

L'Institut Paul Bocuse s'offre une vitrine internationale

Le restaurant-école, qui propose un service de restauration haut de gamme, va former 120 étudiants chinois en partenariat avec la Shanghai Tourism School.

Federico Duarte n'a que 21 ans. Pourtant, ce jeune Colombien, chef formateur à l'Institut Paul Bocuse depuis deux ans, est à la tête de la brigade qui œuvre au piano du restaurant-école installé au dernier étage du pavillon de Rhône-Alpes à l'Expo de Shanghai. Hervé Fleury, le directeur de l'IPB, a mobilisé 24 étudiants, logés en cité universitaire, et 7 professionnels pour animer cette aventure qui les mènera jusqu'à la fin de l'exposition. Ils encadreront près de 120 étudiants chinois, qui se succéderont par deux vagues, répartis en cuisine et en salle. Cette formation est réalisée en partenariat avec la Shanghai Tourism School, l'école d'art culinaire de la ville.

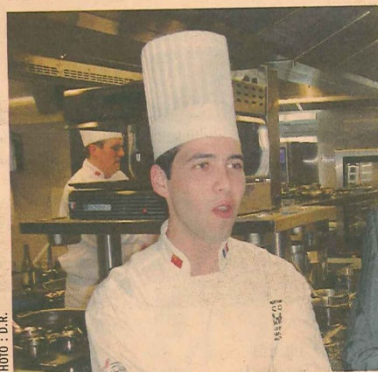


PHOTO : D. R.

Federico Duarte.

Au-delà de son rôle formateur des cuisiniers et serveurs chinois, l'IPB propose un service de restauration qui s'adresse aussi bien aux visiteurs de l'exposition qu'aux dirigeants et cadres d'entreprise qui veulent organiser des déjeuners d'affaires avec leurs clients, notamment chinois. Un espace de quelque 100 m² et d'une capacité de 40 places assises, un bar et une terrasse de 56 m² accessibles le soir, ainsi que quatre salons lounge, répartis sur 42 m², offrent un large éventail pour les candidats à une cuisine résolument lyonnaise déclinée avec des produits locaux, excepté le foie gras. La carte des vins fait la part belle aux côtes-du-rhône, beaujolais et crus de Savoie. Seul le champagne échappe au tropisme rhônalpin. Le soir, le restaurant-école Paul Bocuse peut être privatisé dans le cadre d'événements exceptionnels pour une jauge de 80 couverts.

Hervé Fleury et Daniel Gouffé suivent attentivement l'impact du lieu. Le directeur de l'IPB mesurera concrètement la notoriété de la griffe Paul Bocuse à l'international. Un succès pourrait l'inciter à dupliquer l'expérience dans d'autres pays. De son côté, le président d'Erai compte sur l'attrait exercé par le restaurant pour drainer les chefs d'entreprise avec l'espoir que ceux-ci donneront rendez-vous à leurs clients sur le site du pavillon Rhône-Alpes plutôt que dans le cadre aseptisé des hôtels internationaux où ils ont l'habitude de descendre.