

Exportation du savoir-faire

L'Institut Paul Bocuse ouvre un restaurant-école à Shanghai

Le 1^{er} mai, le restaurant-école de l'Institut Paul Bocuse ouvre ses portes au dernier étage du Pavillon Rhône-Alpes de l'Exposition Universelle de Shanghai. Fruit de la collaboration entre Entreprises Rhône-Alpes International, la Région et l'Institut Paul Bocuse, ce restaurant-école de 400 m² va former, pendant la durée de l'exposition, 120 étudiants du Shanghai Institute of Tourism (SIT). "Cette démarche originale répond aux besoins croissants de professionnels qualifiés dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration en Chine, pays en fort développement économique", explique Hervé Fleury, directeur de l'Institut qui poursuit : "Du 1^{er} mai au 31 octobre 2010, 24 étudiants de 2^e année des deux programmes de l'Institut Paul Bocuse (Management international de l'hôtellerie & de la restauration

et Arts culinaires & management de la restauration) vivront une expérience professionnelle et humaine aussi novatrice qu'ambitieuse Encadrés par les chefs et professeurs de l'Institut, ils participent à la formation des étudiants du SIT en transmettant les savoir-faire et les savoir-être de la gastronomie et de la restauration française".

Poussant l'envie du contact direct, les étudiants de l'Institut ont entrepris d'apprendre le chinois. Ensemble, ils assurent la gestion managériale et la conduite opérationnelle du restaurant d'une capacité d'accueil de 117 couverts répartis sur 3 espaces : une salle de restaurant, 4 salons lounge et une terrasse. Pour les étudiants chinois, cette expérience leur permettra d'acquérir sur le terrain les bases de la gastronomie et du service « à la française » distillées par l'Institut. Ce projet a mobilisé étudiants et professeurs



depuis février 2009. Sous la houlette d'Henry Clavijo, ils ont travaillé au développement et à l'aménagement du restaurant, à l'élaboration du budget prévisionnel d'exploitation et du plan de formation de l'équipe chinoise. Le restaurant mettra naturellement à l'honneur la cuisine française et le patrimoine gastronomique de la région Rhône-Alpes.