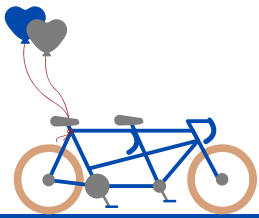




# RAPPORT D'ACTIVITÉ 2020





## LES MEMBRES DU BUREAU

### **PRÉSIDENT**

Paul-Maurice Morel

### **VICE-PRÉSIDENT**

Vincent Le Roux

### **TRÉSORIER**

Régis Lacroix

### **SECRÉTAIRE GÉNÉRAL**

Jean-Philippe Clément

### **SECRÉTAIRE GÉNÉRAL ADJOINT**

Sylvain Noble



# LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION



## JÉRÔME BOCUSE

Président  
Les Produits Paul Bocuse



## FRANCK DUBOEUF

Directeur Général  
Les Vins Georges Duboeuf



## OLIVIER GINON

Président  
GL Events



## DANIEL KARYOTIS

Directeur Général  
Banque Populaire  
Auvergne Rhône Alpes



## ALAIN MÉRIEUX

Président  
Institut Mérieux



## PAUL-MAURICE MOREL

Directeur Général  
Pôle Développement



## FRANCK FERIGUTTI

Mof 2000 - Chef Exécutif  
Restaurants & Brasseries Bocuse



## ERIC PANSU

MOF 1996 - Chef Exécutif  
Restaurants & Brasseries Bocuse





# L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE DE LA FONDATION

## PRÉSIDENT DE LA FONDATION

Paul-Maurice Morel

## TRÉSORIER DE LA FONDATION

Régis Lacroix

## CHEF DE PROJETS

Caroline Dupain

## CONSULTANTE MISSIONS & PROJETS PÉDAGOGIQUES

Doreen Quentel

## CONSULTANTS OPÉRATIONNELS

Paul-Antoine Chanel

Sylvain Noble

## CHEF EXÉCUTIF

Eric Pansu

## ASSISTANTE PROJETS

Marine Chamailé

## ASSISTANTE ADMINISTRATIF & FINANCIER - PARTENARIATS ET RECHERCHE DE FONDS

Yasmine Moudrik

## ASSISTANTE COMMUNICATION

Léane Billy

## NOTRE PÉRIMÈTRE D'ACTION



### *Actuel*

#### **21 ÉTABLISSEMENTS EN FONCTIONNEMENT 2020/2021**

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

### *A venir*

#### **OUVERTURES 2021/2022**

Ales - Bruxelles (2 ateliers) - Dardilly - Dinard (2 ateliers) - Dugny -  
Grenoble (3 ateliers) - Groisy (2 ateliers) - Lyon 2 - Lyon 5 - Marseille  
- Saint Alban Leysse (4 ateliers) - Saint Symphorien sur Coise -  
Souillac - Clermont Hérault



# RAPPORT MORAL DU BUREAU DE LA FONDATION PAUL BOCUSE

**La Fondation Paul Bocuse entre ce jour dans la troisième année de son quatrième mandat.**

**Après une année rendue difficile par la crise sanitaire, la Fondation Paul Bocuse garde le cap et poursuit sa mission principale : Transmettre et Promouvoir les métiers des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie notamment auprès des jeunes générations.**

## **Une nouvelle année différente mais riche**

En quittant 2019, la Fondation Paul Bocuse s'est lancée un défi : profiter de la décennie qui s'ouvrait pour renforcer ses actions, et intensifier le rythme de ses ateliers de découverte des métiers des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie à destination des jeunes, comme le souhaitait Monsieur Paul.

Puis un obstacle microscopique, invisible, est venu bouleverser le quotidien de chacun. La Fondation, comme les autres, a dû mettre entre parenthèses ses activités. Un véritable séisme pour nous, qui chaque jour à travers nos actions, mettons en valeur des métiers de partage, d'échange, de rencontres et de gestes manuels. A l'heure où nous nous tenions loin les uns des autres et faisons tout pour éviter le moindre contact, nos activités ont été forcées, par deux fois, de s'arrêter.

## **Assurer les ateliers par tous les moyens**

La Fondation n'a pas souhaité rester les bras croisés, à attendre d'avoir l'autorisation d'être à nouveau réunis. Pendant ces deux confinements inédits qui ont obligé chacun de nous à bouleverser nos habitudes, il nous tenait à cœur de maintenir à tout prix nos ateliers.

Grâce aux leçons apprises lors de la première vague, nous avons su réagir immédiatement. Dès qu'il en a été possible, sur les 24 sessions d'ateliers de l'année 2020, 17 d'entre elles ont pu être reportées sur la période d'avril à juillet 2021. Un grand bonheur pour ces enfants et leurs parents privés d'activités et de légèreté pendant de longs mois.

La demande envers nos ateliers est toujours croissante car ils répondent à un besoin essentiel des jeunes, pour qui, il est si difficile de se représenter un métier : trouver leur orientation. Nous maintenons donc notre cap, et continuons sur la voie tracée par Monsieur Paul, il y a maintenant plus de 15 ans. C'est ainsi que 6 nouveaux centres vont accueillir nos activités en 2021.

## **La cuisine, vecteur de solidarité**

Créer et développer des liens intergénérationnels, voici un sujet que la Fondation a à cœur. Avec l'aide du Chef Meilleur Ouvrier de France Eric Pansu, nous avons accompagné les 140 EHPAD du réseau « La Pierre Angulaire » d'Habitat et Humanisme. Nous leur avons apporté notre expertise afin de les aider à structurer leur cuisine, leurs achats et leurs menus pour améliorer le confort et l'alimentation de nos aînés en maison de repos.

