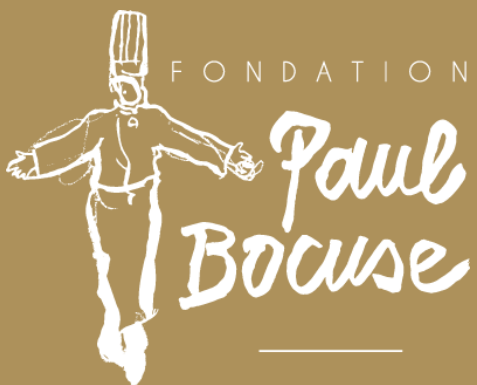
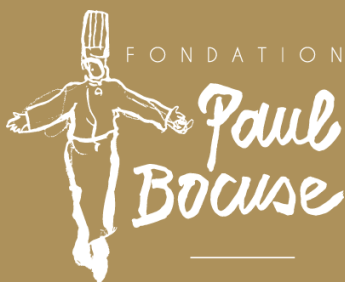




Rapport d'activité

2019





Les Membres du Bureau & l'équipe de la Fondation

Président
Paul-Maurice Morel

Vice-Président
Vincent Le Roux

Trésorier
Régis Lacroix

Secrétaire Général
Jean-Philippe Clément

Secrétaire Général adjoint
Sylvain Noble

**Responsable Missions & Projets
Fondation**
Lucie Gentile Mazet

**Coordinatrice Missions & Projets
Pédagogiques**
Doreen Quentel

Chargée de mission
Marine Chamailé

Consultants opérationnels
Paul-Antoine Chanel
Sylvain Noble

Notre zone d'action

24 établissements en fonctionnement 2019/2020

Alès - Balan - Bruxelles - Caluire - Chartres - Dardilly - Dinard -
Grenoble - Groisy - Livron - Lyon 1 - Lyon 3 - Lyon 5 - Lyon 6 -
Lyon 9 - Marseille - Nîmes - Orléans - Paris - Poitiers - Pont
Sainte Marie - Saint-Martin en Haut - Saumur- Vénissieux

6 ouvertures en 2019/2020

Bruxelles (atelier supplémentaire) - Caluire - Dinard (atelier
supplémentaire) - Lyon 1 - Lyon 5 - Lyon 9

5 ouvertures 2020/2021

Champagnat Collège - Champagnat Lycée - Lyon 2 - Lyon 3 -
Saint-Chamond

Chiffres Clés 2019



**Membres
Fondateurs**



**5
Salariées /
consultants**



**34
Sessions d'Ateliers
"Découvrir un métier"**



**332
Participants aux
ateliers**



**12
Inscriptions en
formations Hôtellerie-
Restauration pour la
rentrée 2019**



**3
Jeunes adultes ayant
bénéficié de notre
programme de réinsertion**

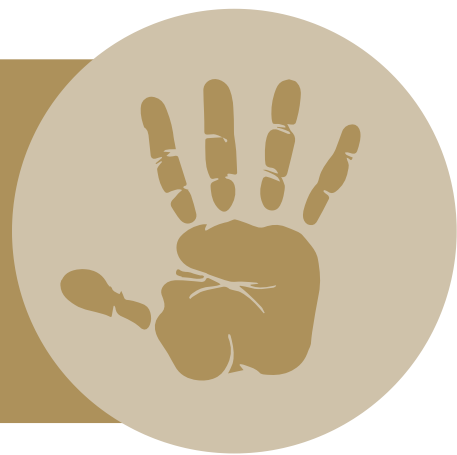


**15
Journées
pédagogiques**



**10
Jeunes des ateliers ont trouvé
un stage grâce à la Fondation**

Rapport moral du Bureau de la Fondation



La Fondation Paul Bocuse entre dans la deuxième année de son quatrième mandat.

Pour cette nouvelle année, la Fondation demeure confiante quant à son ambition fixée en début de mandat : favoriser l'orientation et l'insertion professionnelle.

