercions l'ensemble des acteurs de la Fondation, en particulier les membres fondateurs, les partenaires solidaires ainsi que les membres du bureau qui ensemble ont mis leur enthousiasme au service de la Fondation et de ses projets.

Paul BOCUSE et Jean FLEURY

:: Le Centre de Recherche ::



L'Institut Paul Bocuse forme aux métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il transmet les savoir-faire techniques et managériaux pour répondre aux besoins actuels et futurs de la profession au plan international.

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse FOOD & HOSPITALITY RESEARCH



Un Centre de Recherche unique en son genre

L'Institut Paul Bocuse, école de management spécialisée dans l'hôtellerie, la restauration et les arts culinaires, étend son domaine de compétences : un centre de recherche ouvre ses portes, dont la mission est de redonner à la nourriture sa véritable identité mais aussi de bâtir une vision nouvelle de l'alimentation. En partenariat avec le Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CRNH) et les universités, l'Institut Paul Bocuse associe son savoir-faire à celui des chercheurs dans une véritable **approche multidisciplinaire** : nutrition, sciences des aliments, évaluation sensorielle, sociologie, psychologie, linguistique, marketing, comportement des consommateurs, économie...

:: Le Centre de Recherche ::

Des outils & infrastructures innovants

Lieu d'exception de 800 m², le Centre de Recherche comprend une infrastructure propice au travail des doctorants et chercheurs résidents, ainsi qu'aux entreprises du secteur de l'agro-alimentaire, de l'hôtellerie, de la restauration commerciale et collective... Les locaux offrent un espace de travail flexible et diversifié: laboratoire, restaurant modulable, cuisine expérimentale, salle de séminaire et salles de réunion.

Restaurant modulable 100 m²

- aménagement intérieur modulable (restaurant de luxe, brasserie, cantine...)
- paramètres d'ambiance modulables (éclairage, ambiance sonore, température...)
- plancher technique
- 6 caméras fixes
- microphones sur tables, microphones portatifs



Cuisine expérimentale 100 m²

- équipement culinaire varié mobile et interchangeable
- écran feed-back de la salle de restaurant
- 2 caméras fixes et 2 caméras mobiles
- microphones

La recherche à l'Institut Paul Bocuse

Le conseil scientifique de pilotage, présidé par le Professeur Martine Laille, est garant de la qualité des activités du Centre. Il témoigne de son approche multidisciplinaire et s'implique directement dans la production des recherches menées.

Les cinq thèses en cours :

- Les interactions sociales au cours du repas
- Le langage verbal et gestuel au restaurant
- L'éclairage au restaurant
- Les enfants et les légumes
- L'expérience client au restaurant

:: Le Centre de Recherche ::

Location d'espaces

- Deux salles de conférence de 30 et 55 m² d'une capacité de 12 à 40 personnes et équipées de systèmes de vidéo projection, visioconférence et téléconférence.
- Une pièce modulable, lumineuse et conviviale, pouvant être aménagée en salle d'exposition, salon événementiel, espace de créativité & travaux de groupe, lancement de produits...
- Une cuisine et un restaurant expérimental modulables, entièrement équipés.

Etudes

Travailler en partenariat avec le Centre de Recherche, c'est bénéficier de ses outils novateurs et du savoir-faire de l'Institut Paul Bocuse - doctorants, chercheurs, chefs et étudiants.

Par exemple :

- Innovation et exploration culinaires
- Études marketing
- Tests produits
- Etudes sensorielles

Conseil & Formation

En étroite collaboration avec son conseil scientifique, le Centre de Recherche propose également des **missions de conseil et de formation** adaptées aux problématiques des entreprises :

- Anthropologie et sociologie
- Comportement et choix alimentaires
- Économie expérimentale
- Nutrition et Santé
- Marketing stratégique et opérationnel
- Psychologie et Linguistique
- Sciences des aliments et technologies
- Sensations, perceptions et émotions

INSTITUT PAUL BOCUSE
Hervé FLEURY
Directeur de l'Institut Paul BOCUSE
Vice-Président de la Fondation Paul BOCUSE
www.institutpaulbocuse.com

CENTRE DE RECHERCHE
Agnès GIBOREAU
Directrice de la Recherche
www.institutpaulbocuse.com
agnes.giboreau@institutpaulbocuse.com

:: Fondation Paul Bocuse ::

Depuis 2005, la Fondation Paul BOCUSE en quelques chiffres :



12 Bourses d'études

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



31 Parrainages d'apprentis cuisiniers

- 5 Espoirs Cuisine 2009
- 7 Espoirs Cuisine 2008
- 7 Espoirs Cuisine 2007
- 11 Espoirs Cuisine 2006



62 Jeune Public

- 26 enfants initiés à la cuisine à l'Institut Paul Bocuse
- 15 enfants initiés à la pâtisserie avec l'Outil en Main
- 10 étudiants initiés aux « Savoir Etre à Table »
- 7 stages d'observation en restauration
- 3 parrainages pour Sport dans la Ville
- 1 rêve d'enfant



13 Echanges avec le Cambodge

- 5 étudiants de l'Ecole Sala Bai au Cambodge
- 2 étudiants de l'Ecole Paul Dubrulle au Cambodge
- 2 professeurs Cambodgiens de l'Ecole Paul Dubrulle
- 4 étudiants de l'Institut Paul Bocuse à l'Ecole Paul Dubrulle

:: Activités 2008/2009 ::

« Les Espoirs Cuisine 2009 »

Chaque année, l'Association des Maîtres Cuisiniers de France sélectionne pour la Fondation plusieurs candidats issus du Concours du Meilleur Apprenti de France. Après examen des candidatures, la Fondation nomme les « Espoirs Cuisine ».

Le parrainage de la Fondation propose d'accompagner les « Espoirs Cuisine » dans leurs démarches professionnelles : recherche de stages ou d'emplois. Chacun reçoit également le trousseau professionnel de la Fondation Paul Bocuse composé d'une toque, un tablier, deux vestes de cuisine personnalisées, une mallette de couteaux et plusieurs ouvrages culinaires dédiés.

Nos partenaires dans la Transmission des savoirs

Guy Savoy – Restaurant Guy Savoy
Georges Blanc – Relais et Châteaux Georges Blanc
Pierre Orsi – Relais Gourmand Pierre Orsi
Isabelle Didier – Hôtel Le Royal
Patrick Henrroux – Restaurant La Pyramide
Michel Bras – Restaurant Michel Bras
Jacques et Laurent Pourcel – Restaurant le Jardin des Sens
Jean Paul Lacombe – Restaurant Léon de Lyon
Davy Tissot – Les Terrasses de Lyon
Jean Michel Lorain – Restaurant La Côte Saint Jacques
Joël Robuchon – Restaurant La Table / L'Atelier Joël Robuchon
Alexandre Foucart – Restaurant La Plage
Joseph Viola – Daniel et Denise
Frédéric Berthod – 33 Cité
Cédric Boutroux – Brasserie l'Ouest



« Nous devons veiller à ce que les professionnels que nous sommes aient à cœur de transmettre le geste, la discipline et surtout l'amour du travail bien fait. N'oublions pas que les chefs sont des passeurs de goûts ; ils doivent rester vigilants avec les jeunes qu'ils accueillent ».