La transmission des gestes et savoirs est au cœur de la mission de la Fondation. C'est la raison pour laquelle elle se donne l'ambition de continuer à développer ses actions intergénérationnelles. Les métiers de l'Hôtellerie Restauration se transmettent de Chef en Commis, d'Homme d'expérience en novice.

La Fondation souhaite ainsi constituer un vivier de Chefs et Maîtres d'Hôtel à la retraite et souhaitant donner de leur temps pour parrainer de jeunes talents et les accompagner dans leur parcours.

C'est peut-être ce qui a le plus manqué aux Français pendant ces deux années mises entre parenthèses : se retrouver, entre amis, autour d'une table, au restaurant ou à la maison.

Conscients des difficultés rencontrées par les restaurateurs dans ce contexte particulier, la Fondation Paul Bocuse, en partenariat avec la Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes, a mis en place un prêt « Restaurateur » à taux zéro. Avec l'arrêt progressif des aides de l'Etat, nous souhaitons nous engager et proposer une solution de financement alternative pour les restaurateurs encore en difficulté malgré la réouverture des établissements.

**Enfin, compte tenu des besoins et de la forte demande, notamment du quartier et de l'environnement du 9ème arrondissement de Lyon, la Fondation Paul Bocuse s'engage et s'est lancée dans la construction de deux plateaux techniques ainsi que du nouveau siège de la Fondation. Juxtant les Bureaux de la Brasserie L'Ouest, ils accueilleront dès la rentrée prochaine des Ateliers et auront vocation à être un lieu de formation pour nos bénévoles. Véritable lieu de vie, cet espace rassemblera aussi bien nos Membres Fondateurs, Chefs, Partenaires, Jeunes Talents et l'ensemble de nos intervenants.**


# Les chiffres clés de 2020

26 

MEMBRES FONDATEURS

7 


SALARIÉ(E)S/CONSULTANT(E)S

56 

FORMATEURS BÉNÉVOLES

24 

SESSIONS D'ATELIERS  
"DÉCOUVRIR UN MÉTIER"

235 

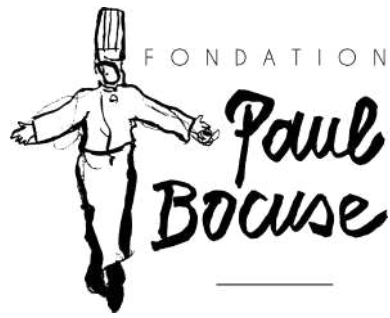
PARTICIPANTS AUX ATELIERS

264 

SÉANCES D'ATELIERS

17 

SESSIONS D'ATELIERS  
MAINTENUES ET REPORTÉES  
À LA SUITE DU CONFINEMENT



TRANSMETTRE - SAUVEGARDER - PROMOUVOIR

## *Le Patrimoine Culinaire*



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. La Fondation œuvre au quotidien pour l'insertion et la réinsertion professionnelle dans un secteur d'activité aujourd'hui très marqué par la crise sanitaire.

# NOS ACTIONS

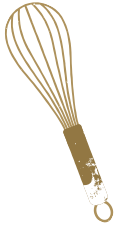
# 2020/2021

*Transmettre...*





## NOS ACTIONS EN CHIFFRES



**1801**

COLLÉGIENS ONT PARTICIPÉ AUX  
ATELIERS D'INITIATION CULINAIRE  
DEPUIS 2009.



**253**

JEUNES ONT PARTICIPÉ AUX  
ATELIERS SAVOIR-ÊTRE DEPUIS LA  
CRÉATION DE LA FONDATION.



**326**

ENFANTS ET JEUNES ADULTES ONT  
DÉCOUVERT LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE  
RESTAURATION DEPUIS LA MISE EN PLACE  
DES JOURNÉES PÉDAGOGIQUES.



# LES ATELIERS D'INITIATION CULINAIRE

## DÉCOUVRIR UN MÉTIER

Instaurés en 2009, les ateliers d'initiation "**Découvrir un métier**", ont cette année encore connu un grand succès malgré leur arrêt lors des deuxième et troisième confinements.

En 2020-2021, ce sont au total 235 élèves allant de la 6ème à la 3ème qui ont pu bénéficier de ce programme, au moment où l'orientation devient une préoccupation essentielle à leur avenir et leur épanouissement scolaire.

### Cuisinier, Pâtissier, Boulanger, Maître d'Hôtel & 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.**



# LES CHIFFRES CLÉS DES ATELIERS

Nous avons demandé aux participants 2020/2021 ce qu'ils avaient pensé de nos ateliers. Retour en chiffres sur notre questionnaire de satisfaction.

9,2/10

c'est la note moyenne donnée par les parents aux ateliers de la Fondation Paul Bocuse.

1/2

Un parent sur deux a connu les ateliers grâce à la communication faite via les Collèges. Les autres grâce au site internet et aux réseaux sociaux.



## Les retours positifs

- Les ateliers permettent aux enfants d'apprendre de nouvelles recettes et techniques en cuisine et pâtisserie.
- Les propositions et la diversité des plats réalisés lors des ateliers.
- La rencontre avec des chefs dans un environnement professionnel.
- Le partage entre les collégiens et la convivialité du groupe.
- L'encadrement des chefs formateurs.

100%

des collégiens et leurs parents recommandent les ateliers de la Fondation Paul Bocuse.

47%

des jeunes déjà en filière générale souhaitent continuer leurs études dans l'Hôtellerie Restauration suite aux ateliers. 64% de ces collégiens dans les Centres de Formations où se sont déroulés les ateliers.



## Ce que les ateliers ont apporté aux collégiens selon leurs parents :

- Découverte d'un **métier** et de nouveaux gestes techniques.
- De la **confiance** en eux, de l'**autonomie** et de la **fierté**.
- Une **vocation et des étoiles dans les yeux** pour les plus chanceux, le **plaisir** de (re)découvrir les Arts Culinaires pour tous.