Un réseau d'ateliers consolidé

Pour accomplir cette mission, la Fondation a ainsi augmenté considérablement le nombre d'ateliers, passant de 18 à 34 cycles d'ateliers pour l'année 2019-2020, avec des ateliers ouverts dans 11 nouveaux établissements depuis 2019.

Contrainte de fermer les portes de ses ateliers pendant les confinements, la Fondation a pu malgré ce contexte défavorable reporter la majeure partie des séances annulées et ouvrir 5 nouveaux ateliers en ce début d'année.

S'appuyer sur les diplômés des grandes écoles

Face au succès croissant des ateliers d'initiation culinaire, le défi de cette année sera de pouvoir accompagner au plus près les élèves qui souhaitent poursuivre dans cette voie.

La Fondation a ainsi initié un premier partenariat avec l'Association des Alumni de l'Institut Paul Bocuse, forte d'un réseau de 4 000 diplômés en France et à l'international.

La Fondation espère ainsi constituer un vivier d'entreprises d'excellence prêtes à accueillir les jeunes issus des ateliers Paul Bocuse, et les accompagner dans la poursuite de leurs stages et apprentissages.

Afin de compléter cette mission, la Fondation augmentera le nombre de bourses d'études et créera un prêt d'honneur Jeunes Talents Alumni, à taux zéro, pour aider les jeunes professionnels à démarrer leur première année d'activité.

Notre patrimoine gastronomique, emblème de cohésion sociale

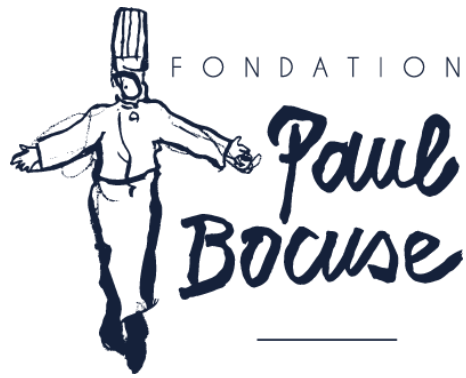
Dans la continuité de ses partenariats solidaires engagés pour accueillir les enfants défavorisés et assurer l'accès à l'excellence pour tous, la Fondation souhaite aujourd'hui rapprocher les générations entre elles et œuvrer au profit des plus démunis :

ateliers en Ehpad, repas partagés avec des personnes réfugiées, seront autant d'occasions de se retrouver et de restaurer le monde autour d'une bonne table.

EN CONCLUSION

Confortée dans la réussite de ses ateliers, la Fondation a désormais toutes les cartes en mains pour diversifier ses actions solidaires et faire se rapprocher différents publics, mais aussi poursuivre sa vocation de valorisation du patrimoine gastronomique en rassemblant l'ensemble de la communauté professionnelle.