Paul BOCUSE

:: Activités 2008/2009 ::

Présentation des Lauréats « Espoirs Cuisine 2009 »

En partenariat avec l'Association des Maîtres Cuisiniers de France :



Mathieu Desmarest, 18 ans, Villeneuve les Avignon, Vaucluse

Après l'obtention du BEP cuisine en 2008, Mathieu a rejoint la brigade du restaurant La Vieille Fontaine à Avignon. Passionné par la gastronomie, il souhaite travailler dans de grandes maisons et voyager à travers le monde pour acquérir de l'expérience et la transmettre à son tour.

Merouan Bounekraf, 19 ans, Gonesse en région parisienne

Après son CAP cuisine et depuis septembre 2008, Merouan travaille aux côtés de Jean-Claude Cahagnet, Maître Cuisinier de France, à l'Auberge des Saints Pères à Aulnay sous Bois. Il souhaite poursuivre à apprendre auprès de chefs étoilés pour à terme ouvrir son propre restaurant.

Quentin Kehr, 19 ans, Saintes, Charente Maritimes

Quentin termine sa 1^{ère} année Bac Pro en alternance au restaurant Le Parvis à Saintes. Il souhaiterait acquérir de l'expérience auprès de grands chefs français. Quentin désire voyager pour découvrir la cuisine française à travers le monde. Par la suite, il souhaite ouvrir son propre restaurant et partager l'expérience acquise grâce à ses voyages.

Quentin Alanet, 19 ans, Rennes, Ille et Vilaine

CAP cuisine en poche, Quentin termine cette année sa 1^{ère} année Bac Pro en alternance au restaurant La Fontaine aux Perles à Rennes auprès de Rachel Gesbert, Maître Cuisinier de France. Passionné par son travail et par la cuisine gastronomique, Quentin aimerait se perfectionner auprès de grands chefs.

En partenariat avec l'ACFAL Formation :



L'ACFAL Formation est une association pour la formation professionnelle et le développement de compétences. Cette structure propose des formations professionnelles continues de courtes durées en vue d'entrer rapidement dans la vie active.

Jamila Beaupreau-Boutarta, 30 ans, Rhône, Villeurbanne

Jamila est une jeune femme discrète, rigoureuse et surtout passionnée par la cuisine. Après des études au Maroc (Bac et Deug d'anglais), Jamila rejoint la France en 2001.

Elle se marie, a un enfant et prend beaucoup de plaisir à cuisiner au quotidien au point de vouloir en faire son métier. En 2008, elle se lance alors le défi de suivre un CAP Cuisine en sept mois dans le Centre de Formation ACFAL à Villeurbanne.

Son but : devenir cuisinière et pouvoir cuisiner tous les jours, tout simplement.

:: Que sont-ils devenus ? ::

Des nouvelles de nos anciens lauréats

Guillaume Guérot, « Espoir Cuisine 2008 »

L'an passé, Guillaume, en 1^{ère} année Bac Pro Cuisine, a bénéficié d'un stage chez Guy Savoy « Restaurant Guy Savoy » (Paris 17^{ème}). En mars 2009, pour son second stage, Guillaume a intégré le restaurant de Joël Robuchon : L'Atelier (Paris 16^{ème}).

Voici son témoignage :

« Tout d'abord, je tiens à remercier la Fondation Paul Bocuse sans laquelle ce stage n'aurait pas été possible. J'en garde un souvenir inoubliable : une équipe accueillante, une ambiance agréable et un chef à l'écoute. J'ai travaillé au garde manger pendant 3 semaines, j'ai regardé puis envoyé. Pour ma dernière semaine, François Benot, Chef Pâtissier des restaurants « Joël Robuchon », m'a proposé de travailler avec son équipe. J'ai ainsi découvert l'univers de sa pâtisserie, ce qui m'a beaucoup plu. Travailler le chocolat, le sucre et les appareils resteront des souvenirs inoubliables. Je tiens à remercier toute l'équipe pour m'avoir si rapidement intégré.

La vie à Paris est dure à cause des horaires, du métro, du stress. Aussi, je conseille à tous les jeunes professionnels qui comme moi effectueront leur stage ou débiteront dans la vie professionnelle, de bien préparer leur arrivée ».

Guillaume entouré du Second de Cuisine et de David Alvès, Chef de Cuisine



Guillaume Guérot, vainqueur du Concours Culinaire France-Québec

Le mercredi 18 mars 2009, Guillaume Guérot devance huit candidats et remporte le concours France-Québec. Ce concours, organisé par l'Association France-Québec et l'Ecole supérieure de la cuisine française Grégoire Ferrandi à Paris a pour but de créer des liens entre ces deux pays francophones.

Récompense : Guillaume a gagné un billet d'avion pour le Québec.

Au programme : visites et dégustations canadiennes.

:: Que sont-ils devenus ? ::

Aurélien Jousseaume, « Espoir Cuisine 2006 »

En 2006, par le biais de la Fondation Paul Bocuse, Aurélien effectue un stage chez Guy Savoy qui devient son parrain. Ses études terminées, il intègrera durant un an la brigade de ce prestigieux restaurant. Aujourd'hui, Aurélien, 21 ans est chef de partie dans le restaurant de Guy Martin Le Grand Véfour (Paris 1^{er}).

Extrait de l'article paru dans NEO RESTAURATION - Janvier 2009



« L'apprentissage fait partie de notre métier, il constitue une priorité. A nous de transmettre aux apprentis la tradition et les évolutions qui caractérisent la cuisine d'aujourd'hui. Nous avons à leur égard un rôle de formateur, sachant que nous-mêmes sommes des éternels apprentis. Même si l'on sort de grandes écoles, nous avons toujours à apprendre, car la cuisine est en permanente ébullition.

Prendre un apprenti dans son établissement signifie s'engager, l'accompagner, signer un contrat physique et moral. Et éventuellement, le suivre dans sa carrière. Il faut donner toutes les lettres de noblesse à l'apprentissage et que les pouvoirs publics s'engagent réellement sur ce terrain ! ».