# 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 Maisons Bocuse et les emblématiques Bouchons Lyonnais.

**Sous l'égide de la découverte de la Gastronomie, ces temps forts sont aussi l'occasion pour ces jeunes de se projeter dans leur future vie professionnelle.**

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.).

33

Stagiaires  
placés

48

Interventions  
pédagogiques

30

Apprentis  
placés



Interrompues cette année pour cause de fermeture des restaurants, les journées pédagogiques reprendront en 2021/2022.

## SAVOIR-ÊTRE À TABLE



Les 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 de rares occasions de sensibiliser les participants à l'attitude à adopter lors de futurs entretiens...



# NOS ÉVÈNEMENTS

## 2020/2021

*Promouvoir...*



## NOS ÉVÈNEMENTS EN CHIFFRES



**131**

ÉVÈNEMENTS ONT ÉTÉ RÉALISÉS DEPUIS LA CRÉATION DE LA FONDATION.



**1600**

REPAS SOLIDAIRES ONT ÉTÉ SERVIS EN 2020/2021 SOUS DIFFÉRENTES FORMES. (PLATEAUX REPAS, BUCHES DE NOËL, BUFFET..)



**+ de 370**

PERSONNES ONT PRIS PART À NOTRE ATELIER CULINAIRE LORS DU SIRHA, ANIMÉ PAR LA CHEFFE MOJGAN TASHVIGHI.





## JOURNÉE DON DU SANG

Le 27 novembre 2020 a eu lieu la première campagne de don de sang de la Fondation Paul Bocuse, en partenariat avec **Sport dans la Ville** et l'**Etablissement Français du Sang**.

Lors de cette journée, plus de **180 personnes se sont mobilisées pour sauver des vies**. Afin de remercier les donateurs, les Chefs des Restaurants et Brasseries Bocuse ont préparé différents mets sucrés et salés.

**Nous vous attendons pour la deuxième édition de Mon sang pour 3 vies, Vendredi 3 décembre 2021 chez Les Compagnons du Devoir.**



## HABITAT ET HUMANISME



Pendant les fêtes de Noël 2020, la Fondation Paul Bocuse et l'association **Habitat et Humanisme** Rhône se sont unis pour apporter du réconfort aux personnes isolées et en grande précarité.

Les chefs des **Restaurants & Brasseries Bocuse et de C-Gastronomie** ont ainsi réalisé des bûches de Noël qui ont été servies le 24 décembre à 200 "passagers" **d'Habitat et Humanisme**.

Enfin, avec l'aide du Chef Eric Pansu, la Fondation s'est rendue auprès du Père Bernard Devers pour créer tout un cycle de menus pour les EHPAD du réseau "**La Pierre Angulaire**" d'Habitat et Humanisme afin d'améliorer le confort de nos aînés en maison de repos.

**La cuisine, c'est avant tout le partage !**



## JOURNÉE INTERNATIONALE DES DROITS DES FEMMES

À l'occasion de la **Journée Internationale des Droits des Femmes**, la Fondation Paul Bocuse a eu à cœur de visiter Le **Foyer Notre-Dame des Sans-Abri** et d'offrir une pause gourmande aux femmes du foyer.

Le traiteur **C-Gastronomie** et les **Restaurants et Brasseries Bocuse** ont livré des **plateaux repas** et boissons pour égayer le quotidien de ces femmes et de leurs enfants.





## LES TOQUES SOLIDAIRES

Suite à la crise sanitaire et la fermeture des restaurants en France, la Fondation Paul Bocuse, en partenariat avec la **Banque Populaire AURA** et Le Repaire du Chef ont créé un fonds de solidarité pour venir en aide aux restaurateurs en difficulté.

Les fonds alloués à ce projet permettent aux restaurateurs de bénéficier de prêts à taux zéro d'un montant de 10 000 euros sur 5 ans afin de les aider dans la poursuite de leur activité. La complexité des dossiers reçus couplée à la conjoncture actuelle nous conduisent à repenser notre projet et à l'adapter, sur le principe du micro-crédit.

Avec l'arrêt progressif des aides de l'Etat, nous souhaitons nous engager et proposer une solution de financement alternative pour les restaurateurs encore en difficulté malgré la réouverture des établissements.



## MON LIBAN D'AZUR



Du 14 au 17 juin 2021, la Fondation Paul Bocuse s'est déplacée avec l'Association **Mon Liban d'Azur** pour la première fois au Pays du Cèdre afin de venir en aide au **Père Hani**, qui œuvre auprès des Libanais les plus démunis à Beyrouth.

### Ce projet en quelques mots :

- **600 repas préparés par le Chef Eric Pansu et le Père Hani**, distribués aux plus démunis sur le port de Beyrouth, à 200 mètres de l'explosion d'Août 2020.
- 1 machine à pâtes **DIMA** offerte par la Fondation au Père Hani, d'un montant de 4000€. A ce titre, nous remercions chaleureusement **Yann Bretonnière**, Président Directeur Général de DIMA et Membre Fondateur de la Fondation.
- **L'intervention** d'Eric Pansu à l'Hôpital Français du Levant, pour la création et la supervision de plateaux repas.
- L'organisation d'un Dîner de Gala Gastronomique élaboré et réalisé par le Chef Eric Pansu. **L'objectif : récolter des dons pour financer l'ouverture d'une deuxième cuisine** pour le Père Hani. Un Alumni Libanais de l'Institut Paul Bocuse, Michel Jabbour, est venu en soutien dans les cuisines.