**L'équipe Opérationnelle de la
Fondation Paul Bocuse**



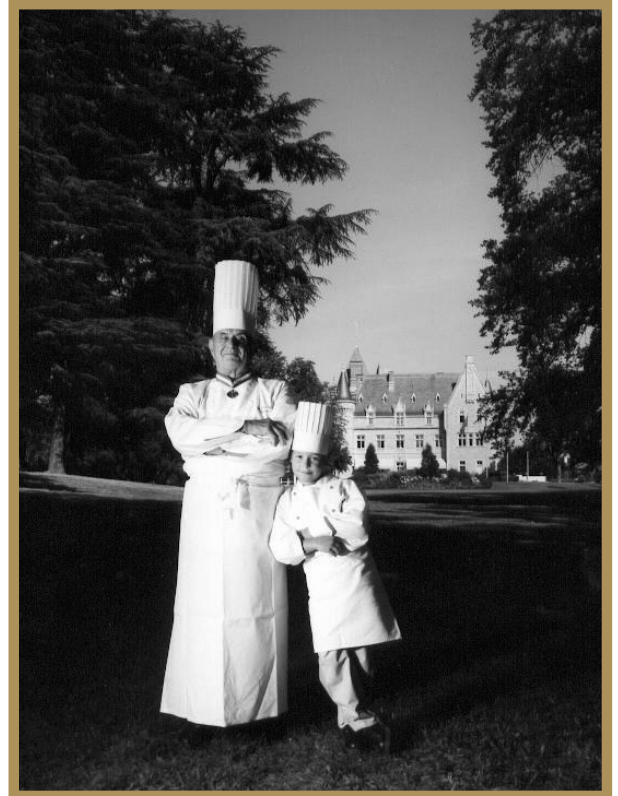
Transmettre



Sauvegarder



Promouvoir



Créée en 2004, la **Fondation Paul Bocuse** a pour objectif la **transmission** des savoirs aux jeunes générations, à travers l'échange et le partage de la **passion** des métiers de bouche. Elle œuvre pour l'insertion et la réinsertion professionnelle dans un secteur d'activité aujourd'hui sinistré, frappé de plein fouet pour la crise de la Covid.



Nos actions 2019/2020

LES ATELIERS

Découvrir un métier

Instaurés en 2009, les ateliers d'initiation "Découvrir un métier", ont cette année encore connu un grand succès : 6 ateliers supplémentaires ont pu ouvrir dans 24 établissements de France et Belgique.

En 2019-2020, ce sont au total 332 élèves de 4^{ème} et de 3^{ème} (175 précédemment) qui ont pu bénéficier de ce programme, au moment où l'orientation commence à devenir une préoccupation essentielle..

**Cuisinier, pâtissier, boulanger
& charcutier-traiteur**

Si la cadence des ouvertures de 2020 a été freinée par les confinements successifs, elle n'a pour l'instant pas empêché les jeunes de poursuivre leurs enseignements, et chaque séance a ainsi pu être reportée..



**Carnet de
recettes réalisé
pendant le
confinement**



Afin d'animer la période du confinement où les ateliers étaient à l'arrêt, les élèves des ateliers ont été invités à réaliser une recette de leur choix. Toutes les recettes et photos de leurs réalisations ont ensuite été éditées dans un carnet de recettes !

"Découvrir un métier" 2019-2020 En images



LES JOURNÉES PÉDAGOGIQUES

Le temps d'une ou deux journées, de nombreux jeunes ont eu la chance de suivre un parcours ludique et gastronomique" au sein des Institutions Lyonnaises, des Halles de Lyon à l'Auberge de Collonges, en passant par les Brasseries Bocuse, et les emblématiques Bouchons Lyonnais.

En complément de ces journées pédagogiques, et en fonction de leur cursus, des ateliers spécifiques peuvent venir compléter ces journées pédagogiques (savoir-être à table, travail des CV, etc.).

En 2019-2020,

La Fondation a organisé 15 journées pédagogiques.



SAVOIR-ÊTRE À TABLE

Ces ateliers animés par des professionnels issus de différents milieux font découvrir aux jeunes les us et coutumes à adopter lors d'un déjeuner professionnel.

Quels couverts choisir, comment s'exprimer et se tenir ? Ces moments sont aussi des occasions rares de sensibiliser les participants à l'attitude à adopter lors de futurs entretiens...



*En 2019/2020:
La Fondation a
organisé
8 sessions
d'ateliers
"Savoir-Être à
table"*



Nos événements 2019/2020

Open 6ème sens de Tennis féminin



WTA
INTERNATIONAL
OPEN 6^{ÈME} SENS[®]
MÉTROPOLE DE LYON

En partenariat avec



et



pôle emploi

C-GASTRONOMIE

Maison de goûts



Encadrées par les équipes de C-Gastronomie, ces jeunes femmes ont eu pour missions de gérer le service de midi du village VIP.

A l'occasion de la journée de la femme, la Fondation Paul Bocuse, Pôle Emploi Lyon et C-Gastronomie se sont unis pour permettre à 10 femmes de découvrir les métiers du service.

Ces femmes sont en reconversion professionnelle, sans emploi depuis de longues années ou étudiantes en lycée hôtelier.

La Fondation les a accompagnées pour leur permettre de trouver un métier et retrouver leur confiance en elles. Cette aventure a eu lieu dans le cadre prestigieux du Tournoi de Tennis féminin WTA de Lyon, L'Open 6ème sens.