Guy Martin
Chef Cuisine du Restaurant Le Grand Véfour

« J'ai apprécié la présence du Chef Guy Martin à tous les services et la possibilité d'échanger au quotidien avec le chef de partie et les deux chefs de cuisine. Je remercie la Fondation Paul Bocuse pour l'aide qu'elle m'a apportée pour démarrer ma vie professionnelle ».

Aurélien Jousseaume

:: Activités 2008/2009 ::

« Les Espoirs Management 2009 »

Les Espoirs Management, sélectionnés chaque année par la Fondation Paul Bocuse, reçoivent une **bourse partielle** leur permettant de poursuivre leurs études en réalisant une **licence professionnelle** Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration à l'**Institut Paul Bocuse** à Ecully. Cette année, quatre élèves ont bénéficié d'une bourse :

Angélique Billet, 21 ans



« Depuis petite, l'hôtellerie - restauration est une réelle passion. Suite à plusieurs expériences en traiteur, j'ai décidé d'entreprendre mes études dans ce secteur. Durant ma scolarité, j'ai effectué plusieurs stages à Lyon et un au Vietnam. Ces expériences très enrichissantes m'ont permis d'affirmer le souhait de poursuivre mes études à l'Institut Paul Bocuse. Dans un futur assez proche j'aimerais faire mon stage de troisième année dans une grande maison parisienne pour plus tard partir à l'étranger ».

Vincent Varraut, 23 ans



« Des attirances simples m'ont fait débiter avec l'hôtellerie et la restauration : le plaisir de cuisiner et de recevoir. Grâce aux stages, j'ai découvert différents cadres de travail. J'ai pu ainsi évoluer dans des restaurants et hôtels sur Lyon, une résidence de vacances en Savoie, un hôtel 5 étoiles en Espagne et même une maison de retraite. Je souhaite pouvoir exercer dans l'hôtellerie haut de gamme et luxueuse aux plus hauts postes en ayant l'opportunité de voyager. Une réelle opportunité qui grandit aujourd'hui grâce à mon intégration à l'Institut Paul Bocuse et à la chance donnée par la Fondation Paul Bocuse ».

Ingrid Van Minden, 22 ans



Après des études en commerce extérieur, Ingrid revient à sa première passion : la gastronomie française et la restauration de luxe. Elle intègre alors l'Institut Paul Bocuse en 2^{ème} année et effectue son stage à l'Hôtel Carlton à Cannes où elle seconde le Chef des Cuisines pour toute la partie administrative. Ingrid souhaiterait effectuer son stage de fin d'année dans un Palace parisien et découvrir les services « banquets ».

Alexandre-Marie Bouvier, 27 ans



« Pour moi, ce métier allie passion et service. J'ai grandi au sein d'une famille nombreuse avec des parents qui aiment recevoir. J'ai découvert les métiers de l'hôtellerie - restauration grâce à des emplois saisonniers. J'ai effectué mes deux premiers stages de fin d'année en Belgique et en Irlande. Après l'obtention de mon diplôme, je souhaiterais revenir en Bretagne, ma région natale, pour me spécialiser dans le management en spa et thalassothérapie en vue d'ouvrir, à long terme, ma propre structure, et éventuellement une boutique autour de ses activités ».

:: Que sont-ils devenus ? ::

Des nouvelles de nos anciens lauréats

Abdelaziz Belkaziz,

« **Espoir Management 2005** » et 1^{er} Lauréat de la Fondation Paul Bocuse

Grâce à la bourse d'études de la Fondation Paul Bocuse, Abdelaziz intègre en 2005 l'Institut Paul Bocuse en année de Licence. Diplôme en poche, Abdelaziz retourne au Maroc où il travaille au Royal Atlas à Agadir au poste de « coordinateur senior » en charge de la restauration avec 80 personnes et 7 points de vente à gérer. Abdelaziz est aujourd'hui directeur d'un restaurant à La Mamounia à Marrakech où depuis décembre 2008, il participe à la réouverture du palace prévue pour la rentrée 2009. Abdelaziz se consacre aussi pleinement à un projet cher à son coeur : la création d'un hôtel à **Ouarzazate**.

Quelle est la nature des travaux engagés ?

« 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 passerons à la construction de deux étages. Au total, nous disposerons de douze chambres, toutes seront climatisées, avec salle de bain, équipées de TV, Tél., et mini bar... »

Pourquoi Ouarzazate ?

« L'hôtel sera sous le thème du Cinéma (Ouarzazate étant la capitale du Cinéma en Afrique), je suis entrain de travailler sur la décoration pour mettre en évidence les films qui ont été tournés dans cette ville. Il y aura également un restaurant sur la terrasse de l'hôtel pour servir une cuisine locale, du Terroir ».

Evolution de la construction



:: Que sont-ils devenus ? ::

Aurélie Nicot, « Espoir Management 2008 »

En 2007, Aurélie a bénéficié d'une bourse de la Fondation pour préparer la licence professionnelle Management de l'Hôtellerie et de la Restauration à l'Institut Paul Bocuse à Ecully (Rhône).



Mars 2009, Aurélie rentre de **Phuket** (Thaïlande) où elle a suivi un stage de 6 mois au Front Office au Ayara Hilltops Resort & Spa, Hôtel 5 étoiles indépendant, disposant de 48 suites, un restaurant et un Espace Spa Shiseido.

Formée aux différentes procédures de l'établissement et notamment au système de réservation Fidelo, Aurélie a beaucoup appris sur la relation clientèle.

« La culture asiatique est à l'opposé de la culture européenne, ce stage a été très bénéfique et je rentre en France riche de cette philosophie ».

Aurélien a également profité de ce séjour pour découvrir le sud de la Thaïlande et la ville de Bangkok.

« Les familles sont très accueillantes. J'ai partagé leurs repas, véritables moments d'échanges et d'amitié. La cuisine est assez épicée, faite à base de riz, poulet, poisson, ananas, pastèque et fruits exotiques. J'ai trouvé les asiatiques patients, souriants ; ils trouvent toujours, quelque soit la demande du client, une solution pour lui donner entière satisfaction ».



Aujourd'hui, Aurélie souhaite travailler dans un hôtel Business à Londres ou bien en Irlande. Elle est également intéressée par le « Program Elevator » du groupe Hilton pour se perfectionner sur le terrain (au Moyen-Orient) en opérationnel, finances et ressources humaines.

:: Activités 2008/2009 ::

Création de l'Atelier des Savoir Etre à table

1^{er} module de formation original organisé par la Fondation Paul BOCUSE et le Lycée Jehanne de France le 8 octobre 2008.

Sous l'oeil d'un professeur de restauration et de professionnels qualifiés, accueillis au Lycée Jehanne de France (Lyon 9^{ème}), dix jeunes âgés de 14 à 18 ans, membres du programme « Job dans la Ville » de Sport dans la Ville ont participé au premier atelier pratique sur le thème des « Savoir Etre lors d'un déjeuner professionnel ».