*Père Hani et Chef Pansu dans les cuisines du port*



## MAKE A WISH

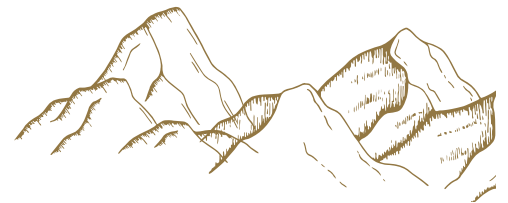


À l'initiative de Make-A-Wish France, association qui réalise les vœux d'enfants atteints de graves maladies, les Restaurants et Brasseries Bocuse et la Fondation Paul Bocuse ont eu le plaisir de **réaliser le vœu de Jasmine**. Rêvant depuis toujours de devenir Cheffe, elle a pu rencontrer Luc ABADIE, Chef du Restaurant Fond Rose des Maisons Bocuse, pour une après-midi placée sous le signe de la gastronomie et de l'émotion.

Accompagnée de sa famille, Jasmine a appris à cuisiner un repas autour du poisson. Elle a réalisé pour le dessert un délicieux fondant au chocolat.

**Un magnifique moment de partage culinaire !**

## LES JOURNÉES DES FORMATEURS



Les 7 & 8 juillet 2021 ont eu lieu les Journées des Formateurs de la Fondation Paul Bocuse sur les bords du Lac d'Annecy !

Ces deux jours de découverte ont été l'occasion de **remercier les Chefs Formateurs des Ateliers pour leur implication** tout au long de l'année. Toutes les équipes venues des quatre coins de la France ont pu se rencontrer et échanger afin de préparer l'année suivante.

➔ Au programme : accueil des nouveaux Chefs de la Fondation, temps d'échanges pédagogiques, mais aussi découverte du patrimoine Haut Savoyard dans le cadre idyllique des bords du Lac d'Annecy, en Haute-Savoie.





## GOOD L'ÉVÈNEMENT

La Fondation Paul Bocuse s'est rendue vendredi 10 Septembre à la **Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon** lors de l'évènement GOOD coorganisé par le Progrès et la **Métropole de Lyon**.

**Durant cette journée spécialement dédiée à l'alimentation durable**, la Fondation a ainsi pu présenter un projet en lien avec le Collège Champagnat situé à Saint-Symphorien sur Coise, qui accueille un atelier depuis septembre 2021.

Les Collégiens de la Classe « **Sixième Milsaveurs** » ont travaillé tout au long de l'année scolaire 2020/2021 sur la thématique de la Cuisine. Très à l'aise sur le sujet de l'alimentation durable, ils ont proposé différentes activités qui ont conquis le public :

### Quizz sur les saveurs, reconnaissance des épices, recettes anti-gaspi...

Grâce notamment à l'expertise et à l'engagement originel du Chef Régis Marcon dans la Cité de la Gastronomie, et maintenant à la Présidence du Comité Rabelais, la Fondation s'investira dès 2022 dans de très ambitieux projets au sein même de ce bâtiment historique de Lyon.



SIRHA 2021



Pour la première fois, la Fondation Paul Bocuse était présente au Sirha 2021. L'occasion de montrer aux professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration **nos actions**, et de **partager** avec eux nos **valeurs originelles**. Un immense merci à Monsieur **Olivier Ginon** et à Madame **Marie-Odile Fondeur** pour ce rendez-vous incontournable de la Gastronomie !

### Au programme sur notre stand :

- Atelier culinaire animé par notre Cheffe Formatrice Mojgan Tashvighi, lors duquel le public a pu confectionner des pickles de légumes. Plus de **370 participants** sont repartis avec leur création.
- Avec le souhait de rapprocher les arts, nous avons organisé un atelier "**toiles participatives**" à l'effigie de Monsieur Paul façon "Andy Warhol", **réalisées avec l'aide du public**.



La Cheffe Mojgan en pleine démonstration.



Coup de pinceau de Jérôme Bocuse sur les toiles participatives.



Le public participant à l'atelier Pickles de Légumes.

# DES NOUVELLES DE NOS BOURSIERS

## 2020

*Sauvegarder...*



# NOTRE PROGRAMME DE BOURSES EN CHIFFRES



27

BOURSES ONT ÉTÉ OCTROYÉES À DES JEUNES ESPOIRS DEPUIS 2004.



+ de 126 000 €

DE BOURSES ONT ÉTÉ VERSÉS DEPUIS LA CRÉATION DE LA FONDATION.



## LA PAROLE À ... *Yasmine Boudia*

Boursière 2020 de la Fondation Paul Bocuse



Le 20 octobre 2020, j'ai été l'heureuse bénéficiaire d'une bourse d'étude de la part de la Fondation Paul Bocuse.

A cette période, je finissais **mon stage de fin d'études au sein des Restaurants et Brasseries Bocuse**. A la vue d'un marché de l'emploi ébranlé par la crise sanitaire, j'ai effectué une formation professionnelle pour le métier de Responsable Qualité, un métier qui me passionne et dans lequel je désire m'épanouir professionnellement.

“ **En finançant cette formation, la Fondation Paul Bocuse m'a offert les moyens de tracer ma voie professionnelle dans la direction que j'ai choisie.** ”

Depuis cette date, et grâce à cette bourse, j'ai pu effectuer cette formation, ainsi qu'**un stage de 6 mois au sein de la société C-Gastronomie**. A l'issue de celui-ci, j'ai signé un contrat de travail en CDI en tant qu'**Assistante en Hygiène et Qualité** au sein des Restaurants & Brasseries Bocuse et du traiteur C-Gastronomie.

Aujourd'hui, au sein de ces structures et en étroite collaboration avec les Chefs, mes missions gravitent autour d'un axe principal : assurer la sécurité alimentaire, la conformité des produits et la gestion du système de management de la qualité. Et ceci, afin que nos produits soient conformes au niveau d'excellence et de qualité que représentent les Maisons Bocuse et le traiteur C- Gastronomie.

