



# YING-CHI LIU

*Première étudiante taiwanaise de l'IPB*



A 35 ans, Ying-Chi travaille au Pasadena Restaurant à Kaohsiung au sud de Taiwan où elle est née. Ce n'était pourtant pas la voie qu'elle avait initialement choisie...

Après des études de secrétariat et de comptabilité, elle décide de partir en France pour voyager et apprendre la langue. Cette « rencontre avec le pays de la gastronomie » la pousse à prendre une toute autre direction. Elle décide ainsi d'entrer à l'IPB en 1997 parce que « Paul Bocuse incarne le symbole de la cuisine française ». Elle devient ainsi la première étudiante taiwanaise de l'Institut. Précurseur, elle a en quelque sorte ouvert la brèche. Depuis, plusieurs de ses compatriotes ont suivi ce même chemin qui mène aux cuisines les plus prestigieuses du monde.

Elle se rappelle encore de ses stages qui l'ont vraiment marquée. C'est auprès d'Alain Chapel qu'elle a d'abord appris les principes fondamentaux de la cuisine française. Après l'observation, l'action... Elle effectue son second stage à la Villa des Houx en Normandie où elle met en pratique ses acquis théoriques.

A l'issue de sa formation en France, elle retourne à Taiwan et travaille pendant deux ans dans le premier restaurant typiquement français de Taipei. Le nom de l'école, de plus en plus reconnue à l'international, l'a alors bien aidée pour y entrer !

Depuis trois ans, elle est assistante du chef du Restaurant Pasadena qui propose une cuisine française créative. Dans les années qui viennent, elle aimerait ouvrir son propre établissement en Chine où elle expérimenterait le fruit de ses recherches culinaires, car « la cuisine, c'est un métier qui nécessite beaucoup de technique mais aussi de créativité ». Particulièrement sensible à l'art, elle conçoit la cuisine avec le cœur comme le ferait une artiste. Elle dit ainsi préférer cuisiner les entrées qui permettent beaucoup de liberté et de changement.

Inventive, déterminée et précurseur en tout, elle appréhende son métier et la vie en générale avec un optimisme saisissant !



**INSTITUT PAUL BOCUSE**  
**HOTELLERIE & ARTS CULINAIRES**  
LYON FRANCE