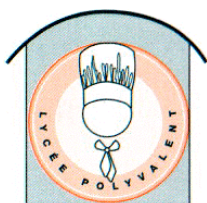
Par le biais de mises en scène et de démonstrations, les jeunes ont ainsi pu découvrir l'importance de la tenue et des comportements à table. Ils ont appris à utiliser les différents couverts, à choisir les mets sur une carte ou un menu, à dialoguer en dégustant et enfin à remercier leur hôte. L'objectif étant d'être à l'aise lors d'un déjeuner professionnel au restaurant.

Tous les participants ont vécu une expérience enrichissante sur le plan humain et chaque intervenant a apprécié d'apporter et de transmettre son savoir faire.

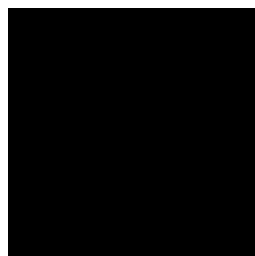
Quelle satisfaction lorsqu'à la fin de cette rencontre, Mehdi, jeune collégien de 15 ans, a spontanément servi aux convives le plateau des petits fours, sourire aux lèvres et main dans le dos, tel un professionnel de la restauration !

« La Fondation Paul Bocuse souhaite développer cet atelier et l'ouvrir à un public encore plus large, celui des collégiens par exemple, en pleine orientation scolaire. Apporter à la jeunesse une formation pratique dans un cadre bienveillant est le but recherché par la Fondation : autant dire que l'aventure ne fait que commencer ! »

Laurence Prost - Chargée de Missions



LYCEE JEHANNE DE FRANCE
6 rue de la Fraternelle, 69009 LYON
Doreen QUENTEL, Proviseur Adjoint
Tél : +33 (0)4 72 53 79 30
administration.jdf@orange.fr
www.jehanne-de-france.laclasse.com



ASSOCIATION SPORT DANS LA VILLE
15, quai de la Garde d'Eau, 69009 LYON
Thierry LECHENAULT, Responsable «Job dans la Ville »
Tél : +33 (0)4 37 46 12 80
tlechenault@sportdanslaville.com
www.sportdanslaville.com

:: Activités 2008/2009 ::

Valorisation des métiers de la Restauration avec Sport dans la Ville

Dans le cadre de sa mission de **valorisation des métiers de la Restauration**, la Fondation Paul Bocuse soutient depuis 2007 le programme « Job dans la Ville » de Sport dans la Ville.

Parrainage 2008/2009



Jaisse Guenaoui, 15 ans et demi, est membre du centre « But en Or » de Pierre Bénite depuis 2004.

Dans le cadre du programme « Job dans la Ville » Jaisse est accompagné et soutenu dans ses études.

Actuellement en 3^{ème} Découverte au collège Marcel Pagnol, il a déjà suivi plusieurs stages en cuisine et est intéressé par un Bac Pro cuisine dès la rentrée 2009.

Son parrain, le **Chef Eric Pansu**, Meilleur Ouvrier de France et Chef Exécutif des Brasseries Paul Bocuse, l'a accueilli en stage au mois de mai, à la Brasserie Le Nord.

Nos filleuls 2007/2008, que sont-ils devenus ?

Jordan Ebolo, 15 ans, est actuellement en 2^{ème} année CAP Cuisine.

Objectif :

A la rentrée, Jordan envisage de faire un Bac Pro Cuisine en alternance.

Bilel Fezaï, 18 ans, est actuellement en 2^{ème} année Bac Pro Restauration en alternance en cuisine au Novotel de Bron. Tout se passe très bien.

Objectif :

Après l'obtention de son diplôme en juin prochain, Bilel souhaite entrer dans la vie active.

:: Activités 2009 ::

Revalorisation des métiers manuels artisanaux



Créer des liens intergénérationnels : une aventure passionnante entre enfants et gens de Métiers

L'OUTIL EN MAIN, association d'envergure nationale, a pour but l'initiation des jeunes de 9 ans à 15 ans, aux métiers manuels. Chaque mercredi après-midi, au cours d'ateliers pratiques, les enfants découvrent, avec de vrais outils, un métier enseigné par des hommes ou des femmes à la retraite.

L'objectif est de découvrir les métiers du patrimoine tels que : charpentier, couvreur, mosaïste, maçon, carreleur métallier, plombier, tailleur de pierre, métiers d'art, de bouche, etc...

Ces ateliers sont un lieu de rassemblement et d'échanges entre jeunes et anciens, aussi bien en milieu rural qu'en milieu urbain. Ils permettent aux hommes et femmes de Métier, riches d'expérience de rester dans "la vie active" en transmettant aux jeunes générations l'amour du travail bien fait.

Chaque geste est expliqué avec un savoir-faire qui ne s'apprend pas dans les livres.

Création d'un atelier Pâtisserie à Lyon

Pour l'OUTIL EN MAIN de Lyon (créé en 1999), la Fondation Paul Bocuse a souhaité mettre en place un **atelier Pâtisserie**. Aujourd'hui, Monsieur Duchamp, Monsieur Mayoud et Monsieur Chatenet, trois pâtisseries bénévoles à la retraite, font découvrir la pâtisserie aux enfants. Les séances se déroulent au Syndicat de la Pâtisserie dans le 3^{ème} arrondissement où chaque mercredi après midi, un groupe de 5 enfants réalise deux recettes. Sur l'année, ce sont près de **30 enfants** qui seront initiés à la pâtisserie.

La Fondation Paul Bocuse a fourni les ingrédients de base et tous les ustensiles de cuisine : fourchettes à tremper, moules à manquer, rouleaux de pâtisserie, fouets, douilles...

Douze kilos de chocolat de couverture blanc, lait et noir ont été offerts par notre partenaire, la Fondation Valrhona pour le Goût.

Les vestes et tabliers de pâtisserie brodés ont été offerts par la Société Bragard, Membre Fondateur.

:: Activités 2008/2009 ::

Les premiers pâtissiers en herbe de l'OUTIL EN MAIN :

Maxime Chouzy - 12 ans
Antoine Le Roux - 12 ans
Corentin Dejoux - 13 ans
Guerric Pommier - 13 ans
Nicolas Contamin - 15 ans



Au programme, réalisation de tartes aux pommes, choux, gâteaux au chocolat, glace vanille, tuiles aux amandes, crème au citron... Un livret de recettes a été spécialement conçu à l'usage des enfants. Il rappelle quelques définitions et la progression des recettes réalisées tout au long de l'année.