Je profite encore de cette occasion pour remercier sincèrement l'ensemble des membres fondateurs de la Fondation Paul Bocuse pour leur généreux dons et leur précieux soutien, sans qui, je n'aurais pas eu accès à cette merveilleuse opportunité.



**L'année 2020 fût très positive pour moi.**

En plus d'avoir obtenu mon diplôme de BTS cuisine, j'ai obtenu mon CAP Pâtisserie à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingeaux et cela **grâce à l'aide de la Fondation Paul Bocuse.**

En effet, Monsieur Philippe Cellerosi, Proviseur du Lycée François Rabelais, a partagé ma détermination ainsi que mon mérite auprès de Madame Quentel qui à son tour, m'a mis en relation avec Monsieur Paul-Maurice Morel. Ils ont tous deux accepté de m'accorder une bourse.

Mais encore, j'ai pu grâce à la Fondation, **rencontrer le Chef Christophe Foulquier qui m'a accueilli en tant que stagiaire chez C-Gastronomie.** Cette première expérience en pâtisserie a été très enrichissante et m'a surtout préparé pour mon second stage.

**J'ai pu intégrer la brigade du Chef Cédric Grolet au Meurice à Paris.** En plus d'avoir réalisé un rêve, j'ai développé un savoir autour de la Pâtisserie en boutique de palace.



Cette année, j'intègre l'équipe du Chandolin Boutique Hôtel en Suisse pour une saison en tant que commis Pâtissier. J'ai pour objectif dans quelques années, l'ouverture de ma propre boutique de pâtisserie à Istanbul, ma ville de coeur.

**Je tiens à remercier la Fondation Paul Bocuse pour son accueil, son écoute et sa délicatesse. Si j'occupe cette place aujourd'hui, c'est en partie grâce à votre aide et je vous en suis reconnaissant.**

Comme l'a dit Monsieur Paul Bocuse :

**« Pour doubler le bonheur, il faut le partager ».**



## Témoignage d'Emanuel Mugnier - Chef Formateur de l'Ecole Ducasse

Sami s'est formé et a obtenu son CAP pâtissier à l'ENSP, Etudiant très impliqué dans sa formation, il a participé avec passion et intérêt durant toute sa formation.

Sami est respectueux, s'est bien intégré dans le groupe, il a partagé ses connaissances, tout cela de bonne humeur et avec un peu d'humour sans laisser indifférents les Chefs.

Nous lui souhaitons le meilleur pour la suite.

# CARNET DE ROUTE DE NOS ANCIENS BOURSIERS

## Thalia Boukhelifi

Boursière 2018 - 2022 de la Fondation Paul Bocuse



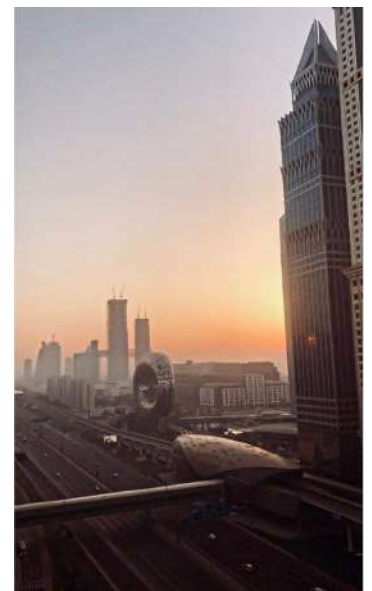
En 2019, j'ai saisi l'opportunité d'intégrer l'industrie de la restauration. Aujourd'hui, je peux parler de la chance qui m'a été donnée par la Fondation Paul Bocuse. Je parle de chance car la Fondation m'a apportée l'accompagnement et l'aide financière dont j'avais besoin pour pouvoir intégrer l'Institut Paul Bocuse, et **cela a tout simplement changé ma vie.**

Ce cursus m'a ouvert les portes d'expériences de vie que jamais je n'aurais pu imaginer. J'ai réalisé de nombreux stages dans des

établissements des Maisons Bocuse qui m'ont apporté l'expérience du métier, la rigueur, les connaissances F&B, la découverte de soi et de mes capacités sur des tâches à réaliser, la maturité et tant de choses encore... **Aujourd'hui, je poursuis mon expérience à l'étranger.** Je souhaite particulièrement mettre l'accent sur mon dernier stage effectué au sein de LPM Dubaï (NDLR : La Petite Maison Dubaï) de Mai 2021 à Novembre 2021. Une expérience enrichissante sur le plan professionnel, mais surtout incroyable sur le plan humain. Dubaï est une énorme plateforme avec une diversité de cultures, origines et d'histoires propres à chaque individu. Aujourd'hui, je sors de cette expérience avec **mon niveau d'anglais amélioré, un état d'esprit enrichi et un regard encore plus mûr sur le métier.**

Je ne peux aujourd'hui donc que remercier la Fondation qui est le premier maillon de cette chaîne d'expérience de vie, de ma vie et remercier toutes les maisons qui me permettent de l'agrandir et d'apprendre chaque jour sur le métier.

**Merci et continuons d'apprendre et de faire perpétuer ces métiers de partage et d'hospitalité.**



# NOS PROJETS & AMBITIONS

## à venir





## NOS PROJETS & AMBITIONS EN CHIFFRES



**10**

AXES DE DÉVELOPPEMENT POUR L'AVENIR.



**400 M<sup>2</sup>**

D'EXTENSION DES LOCAUX DE LA  
FONDATION INCLUANT DEUX ATELIERS  
PILOTES ET DE NOUVEAUX BUREAUX.



