

Diplômes
de l'Institut Paul Bocuse

Avec Bernard Pivot, pas de faute... de goût !



CELINE VAUTEY

« Exquis, c'est du léger, c'est pour vous rappeler que vous allez exercer des métiers qui exigent beaucoup de stratégie, d'organisation, de rationalisation. Mais ce qui fera toujours la différence, c'est le petit quelque chose en plus, le supplément d'âme ou de culture, la cerise sur le gâteau. La petite touche pratique, psychologique ou esthétique, bref ce qui amènera sur les lèvres de vos clients le mot exquis ». C'est en ces termes que le jeudi 29 octobre, Bernard Pivot, parrain de la promotion 2009 de l'Institut Paul Bocuse, s'est adressé à 130 étudiants de 25 nationalités différentes. Cette cérémonie s'est déroulée en présence de Paul Bocuse, président d'honneur, et de Gérard Pélisson, président de l'Institut.

Les diplômés viennent de terminer avec succès leurs études dans les trois cursus que propose l'Institut en partenariat avec l'IAE de l'Université Jean Moulin Lyon 3 : Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration (52 diplômés), Arts Culinaires et Management de la Restauration (68 diplômés) et Master en Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration (10 diplômés). L'Institut Paul Bocuse forme aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires. Intégrant tradition et 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.

S'adressant aux heureux récipiendaires, Gérard Pélisson a déclaré : « Vous avez fait le choix de devenir un bon professionnel de l'hôtellerie et de la restauration qui est le fer de lance de cette prodigieuse industrie du tourisme qui, en dépit des aléas de la conjoncture, représente à terme un potentiel considérable. A l'Institut Paul

Bocuse, vous avez appris un métier. Nos métiers ne sont pas des métiers d'amateurs. Vous avez appris que seuls le travail et le goût de l'effort sont les conditions pour acquérir, toujours davantage, le professionnalisme qui est la clé pour réussir dans la carrière. Et bien sûr, on n'a de goût au travail que si l'on aime son métier. Ce métier vous l'avez choisi et je sais que vous avez envie de le faire et de le faire bien, c'est là l'essentiel ».



CELINE VAUTEY