Monsieur Duchamp, Pâtissier bénévole et les enfants



M. Duchamp, M. Chatenet et M. Mayoud

« J'ai déjà reçu les félicitations de Messieurs Duchamp, Chatenet et Mayoud, nos trois hommes de métier pâtissiers, pour le comportement des enfants ! Les parents sont tout aussi ravis de ce nouvel apprentissage pour leurs enfants. Encore merci à la Fondation Paul Bocuse pour nous avoir fait confiance en tant que partenaire. Au printemps, France 3 Rhône-Alpes viendra faire un reportage sur L'OUTIL en Main de Lyon, nous ne manquerons pas de leur montrer l'atelier de pâtisserie ».

Pierre Faure,
Président de l'Outil en Main de Lyon

:: Activités 2008/2009 ::



Fabrication de gâteaux au chocolat et glace vanille

FOCUS OUTIL EN MAIN

- 120 enfants** ont adhéré à l'Association de Lyon depuis janvier 1999
- 29 enfants** ont choisi un des neuf métiers initiés à L'Outil en Main de Lyon
- 22** apprennent ou ont appris leur métier chez les Compagnons du Tour de France
- 5** ont des responsabilités dans des entreprises Lyonnaises dont **1** fille
- 7** ont fait leur **apprentissage** dans des CFA ou entreprises

Cette année **8** enfants ont déjà choisi un des onze métiers initiés à l'atelier.
Ainsi **30%** des adhérents se sont découverts dans un métier pour le pratiquer.

Quel encouragement pour les Gens de Métier qui ne rêvent que d'une chose :

Transmettre leur savoir-faire et l'amour du travail bien fait aux **futures générations.**

ASSOCIATION OUTIL EN MAIN - LYON
195 avenue Lacassagne, 69003 LYON
Pierre FAURE, Président
Tél : +33 (0)4 78 54 80 10
pierre.faure37@free.fr
www.loutilenmaindelyon.com

SYNDICAT DE LA PATISserie
21 bis rue Louise, 69003 LYON
Henri BOUILLET & Romaric BOILLEY, Présidents
Tél : +33 (0)4 72 33 01 19

:: Activités 2008/2009 ::

Stages d'observation en restauration

La Fondation Paul Bocuse a proposé à différents collèges une découverte des métiers de la restauration au sein d'établissements lyonnais.

Ainsi, dans le cadre du stage entreprise demandé pour tout élève de 3^{ème}, cinq jeunes collégiennes du Collège Jean Moulin (Lyon 5ème) ont répondu favorablement à notre proposition.

Accueillies dans les restaurants « La Plage », « Les Terrasses de Lyon », « Daniel & Denise », « 33 Cité » et « L'Ouest », les jeunes filles ont participé à la vie du restaurant, côté cuisine et service. A la fin de leur stage, chacune est repartie avec un livre de cuisine dédié.

Témoignages

Alizée Cristini

Alizée a effectué son stage d'observation au restaurant « La Plage » à Lyon 2^{ème} en salle et en cuisine. Passionnée par la danse depuis son plus jeune âge, elle souhaite poursuivre ses études dans cette voie. Cependant, enchantée par son stage, son second choix d'études s'oriente dans les métiers de l'hôtellerie restauration.

«J'ai été enthousiasmée par le côté créatif du travail en cuisine et par le contact de la clientèle en salle»

Lorraine Thivend

Aux côtés du Chef Davy Tissot, Lorraine a découvert les cuisines du restaurant de la Villa Florentine : Les Terrasses de Lyon. Elle a pu observer le travail des cuisiniers.

«Un travail d'équipe qui demande de la cohésion»

Margaux Bourdillon

Passionnée par la cuisine, Margaux a été accueillie par le Chef Joseph Viola au restaurant « Daniel et Denise ». Ce stage lui a permis de confirmer son souhait de travailler en cuisine et de poursuivre ses études dans cette voie.

«Le plaisir d'apprendre chaque jour de nouvelles choses. Je regrette juste que ce stage n'ait pas été plus long»

Nina Boisseau

Nina a effectué son stage aux côtés du Chef Frédéric Berthod à la Brasserie « 33 Cité ». Passionnée par les métiers de la restauration depuis plusieurs années, elle a appris à confectionner quelques desserts. Elève au Conservatoire de Lyon et tout comme sa camarade de classe Alizée, Nina souhaite se consacrer entièrement à la danse.

«La danse est un domaine difficile et si je n'arrive pas à percer, je pense me réorienter dans le domaine de la cuisine»

Anaïs Duroy

Aux côtés du Chef Cédric Boutroux de la Brasserie de l'Ouest, Anaïs a découvert le « feu » d'un service. Elle est ensuite passée en salle pour découvrir les différents postes de travail.

«C'est un véritable ballet ! A chaque service, chacun sait ce qu'il doit faire. La rapidité et l'aisance du personnel m'ont impressionnée»

:: Activités 2008/2009 ::



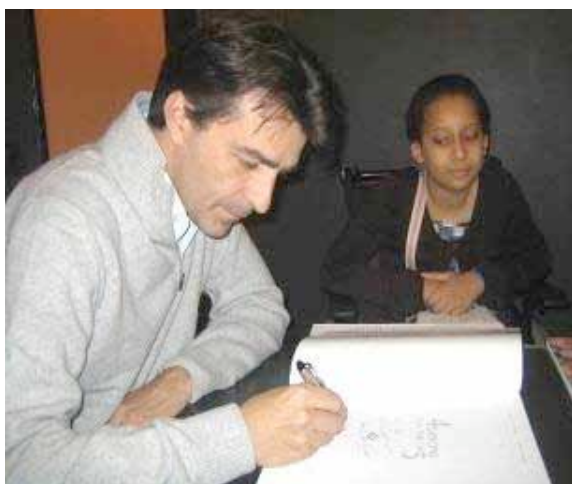
Solidarité

Elodie, réalise son rêve auprès de Yannick Alléno, LE MEURICE à PARIS

Soutenir les enfants gravement malades en mettant tout en oeuvre pour réaliser leur rêve, voilà la mission que s'est fixée l'Association Petits Princes depuis sa création en 1987.

Elodie, 14 ans, est passionnée par la cuisine. Depuis longtemps, elle adore cuisiner et créer des recettes. Son souhait : rencontrer quelqu'un qui partage la même passion et qui a réussi à en faire son métier.

C'est désormais chose faite grâce à la Fondation Paul Bocuse.



Le 13 janvier 2009, accompagnée de sa maman et du Docteur Lefèvre, Elodie avait rendez-vous à Paris avec Patricia Zizza, Secrétaire Générale de la Fondation Paul Bocuse, pour une découverte du monde de la cuisine.

Après un dîner au Drouant et une nuit à l'Hôtel de Noailles, direction **LE MEURICE** où Elodie fut accueillie par l'assistante du **Chef Yannick Alléno** et la Directrice de l'Hôtel, Franka Holtmann. Direction les cuisines où là, seules Elodie et sa maman, sont restées avec le Chef qui a répondu avec la plus grande gentillesse aux 26 questions qu'Elodie avait préparées.