**4<sup>ème</sup>**

GALA DE LA FONDATION PAUL BOCUSE.  
MÉCENAT POUR LES MAITRISIENS,  
PROMOTION ET RECHERCHE DE FONDS





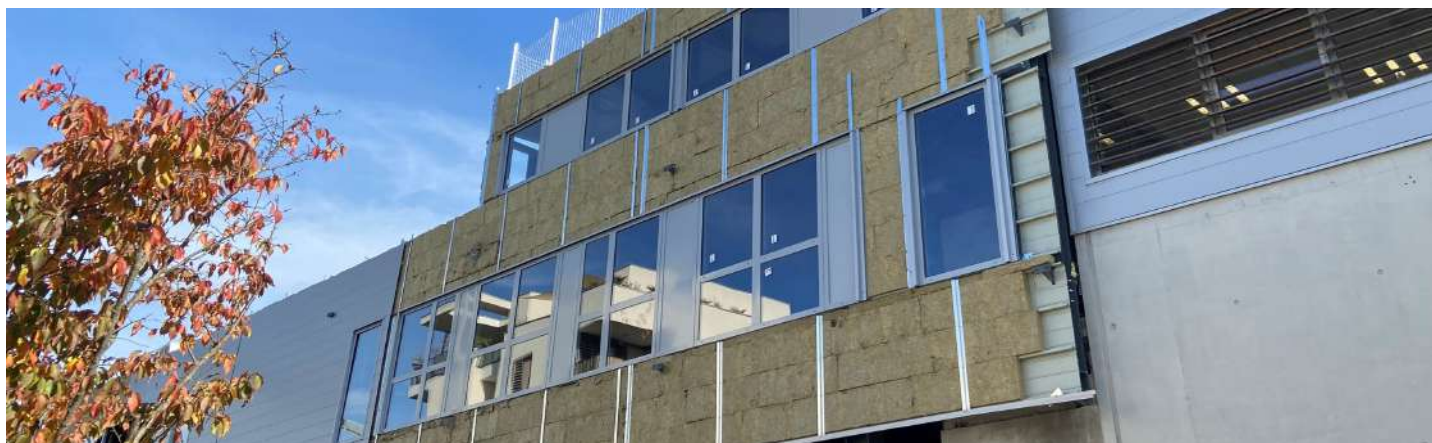
# WORK IN PROGRESS... LA NOUVELLE VITRINE OPÉRATIONNELLE DE LA FONDATION

## La Fondation s'agrandit !

Le siège de la Fondation est en travaux. Il abritera courant 2022 une toute nouvelle extension. Celle-ci accueillera notamment **deux ateliers pilotes** et un **lieu de réunion et de partage** ouvert aux **Membres Fondateurs**, avec un hommage tout particulier à **Paul Bocuse** sur le thème de la **Transmission**.

Cet agrandissement aura aussi vocation à **former nos Chefs Bénévoles à l'ADN Bocuse**.

Véritable **lieu de vie**, cet espace pourra également recevoir des **cours de cuisine** et séminaires encadrés par la Fondation pour nos Membres Fondateurs, ou encore des entreprises partenaires, sur le même principe que nos ateliers à destination des jeunes. Un beau projet qui nous donnera de la flexibilité et nous permet de nous **inscrire dans la durée... L'équipe vous attend pour couper le ruban !**



## LE GALA DE LA FONDATION



### Le traditionnel Gala de la Fondation Paul Bocuse fait son retour en 2022 !

Annulé à cause de la crise sanitaire en 2020, le Quatrième Gala de la Fondation aura lieu en début d'année 2022 à l'Abbaye de Paul Bocuse.

Cette soirée sera l'occasion de se retrouver autour des valeurs portées par la Fondation, après deux années mises entre parenthèses.





## LE DON DU SANG

**Le saviez-vous ? En donnant 1h de votre temps, vous sauvez 3 vies !**

La Fondation Paul Bocuse se met au service de l'EFS pour la deuxième année consécutive et participe à sa Campagne de **Don du Sang** :

### " Mon sang pour 3 vies "

Accompagnée cette fois-ci par **Les Compagnons du Devoir**, nous donnons rendez-vous à tous les Lyonnais et amis de la Fondation le **Vendredi 3 décembre 2021**.

La Fondation Paul Bocuse proposera aux généreux donateurs une collation préparée par les chefs des **Maisons Bocuse** et **C-Gastronomie**. Un grand merci au Chef **Christophe Foulquier** et à **Jean-Marie Girault** pour leur engagement !

**Une bonne occasion de faire un beau geste !**

**DON DE SANG**  
Les Compagnons du Devoir  
Fondation Paul Bocuse  
& Sport dans la Ville

Collecte sur rendez-vous avec Pass Sanitaire  
[www.bit.ly/villedelyon](http://www.bit.ly/villedelyon)

**Vendredi 3 Décembre 2021**  
de 9h30 à 14h et de 15h à 19h

## ESPOIRS DE LA FONDATION



**Nous éveillons la jeunesse au goût d'une passion, d'une profession !**

Comme le souhaitait Monsieur Paul, la Fondation continue de promouvoir les merveilleux métiers de l'Hôtellerie Restauration. Nous pensons que c'est à travers la bonne orientation et la formation que réside le **futur de ce secteur d'activité**. Plus que jamais, nous souhaitons que chaque jeune puisse avoir accès à un cycle d'études.

Nous souhaitons **renforcer** notre système de bourses d'études, en permettant à la fois aux jeunes en difficulté de pouvoir financer leur parcours, et en attribuant des bourses d'excellence à ceux qui font montre de détermination et d'aptitudes exceptionnelles. L'attribution de bourses d'études nous permet de poursuivre dans la voie tracée par Monsieur Paul, celle de la **sauvegarde** du patrimoine culinaire.



## LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE



**La Fondation Paul Bocuse a été sollicitée par la Métropole de Lyon et la Cité Internationale de la Gastronomie, dans le cadre du projet de réaménagement de cette dernière.**

Suite au succès rencontré par le stand de la Fondation lors de l'évènement GOOD, qui s'est tenu le 10 Septembre 2021 à la Cité de la Gastronomie, la Métropole s'est rapprochée de nous. Forts de plus de 15 années d'expertise, nous avons été sollicités pour leur adresser une proposition d'animation de ce bâtiment classé, en mettant notamment en place **au sein même de la Cité** un de nos ateliers à destination des jeunes.

Pour faire vivre ce lieu exceptionnel, nous allons également investir l'espace des enfants lors d'évènements ponctuels, et nous aimerions y organiser... un **concours final entre les jeunes de nos ateliers venant de toute la France !**

Grâce à notre proximité de toujours avec le Chef Régis Marcon, véritable mentor en France et particulièrement dans notre belle capitale Lyonnaise, nous allons pouvoir nous rapprocher avec beaucoup de bienveillance du Comité Rabelais ainsi que de la Cité de la Gastronomie et de ses représentants.

## CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

Voyant les difficultés rencontrées par le secteur de l'Hôtellerie Restauration depuis la crise sanitaire, et consciente du potentiel que représente un public en reconversion professionnelle, la Fondation Paul Bocuse souhaite s'investir **aux côtés du Chef Thierry Marx.**



**Cuisine Mode d'Emploi(s)** est un programme de formation diplômante gratuite créé par Thierry Marx qui permet à un public au chômage ou en reconversion professionnelle de remettre un pied dans le monde du travail. Nous pensons que nous poursuivons un but commun, et qu'en **unissant nos forces**, nous pouvons à ses côtés faire naître une vraie synergie, une dynamique pour revaloriser les fabuleux métiers des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie.

# L'ENTREPRISE DES POSSIBLES



L'entreprise des possibles, collectif d'entreprises engagées créé à l'initiative d'Alain Mérieux, met en commun les compétences et ressources de ses partenaires pour venir en aide aux sans abris. La Fondation Paul Bocuse souhaite apporter sa contribution à ce projet ambitieux et plein de chaleur.

## LES PETITES SOEURS DE L'AGNEAU

Après avoir passé un 8 Décembre 2020 en confinement, la Fondation reprend en 2021 son action de soutien aux Petites Sœurs de l'Agneau.

Du 8 au 10 Décembre prochain, dans toutes les Maisons Bocuse et les boutiques C-Gastronomie, Les clients pourront arrondir leur addition à l'euro supérieur pour soutenir les projets des Petites Sœurs de l'Agneau qui viennent en aide aux plus démunis.



## LE CFA DE LA GASTRONOMIE

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA GASTRONOMIE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES  
CUISINE • SERVICE

*Donnez du goût à votre avenir*

**La poursuite d'études dans l'Hôtellerie Restauration, c'est la continuité de notre mission.**

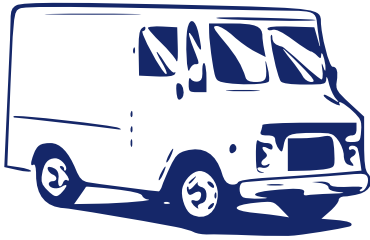
Par le financement de bourses d'études ou de matériel pour les jeunes futurs acteurs de la Gastronomie, la Fondation

Paul Bocuse souhaite soutenir le Centre de Formation d'Apprentis de la Gastronomie du Chef Christian Têtedoie. Nous nous inscrivons ici dans une logique de pérennisation du patrimoine culinaire.



# LE TRUCK DE LA FONDATION

## La Fondation devient mobile !



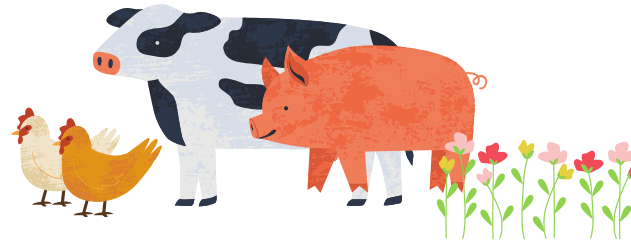
Une cuisine sur roues, que nous appellerions "**Le Relai**". Avec ce projet, la Fondation souhaite aller directement à la rencontre d'un public pour qui la cuisine peut être un refuge, un renouveau. L'idée générale : la Fondation souhaite procéder sur le même principe que les "**boîtes à livres**" que nous pouvons trouver dans la rue et qui, par leur **accessibilité**, mettent en valeur la littérature et

favorisent l'échange. Dans le même esprit, le Foodtruck sera un véritable point de rencontre et lieu de regroupement. Il nous permettra de nous rendre dans des quartiers défavorisés et d'aller **toucher directement les jeunes** et leurs parents. L'occasion aussi de cuisiner ensemble, autour de plats du monde, de partager recettes et astuces, et pourquoi pas, de susciter des vocations chez certains ?

## FERME PÉDAGOGIQUE ET ALIMENTATION DE SAISON

**Monsieur Paul a toujours favorisé une cuisine de saison, de proximité, avec des produits frais et de qualité.**

La Fondation porte ainsi ces valeurs dans son ADN. Nous souhaitons venir en soutien de fermes pédagogiques, par l'organisation de visites, d'ateliers. Montrer aux jeunes d'où proviennent les produits qui composent leurs plats, comprendre pourquoi on ne mange pas de framboises en hiver... Sous la conduite de la **Maison Cellierier**, la Fondation soutiendra la réalisation d'un projet concret. Avec "**Primaires Primeurs**", nous voulons ici remettre l'agriculture sur le devant de la scène, dans une société qui prend doucement conscience des enjeux de santé et de nutrition qui gravitent autour de l'alimentation.



