

L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE

Trimestriel octobre-novembre-décembre 2009



INSTITUT PAUL BOCUSE

Exquis, exquise...

Exquise, certes telle était la soirée de ce jeudi 29 octobre sous la houlette de Bernard Pivot, parrain de la 17^e promotion de l'Institut Paul Bocuse qui ce soir là, dans le grand auditorium de la ville de Lyon, remettait les diplômes de la promotion sortante. Soirée de faste et de lumière, aussi de bons mots et de gastronomie avec un esthète comme Bernard Pivot, mais ce qui était remarquable pour l'enseignement technique et professionnel, ce furent les propos de Gérard Pélisson, président de l'Institut, dont voici quelques éléments. S'adressant aux jeunes lauréats Gérard Pélisson les a invités à prendre conscience que leur diplôme était un véritable passeport de qualité pour entamer leur vie active, « Ce diplôme ouvre les portes d'un avenir professionnel ». « Vous avez appris un métier qui demande beaucoup de travail et de goût de l'effort, conditions pour acquérir, toujours davantage, de professionnalisme, clé pour réussir votre carrière ». « C'est un entraînement à être pour entreprendre, vous êtes devenus artisans, techniciens, managers, explorateurs de la réalité des métiers de service ».

« Construire et inventer des contradictions, proposer autre chose, interpréter pour accommoder ». Ensuite Gérard Pélisson sensibilisa ces jeunes professionnels, futurs ambassadeurs de la gastronomie française, à donner une dimension humaine à leur métier « Vous avez la chance de pratiquer un métier de performances économiques auxquelles s'ajoutent beaucoup d'éléments qualitatifs et surtout humains, un métier qui donne du plaisir ». Et de conclure « N'oubliez jamais que si le client doit trouver le bonheur sous votre toit, votre responsabilité première est d'apporter considération et assistance à vos collaborateurs, à vos fournisseurs, à la communauté, à l'environnement, en un mot vous avez le devoir d'apporter une contribution positive au monde dans lequel vous vivez ».

Pour clôturer la cérémonie, un florilège d'innovation et de savoir-faire de mets et d'entremets dans le cocktail préparé par les étudiants. Exquis.

Si l'institut de formation Paul Bocuse est un pôle d'excellence, pour certains peut-être jugé inaccessible, ces valeurs n'en restent pas moins universelles et sont les bases de l'enseignement technique et professionnel, que l'on prépare un CAP, un bac pro, un BTS...

Michel ANDRÉ