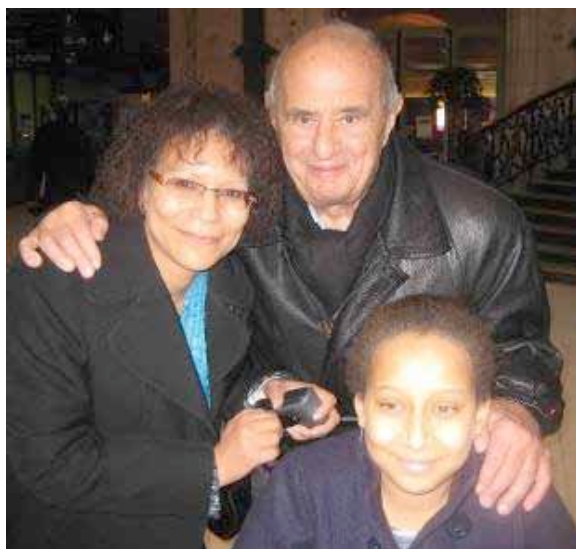
Ce fût ensuite la visite des suites mythiques de l'hôtel, où résident régulièrement les plus grandes stars, comme Nicole Kidman, Beyonce et bien d'autres... tellement impressionnant pour Elodie. Le déjeuner fut servi dans le restaurant gastronomique par le Chef Alléno ; Elodie n'est pas prête d'oublier ces instants.



:: Activités 2008/2009 ::

Solidarité

Les surprises ont duré jusqu'en fin de journée : un rendez-vous avec Monsieur Paul Bocuse avait été arrangé à la Gare de Lyon pour un tendre échange et quelques photos, en souvenir de cette merveilleuse journée où Elodie a retrouvé force et courage.



« Mon séjour à Paris était génial, j'ai adoré. J'ai été ravie de rencontrer Monsieur Alléno qui m'a donné confiance en moi pour l'avenir et qui m'a encouragé. Je suis heureuse d'avoir découvert le monde de l'hôtellerie. J'ai été surprise par la simplicité et la disponibilité de toutes les personnes qui se sont occupées de moi. Je remercie Monsieur Paul Bocuse, l'équipe de la Fondation et toutes les personnes grâce auxquelles j'ai pu m'évader de la maladie et me sentir heureuse ».

Elodie

:: Activités 2008/2009 ::

Solidarité

Janine Lefèvre, Bénévole Petits Princes

« Grâce à vous, le rêve d'Elodie a été magique. Vous lui avez permis d'approcher des hommes de conviction, de courage et de passion, Paul Bocuse, Yannick Alléno et Antoine Westermann, qui ont su transmettre un message à Elodie : elle sait maintenant qu'avec une vraie volonté, on peut atteindre son but.

Elodie est repartie des étoiles plein les yeux et j'aimerais que l'on transmette à Monsieur Paul Bocuse, qui a eu la gentillesse de l'attendre avant son départ, à quel point cette rencontre l'a émue !

Au nom de l'Association des Petits Princes et en mon nom propre, je vous renouvelle nos plus sincères remerciements pour ces deux jours fabuleux offerts à notre petite princesse ».

Très cordialement, Janine Lefèvre



ASSOCIATION PETITS PRINCES
15 rue Sarrette, 75014 PARIS
Tél : +33 (0)1 43 35 49 00
Géraldine HOULIERE, Chargée de Partenariats
geraldine@petitsprinces.com
www.petitsprinces.com

:: Activités 2008/2009 ::



Programme d'échanges professionnels avec la Fondation Mérieux et l'Ecole hôtelière Sala Bai, Siem Reap

Oct. 2008 à avril 2009 : Accueil en France de trois étudiants en Hôtellerie Restauration

Chamroeun Soeng, Sophorn Séng et Lav Sorn ont été reçus au Centre de Conférences *Les Pensières* à Annecy, où, pendant six mois, ils ont évolué à l'accueil et au restaurant.

En partenariat avec la Fondation Mérieux, la Fondation Paul Bocuse a contribué à la réalisation de leur programme de formation à l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona et au Lycée Hôtelier Savoie Léman de Thonon les Bains.



1 journée de formation chez VALRHONA à Tain l'Hermitage prise en charge par la Fondation Valrhona pour le Goût

Visite guidée par Julie Haubourdin, Responsable Formation Gourmet

La journée a débuté par une visite approfondie des coulisses de la chocolaterie, dégustations à l'appui. Nous avons découvert toutes les étapes de fabrication largement décrites par Julie. Machines imposantes, odeur enivrante du chocolat : quelle chance de pénétrer dans les coulisses de Valrhona !

Une fois la visite terminée, nous avons rejoint l'Ecole du Grand Chocolat, située dans le centre de Tain l'Hermitage. Julie a projeté un film sur l'ensemble des procédés de fabrication permettant à chacun de bien comprendre l'importance de l'origine des fameuses fèves de cacao.

Puis, nous en sommes venus à la dégustation du 'produit fini' et à la découverte de saveurs nouvelles.

Vint le temps de se restaurer autour d'un bon plateau repas. Petite digestion bien méritée sur les rives du Rhône avant de débiter l'après-midi 'pratique'.

13h30 : nous avons rejoint les participants qui allaient participer à l'atelier Macarons. Le cours a commencé dans une bonne humeur générale, l'atmosphère du chocolat bien imprégnée dans les murs devait certainement y être pour quelque chose...

La journée s'est achevée vers 17h30, les yeux pétillants de saveurs et l'estomac rassasié de tant de douceur.

:: Activités 2009 ::

2 semaines d'immersion au Lycée Hôtelier Savoie Léman à Thonon-les-Bains

Erick Besse, Proviseur du Lycée Hôtelier Savoie Léman a accueilli durant 2 semaines Chamroeun, Sophorn et Lav

Les trois étudiants cambodgiens ont découvert la vie du Lycée. Un planning a été spécialement défini pour eux par Didier Galopin, Chef de Travaux : Participation aux petits déjeuners, au service gastronomique, aux banquets, en réception-étages, aux soirées à thème et en pâtisserie...

La Société Bragard, Membre Fondateur, a offert à chaque étudiant cambodgien une veste de cuisine brodée à leur nom.



Didier Galopin, Chef de Travaux :

« Nos jeunes visiteurs se sont très bien intégrés à nos classes.

Ils sont à la fois travailleurs, souriants, demandeurs et toujours à l'écoute.

A la fin de leur stage, un diplôme ainsi qu'un certificat de stage leur ont été remis.