Avec l'aide de la Fondation, l'une des jeunes femmes a pu retrouver un emploi au restaurant L'Alexandrin, Toques Blanches.

Le troisième Dîner de Gala de la Fondation

Le Mardi 8 Octobre 2019, la Fondation Paul Bocuse a organisé son troisième Dîner de Gala à l'Abbaye de Paul Bocuse.

Au programme, dîner servi par les étudiants de l'IPB, ventes aux enchères au profit de la Fondation et remises des trophées...



La soirée a permis à la Fondation de lever 109 000€ au profit de ses actions.



Pour la deuxième année consécutive, la Fondation Paul Bocuse a souhaité rééditer son partenariat avec Run In Lyon.

Une centaine de coureurs, membres fondateurs, partenaires, élèves, formateurs, amis de la Fondation, se sont ainsi rassemblés sous les couleurs de la Fondation pour mettre en lumière ses actions.

Un jeu concours organisé sur les réseaux sociaux offrait 10 dossards pour la course de leur choix.



Dans un espace qui lui est dédié, la Fondation fait découvrir au public différentes facettes des métiers de bouche, continuant de faire vivre les valeurs chères à Monsieur Paul :

TRANSMETTRE, SAUVEGARDER, PROMOUVOIR



Mélinda et Lola, Lauréates du programme "Graines de Pâtissier" de la précédente édition, ont représenté la Fondation Paul Bocuse au salon du Chocolat de novembre dernier.

Elles ont ainsi assisté les chefs des Maisons Bocuse, Eric Pansu et Franck Fleurance, dans la réalisation de leur show pâtisserie, pour le plus grand bonheur du public !



Nos Projets

Espoirs de la Fondation Paul Bocuse



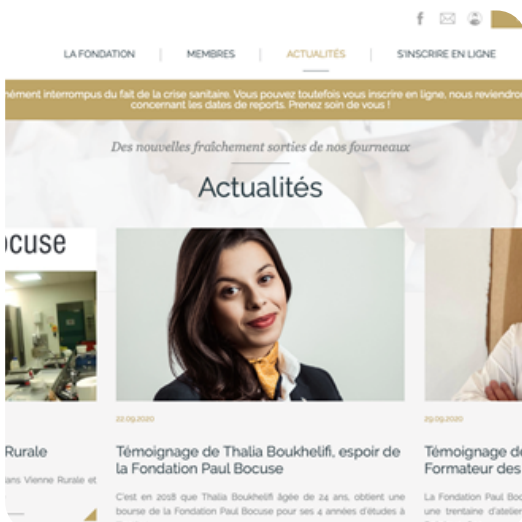
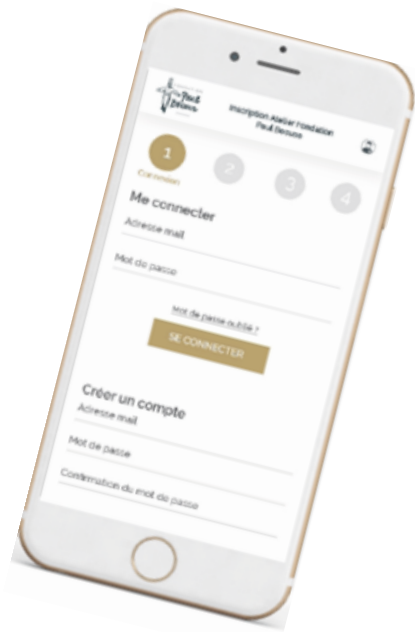
Depuis la rentrée, la Fondation a octroyé deux nouvelles bourses, contribuant ainsi à l'émergence de nouveaux talents.

Yasmine Boudia a pu bénéficier d'une bourse couvrant la totalité de ses frais d'inscription, et a rejoint les équipes de C-Gastronomie pour poursuivre sa formation en hygiène et qualité pour sa dernière année d'étude.

Sami Sahin, boursier de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie Ducasse et Thuriès rejoindra quant à lui dès janvier les équipes de son parrain, le chef Christophe Foulquier.