## NOS VALEURS COMMUNES

La Fondation Paul Bocuse souhaite également conforter ceux dont les valeurs et projets s'alignent sur les nôtres. La Fondation soutiendra ainsi financièrement le CFA de la Gastronomie, La Légion d'Honneur, l'Entreprise des Possibles, ainsi que la Fondation créée par Olivier Ginon et Marie-Odile Fondeur.

# NOS NOUVEAUX REPÈRES

## pour l'avenir

**L'Hôtellerie Restauration fait partie des secteurs d'activités les plus en souffrance suite à la crise sanitaire inédite que nous traversons.**

**140 000 salariés** de l'Hôtellerie Restauration ont changé de métier depuis 2020. C'est la première estimation avancée par plusieurs organisations professionnelles du secteur.

**La pénurie de collaborateurs** est générale et est particulièrement marquée en service. **Sur le terrain ou dans les centres de formation**, ce segment de l'Hôtellerie Restauration peine à remplir ses rangs. La Fondation Paul Bocuse peut ici confirmer son rôle, devenir un véritable acteur de la pérennisation de ce secteur d'activités,



qui fait pourtant la renommée de notre pays à travers le monde entier. Nous ambitionnons également d'exporter notre savoir-faire, et avons quelques projets à l'étranger dans nos valises.

Nos Ateliers pour les collégiens intégreront désormais des modules d'une ou deux séances dédiées à des jeux de rôles sur le Service. Nos ateliers de Grenoble ouvriront même une session avec pour **thématique Le Service**.

La Fondation ambitionne aussi d'étoffer ses compétences et de renforcer son Conseil d'Administration, pour créer des liens plus directs avec le terrain et les besoins du secteur.



**Pour atteindre ses objectifs, la Fondation Paul Bocuse monte une nouvelle marche.**

Avec les nominations du Chef **Thierry Marx** ainsi que de Monsieur **François Pipala** au sein du Conseil d'Administration, nous renforçons nos compétences. Ces nominations s'accompagnent de la création de pôles pédagogiques "**Arts Culinaires**" et "**Service**", qui seront présidés par ces deux nouveaux membres d'exception,

C'est un immense honneur pour la Fondation de pouvoir compter sur Monsieur **François Pipala**, disciple de Monsieur Paul qui a été directeur de Salle de **L'Auberge Paul Bocuse, pilier exemplaire de Collonges**, MOF Maître d'Hôtel 1993 et Meilleur Directeur de Salle au Monde, ainsi que sur le Chef **Thierry Marx**, Chef Cuisinier d'exception à l'initiative de "Cuisine Mode d'Emploi(s)", pour rejoindre nos rangs et accompagner le développement des actions de la Fondation Paul Bocuse. Dans l'esprit des hommes d'exception, le Chef Marx saura nous apporter son engagement de toujours à travers son expérience et sa personnalité unique. Tous deux partagent nos valeurs fondatrices : la **Transmission**, mot clé qui les accompagne depuis le début de leurs carrières respectives. Ils seront pour nous de véritables **repères** pour créer des **liens** directs avec le terrain. Le Service et les Arts Culinaires auront ainsi deux illustres représentants pour les faire rayonner et sublimer nos fabuleux métiers.



## NOS BÉNÉVOLES ACTIFS

# Nos remerciements

**L'équipe opérationnelle** de la Fondation souhaite adresser ici quelques mots de remerciements à ceux qui, par le temps accordé et leurs compétences, aident la Fondation chaque jour à développer ses activités.

Ils sont nombreux, aussi nous avons choisi ce jour de remercier tout particulièrement :

**Monsieur Paul-Maurice Morel**, qui en qualité de Président de la Fondation Paul Bocuse, donne de son temps et de son énergie au quotidien afin de poursuivre la voie tracée par Monsieur Paul en 2004.

**Monsieur Régis Lacroix**, Expert Comptable Associé de la société Endrix (Membre Fondateur de la Fondation), qui par son rôle de trésorier, assure une gestion mesurée et la pérennité financière de la Fondation,

**Le Chef Eric Pansu**, Meilleur Ouvrier de France 1996 et Chef Exécutif des Restaurants & Brasseries Bocuse, qui nous apporte ses conseils, son expérience, et donne beaucoup de son temps pour accompagner nos jeunes.



**PAUL-MAURICE MOREL**

Directeur Général Associé  
Pôle Développement



**RÉGIS LACROIX**

Expert Comptable Associé  
Endrix



**ERIC PANSU**

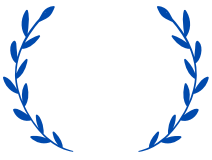
MOF 1996 - Chef Exécutif  
Restaurants & Brasseries Bocuse

**Rejoignez-nous au quotidien et appuyons nous sur l'expertise des collaborateurs de nos entreprises Membres Fondateurs pour continuer à avancer dans la voie tracée par Monsieur Paul il y a plus de quinze ans...**









# 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 Culinaire.*



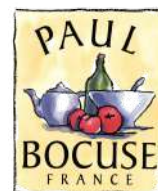
BRAGARD



C-GASTRONOMIE  
*Maison de goûts*



C/M/S/ Francis Lefebvre Lyon  
Avocats



PB  
CONSEIL



endrix.  
OSONS OSER.



Sysco  
France



winterhalter

# NOUS CONTACTER

---



FONDATION PAUL BOCUSE  
1 QUAI DU COMMERCE  
69009 LYON



[contact@fondation-paul-bocuse.com](mailto:contact@fondation-paul-bocuse.com)



LA FONDATION PAUL BOCUSE  
+33 (0)4 37 64 26 00  
+33 (0)6 35 88 74 46



[WWW.FONDATION-PAUL-BOCUSE.COM](http://WWW.FONDATION-PAUL-BOCUSE.COM)