Nous sommes prêts à renouveler cette expérience et à accueillir de nouveaux étudiants étrangers souhaitant partager la vie de nos lycéens ».

Remise des diplômes au Lycée Hôtelier Savoie Léman

FONDATION D'ENTREPRISE VALRHONA POUR LE GOUT

14, avenue du Président Roosevelt

26600 TAIN L'HERMITAGE

Diane LEFRANÇOIS

Tél. : 04 75 07 90 90

diane.lefrancois@valrhona.fr

www.valrhona.com

« LES PENSIERES »

Centre de Conférences

55 route d'Annecy, 74290 VEYRIER-DU-LAC

Paul-Maurice MOREL, Directeur

Tél : + 33 (0)4 50 64 80 80

fondation.pensieres@fondation-merieux.org

LYCEE HOTELIER SAVOIE LEMAN

40 boulevard Carnot

74200 THONON LES BAINS

Erick BESSE, Proviseur

Tél : +33 (0)4 50 71 13 80

www.ecole-hoteliere-thonon.com

:: Activités 2008/2009 ::

Partage des savoirs - Boulangerie

L'apprentissage par l'initiative et par l'audace

« Il n'y a qu'une façon d'apprendre, c'est par l'action », je souscris pleinement à ce principe que Paulo Coelho évoque dans un livre que je recommande vivement à tous les apprentis « l'Alchimiste ».

Il n'y a qu'une seule richesse dans une entreprise, c'est la richesse humaine, donc le savoir-faire, le savoir-être et la motivation de chaque collaborateur.

Comme chacun le sait dans notre réseau, j'accorde énormément d'importance au développement des compétences de chacun.

Nous restons des apprentis tout au long de notre vie et celui qui n'apprend plus, quel qu'il soit, ne peut que décliner professionnellement ou intellectuellement.

J'aime les apprentis qui tentent par eux-mêmes de faire des choses qu'ils ne savent pas faire, j'aime qu'ils entreprennent et apportent des idées neuves. La réussite ou l'échec de leurs initiatives compte mille fois moins que leur audace à oser.



Michel Galloyer

Dirigeant et Fondateur du groupe international « Le Grenier à Pain, une autre boulangerie »

Accueil en France d'un chef boulanger Nigérien

Les centres de formation **Agapè** ont été créés par le **Comité Français de Secours aux Enfants**. Ils forment des jeunes sans formation ni emploi aux métiers de la boulangerie-pâtisserie, cuisine et restauration.

Dans le cadre de son partenariat avec Agapè, la Fondation Paul Bocuse a sollicité Michel Galloyer. Son réseau de boulangeries-pâtisseries compte actuellement 26 magasins en France (dont 12 à Paris). Des magasins ont ouvert à Singapour et prochainement au Japon et dans les Pays du Golfe.



Durant quatre mois, Ahamadou Seyni 53 ans, chef-boulangier d'**Agapè Niger**, a été reçu au « Grenier à Pain » à Angers. Ahamadou s'est bien adapté dans ce nouvel environnement où il s'est initié aux spécialités françaises comme les croissants, pains au chocolat, tartes... et les spécialités angevines (pâté aux prunes). Il a appris la fabrication traditionnelle du pain. Sachant toutefois qu'il ne pourrait pas reproduire cette technique dans son pays où la chaleur ne permet que l'utilisation de levure déshydratée, d'autres recettes ont donc été étudiées pour permettre de les adapter au climat du Niger.

LE GRENIER A PAIN

12 rue de la Gare

49100 ANGERS

Michel GALLOYER, Dirigeant et Fondateur

Tél : + 33 (0) 2.41.20.85.10

legrenieraapin@wanadoo.fr

www.legrenierapain.com

:: Activités 2008/2009 ::

Partenariat avec Agapè / CFSE

Apport de matériel



Agapè-Prestations, laboratoire école, ayant pour mission de favoriser l'insertion sociale et professionnelle des jeunes de 14 à 21 ans, a été créé en décembre 2004 à Châtillon sur Thouet (Deux Sèvres).

Ces jeunes sont mis en situation de travail à travers une activité tournée vers les métiers de bouche (boulangerie, Pâtisserie, Cuisine, restauration...)

La Fondation Paul Bocuse s'est rapprochée de la société **Dima Protechnic**, spécialiste en cuisine professionnelle, qui a offert au laboratoire différents équipements d'occasion.

Apport de livres



Avec le concours de Monsieur Cointreau, Président du « Gourmand World Book Awards », la Fondation Paul Bocuse a également fait parvenir au centre Agapè, quelques ouvrages culinaires français complétant ainsi leur bibliothèque.

AGAPE - CFSE
2 rue Jobbé Duval
75015 PARIS
Hugues RENAUFIN, Président
Tél : + 33 (0) 1.44.38.11.10
cfse@cfse.fr
www.agape-cfse.com

AGAPE - PRESTATIONS
2 avenue de Villefranche
79200 CHATILLON SUR THOUET
Marc GUILLAUMET, Chef d'Atelier
Tél : + 33 (0)5.49.69.73.45 / (0)5.49.64.86.89
cfse-sase@wanadoo.fr
www.cfse.fr/agaprest.htm

:: Activités 2009 ::

école d'hôtellerie et de tourisme paul dubrule
siem reap | angkor

Echange de compétences avec l'Ecole Paul Dubrule - Siem Reap (Cambodge)

La Fondation Paul Bocuse a lancé un appel à candidature auprès des étudiants de l'Institut Paul Bocuse pour partir en stage durant 6 mois à l'Ecole Paul Dubrule, situé à Siem Reap au Cambodge.

Yu-Hua Hsieh et Sébastien Gay, troisième année de licence de Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration, sont les heureux élus. Leur départ est prévu au mois de juin 2009.

Sur le terrain, aux côtés de la Directrice, Madame Baranger, ils mèneront des opérations de marketing (communication, recherches de financement, animation des ventes...) et accompagneront les enseignants sur les cours préparatoires et les programmes à créer pour la rentrée de septembre comme la mention complémentaire barman.

Pourquoi faire un stage dans un pays émergent



« A la fin de mes études en France, je souhaiterai retourner en Asie, c'est pourquoi un stage à l'Ecole Paul Dubrule m'intéresse, d'autant plus que je participerai à la gestion et à l'audit d'un établissement.

Intégrer une équipe pédagogique compétente, partager et échanger nos connaissances compléteront parfaitement ma formation à l'Institut Paul Bocuse. En somme, une précieuse expérience qui ne peut être que bénéfique à mes ambitions professionnelles ».

Yu-Hua Hsieh

« Ce stage s'inscrit dans la continuité de nos projets scolaires car la mission de l'école Paul Dubrule correspond aux sujets que nous traitons. Nous aurons donc l'occasion de mettre en pratique nos connaissances acquises à l'Institut Paul Bocuse.

