

LA FRANCE VUE PAR... DES ETUDIANTS DE L'INSTITUT PAUL **BOCUSE**

“Ici, le souci du beau et du bon prime”

Ils viennent du monde entier pour apprendre le savoir-faire français, acquérir des bases pratiques et théoriques avant de développer leur créativité. Où ? À l'Institut Paul Bocuse, qui forme aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires. Des étudiants nous livrent leurs impressions.

José (Panama)

José Saenz voulait étudier l'excellence culinaire. “Dans mon pays, la nourriture en ville a certaines notes françaises. Tous les types de fromages qui existent en France ont retenu mon attention. Mais ce qui me surprend le plus est la manière dont les Français s'expriment à propos de la nourriture. Ils ne la considèrent pas juste comme une nourriture, mais comme un art.”

Vinicius (Brésil)

Après avoir travaillé dans des restaurants à Londres, Vinicius Wojcik Dutra a décidé de parfaire ses connaissances. “Au Brésil, nous n'avons pas un accès facile à des produits tels que le foie gras, la truffe ou un bel homard de Bretagne et le prix est hors budget. Pendant mon stage au restaurant Paul Bocuse à Collonges j'ai connu le fonctionnement d'une



L'Institut forme au métier des arts culinaires.

brigade de cuisine française classique. La passion et la discipline dans une cuisine sont motivantes, mais la pression souvent me dérange.”

Marina (Espagne)

La première fois que Marina Navarro a mis les pieds en France sa surprise fut le beurre ! “Je n'avais pas du tout l'habitude de l'utiliser. Pour moi il était au petit déjeuner, pour tartiner avec la confiture. Ici les produits sont plus campagnards comme la châtaigne, la truffe, les gibiers, les sauces à base de crème et de beurre. L'absence de crudités m'a aussi surprise, peu de salades, peu de légumes et beaucoup de viande ou féculents. En stage, ce qui m'a le plus heurtée a été le manque d'humanité et d'humilité, mais c'est dur d'organiser tout un restaurant pour que tout soit parfait.”

Eun-mi (Corée du Sud)

Diplômée de cuisine coréenne, Park Eun-mi de Séoul débarque en France dans l'espoir de devenir un grand chef. “Il y a énormément de produits que je ne connaissais pas. Parfois je suis très étonnée. Par exemple pour préparer une vinaigrette, on peut y mettre du citron, du cidre, du vin rouge...”

Franklin (Canada)

Franklin Graffam aime notre cuisine “généreuse et festive. Les produits sont mis en valeur et le savoir-faire respecté. Comme le Canada est un pays extrêmement jeune,

À SAVOIR

■ L'Institut Paul Bocuse, Château du Vivier, 69130 Écully
Tél. : 04 72 18 02 20.
www.institutpaulbocuse.com

il n'y a pas de fortes traditions culinaires. Je n'ai jamais vu des traditions culinaires aussi célébrées qu'en France. Les produits sont labélisés, les chefs renommés et les recettes familiales revisitées. C'est un rêve de prendre des cours dans une école prestigieuse et d'effectuer des stages dans les restaurants les plus célèbres au monde.”

Labidi (Tunisie)

Labidi Malek vit sa passion derrière les fourneaux. Elle est venue car “on m'avait dit que la France était une terre d'accueil... La cuisine est un voyage dans les terroirs, c'est la meilleure manière de découvrir la France et d'en tomber amoureuse, malgré la dureté d'un milieu où la femme n'a pas toujours sa place. En Tunisie, le repas est un moment convivial, on ne se préoccupe guère de la présentation ou de la recherche des saveurs. En France, le souci du beau et du bon prime.”

Hyeon-dong (Corée du Sud)

Enfin, Song Hyeon-dong est venu “parce que j'ai vu plusieurs fois le film d'animation Ratatouille. Et en tant que Coréen je n'ai pas l'expérience de la cuisine française comme ‘Rémi’.”

Jean-Luc Toula-Breysse