

TELERAMA

Du 10 au 16 avril 2010

L'Institut Paul-Bocuse, Ecully Tradition et excellence à la française

Créée en 1990 par le célèbre chef Paul Bocuse et par Gérard Pélisson, le cofondateur du groupe Accor, l'Institut Paul-Bocuse se veut « *un lieu pour transmettre l'art culinaire et l'accueil à la française* », explique Hervé Fleury, son directeur général. Cette école à visée patrimoniale accueille chaque année 70 nouveaux étudiants en restauration et 50 en hôtellerie, qui passeront une licence ou un master – en partenariat avec l'université Lyon-III. Ici, on exige « *un sens de l'effort, du travail en équipe, une gestuelle et une expression orale soignées,*

et le port de l'uniforme, même en cours théorique ». On apprend à tailler les légumes, parer la viande, doser l'eau, trouver le bon accompagnement, puis à développer sa personnalité culinaire, avant de maîtriser la conception d'un restaurant.

Les 380 élèves s'entraînent dans des conditions réelles, cuisinant et servant les clients de plusieurs restaurants (plus de 350 couverts chaque jour), notamment à l'hôtel-école Le Royal.

www.institutpaulbocuse.com,
tél. : 04-72-18-02-20. Coût annuel :
9 800 €. 120 places.



À L'INSTITUT PAUL-BOCUSE, PLACE À "L'ART CULINAIRE À LA FRANÇAISE".