J'ai hâte de participer au management organisationnel et au management des équipes dans un cadre interculturel essentiel à notre futur métier et à la compréhension des enjeux éthiques mondiaux ».

Sébastien Gay



:: Activités 2009 ::

Été 2009 : Accueil en France des enseignants de l'Ecole Paul Dubrule

Deux professeurs de l'école Paul Dubrule sont attendus début juillet 2009 pour effectuer en France plusieurs stages théoriques et pratiques d'une durée totale de 4 semaines.

Monsieur Prom Mear Yeat,
Professeur principal de cuisine,

Sera accueilli à l'Institut Paul Bocuse où il découvrira les cuisines du restaurant d'application Saisons aux côtés du Chef Alain Le Cossec.

A l'issue de ce stage, Prom souhaite intégrer un restaurant brasserie pour y découvrir l'ambiance des cuisines et les méthodes de travail.

Mademoiselle Chinda Ney,
Professeur d'hébergement,

Effectuera son stage au Royal, Hôtel Ecole de l'Institut Paul Bocuse où elle découvrira les services de restauration, réception et des étages.

Elle bénéficiera également de journées de travail à l'Institut Paul Bocuse, où elle abordera la mise en oeuvre des programmes hébergement.

ECOLE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME PAUL DUBRULE
La Glacière – Route Nationale 6 (Airport Road)
Siem Reap, Angkor Province, CAMBODIA
Tél : + 855 (0) 63.963.672
info@ecolepauldubrule.org
www.ecolepauldubrule.org
Béatrice BARANGER, Directrice de l'Ecole
gm@ecolepauldubrule.org

:: Renouveau de la Fondation Paul Bocuse ::



Nouveau Mandat 2009-2014

Cette année 2009 voit la fin du premier mandat de notre Fondation et nous tenons à remercier sincèrement tous les Membres Fondateurs qui ont bien voulu tenter l'aventure pour accompagner cette Fondation d'Entreprise dans l'accomplissement des tâches qu'elle s'était fixées.

Le nouveau mandat 2009-2014 va permettre de pérenniser les actions entreprises dans les domaines de la transmission des savoirs, la formation et l'insertion professionnelle.

Comme par le passé, nous resterons vigilants et veillerons à mener à bien les projets sélectionnés, tout en relevant de nouveaux défis qui pourraient se présenter.

Encore un grand merci à tous pour l'intérêt que vous accordez à cette Fondation d'Entreprise, qui grâce à votre concours, continue sa mission.

Patricia ZIZZA
Secrétaire Générale de la Fondation

:: Nouveau Projet ::

Esprit Service

En complément des titres « Espoirs Management », « Espoirs Cuisine », la Fondation Paul Bocuse souhaite valoriser les métiers de l'accueil et du service en instaurant le titre « Esprit Service ».

Des contacts ont été pris avec différentes institutions comme :

- le concours de la **Coupe Georges Baptiste**,
Ce concours annuel est destiné aux élèves en cours d'études, futurs professionnels du service et de l'accueil en restaurant.

Des centres de formation de courte durée permettant aux adultes d'entrer rapidement dans la vie active, comme :

- l'**ACFAL** (Association Culture Formation Accompagnement à L'emploi)
Association pour la formation professionnelle et le développement de compétences.
- l'**AFPA** (Association Formation Professionnelle pour Adultes)
Organisme d'intérêt général de référence pour l'insertion professionnelle et le développement des compétences de tous les actifs, l'AFPA valorise les demandeurs d'emploi et les salariés, partout en France, durant toute leur vie.

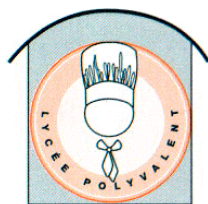
Dans le cadre du parrainage des « Espoirs Service » la Fondation Paul Bocuse apportera son soutien et son assistance pour accompagner les lauréats dans leurs démarches professionnelles, faciliter leur insertion professionnelle ou organiser des rencontres professionnelles.

:: Remerciements aux Partenaires Solidaires ::

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



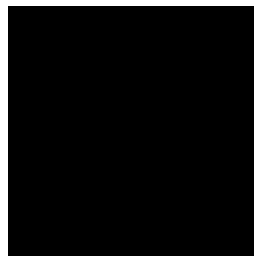
Agapè



BRAGARD



SALA
HOTEL
SCHOOL BAI



:: Remerciements aux Membres Fondateurs ::

La Fondation Paul BOCUSE remercie l'ensemble des Membres Fondateurs qui lui font confiance depuis sa création en 2004.

Alain DUCASSE Formation, Argenteuil (95) www.ad-formation.com
ANAF & Associé, Lyon (69) www.anaf.com
ASTRID, Lyon (69) www.astrid.fr
BAHADOURIAN, Lyon (69) www.bahadourian.com
BANQUE POPULAIRE LOIRE ET LYONNAIS, Lyon (69) www.loirelyonnais.banquepopulaire.fr
BIOMERIEUX, Marcy l'Etoile (69) www.biomerieux.fr
BRAGARD, Epinal (88) www.bragard.fr
CEGID, Lyon (69) www.cegid.fr
CMS - Bureau Francis Lefebvre, Lyon (69) www.cms-bfl.com
Georges DUBOEUF, Macon (71) www.duboeuf.com
Jean-Paul LACOMBE DIFFUSION, Lyon (69) www.bistrotsdecuisiniers.com/fr
G.F.P Gérard PELISSON, Paris (75) www.accor.com
La Mère RICHARD, Halles de Lyon (69003)
LEODIS-BOISSONS SERVICES, Lyon (69) www.thevenet-sobrhone.fr
Les Produits Paul BOCUSE, Saint-Didier au Mont d'Or (69)
NORD SUD PARTICIPATIONS, Lyon (69) www.brasseries-bocuse.com
PIGNOL, Lyon (69) www.pignol.fr
SEPELCOM, Chassieu (69) www.sepelcom.fr
SFC, Saint-Didier au Mont d'Or (69) www.s-f-c.fr
Champagne THIENOT, Taissy (51) www.thienot.com
Ecole Hôtelière TSUJI, Liergues (69) www.tsujicho.com
VALRHONA, L'Hermitage (26) www.valrhona.com

La Fondation Paul BOCUSE est honorée d'accueillir quatre nouveaux Membres Fondateurs.

CABINET HERMES, Lyon (69) www.cabinet-hermes.com
DAVIGEL, Dieppe (76) www.davigel.fr
GL EVENTS, Brignais (69) www.gl-events.com
JUMP FRANCE, Villeurbanne (69) www.jumpfrance.com

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
contact@fondation-paul-bocuse.com