Promouvoir l'excellence de notre patrimoine gastronomique



Après la refonte de la ligne éditoriale de nos réseaux sociaux en septembre, cette nouvelle année débutera par l'actualisation du site de la fondation et permettra aux utilisateurs de s'inscrire massivement et simplement afin de faciliter la gestion administrative des inscriptions en ateliers, de plus en plus nombreuses.



Nos projets solidaires Ateliers & Repas Partagés

A l'instar des partenariats développés avec *Sport dans la ville*, *Habitat & Humanisme* ou encore les *Apprentis d'Auteuil*, favorisant la mixité sociale au sein des ateliers, la Fondation s'est rapprochée de l'Association *Le Récho*, œuvrant pour l'insertion professionnelle des personnes réfugiées.

Un jeune adulte travaillant dans le restaurant associatif *La Table du Récho*, labélisé « écotable » pour son action durable, intégrera les ateliers de l'EPMT Paris.

En partenariat avec



Lors de la remise des diplômes, un repas partagé sera préparé par les collégiens de la Fondation et certains réfugiés du Récho.

Apporter l'excellence dans la cuisine de nos aînés



Partant du constat que la cuisine des résidents pouvait être améliorée, La Pierre Angulaire, réseau de 140 EHPAD d'Habitat et Humanisme, a fait appel à la Fondation pour (r)éveiller les papilles de nos aînés.

Au programme de cette remise en forme :

- **Réalisation de cycles de menus par Eric Pansu MOF avec phase de tests auprès des résidents**
- **Cycles visés par une diététicienne nutritionniste**
- **Formation HACCP réalisée par Yasmine Boudia, boursière de la Fondation**

RÉSEAU ALUMNI JEUNES TALENTS



Alumni
PAUL
INSTITUT
BOCUSE

Affirmant sa volonté d'accompagner les jeunes tout au long de leur parcours de formation, la Fondation souhaite développer des partenariats avec les associations de diplômés afin de pouvoir faire appel à un réseau fidélisé de jeunes entrepreneurs issus des grandes écoles d'hôtellerie et de la restauration.

Malgré la crise sanitaire, les secteurs du CRH restent attractifs, et nombreux jeunes sont à la recherche d'un stage, d'un apprentissage ou d'un emploi.

La Fondation entend agir en facilitateur de liens entre les établissements d'excellence et les talents de demain.

Prêts d'honneur Jeunes Talents Alumni à taux zéro

La Fondation souhaite débloquer des fonds pour soutenir les jeunes entrepreneurs dans leur première année d'activité.

Exposition d'Emeka Ogboh

A l'occasion de l'exposition de l'artiste nigérian Emeka Ogboh à la Friche de la Belle de Mai à Marseille, la Fondation participera aux installations artistiques et culinaires d'Emeka Ogboh. Les œuvres que l'artiste propose feront dialoguer les cultures France-Afrique autour de rencontres culinaires, sur fonds de problématiques migratoires.

Au programme :

Œuvres gastronomiques réalisées avec le concours de Franck Ferigutti, Chef Exécutif MOF des Restaurants & Brasseries Paul Bocuse, et Grâce Emmanuella Houffet, Cheffe exécutive Enotel Group et Alumni 2020 de l'Institut Paul Bocuse.



En partenariat avec





Remerciements

La Fondation remercie l'ensemble de ses Membres Fondateurs, ainsi que tous ses partenaires, qui apportent leur soutien pour la transmission, la sauvegarde et la promotion du patrimoine gastronomique.



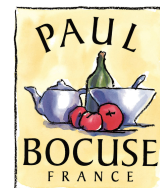
BRAGARD



C-GASTRONOMIE
Maison de goûts



C/M/S/ Francis Lefebvre Lyon
Avocats



PB
CONSEIL



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE



winterhalter

Nous contacter

Pour toute question :



Fondation Paul Bocuse
1, Quai du Commerce
69009 Lyon
04 37 64 26 00



contact@fondation-paul-bocuse.com
dquentel@fondation-paul-bocuse.com
lgentilemazet@fondation-paul-bocuse.com



Portable Fondation
06 35 88 74 46
Paul-Maurice Morel
06 16 23 92 47



www.fondation-paul-bocuse.com