



un point c'est tout !

École
de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

EDITO

Chers tous,

Ce numéro « Un point c'est tout ! » retrace des moments récents de la vie, de la diversité culturelle et de la passion de 360 étudiants de 37 nationalités différentes.

L'impulsion de Paul Bocuse son fondateur, de Gérard Pélisson son Président et le partenariat avec l'Université Lyon 3 donnent sens et valeur à l'enseignement de niveaux Licence et Master de l'Institut Paul Bocuse qui, depuis le mois de décembre dernier, s'est ouvert à la recherche.

Nous avons une large responsabilité : enseigner, interpréter la tradition de l'hôtellerie, de la restauration, des arts culinaires et le management innovant qui les caractérise.

Il nous faut pour cela transmettre la connaissance de leur pratique jusque dans ses moindres détails pour que nos étudiants soient reconnus par l'excellence de leur savoir-faire.

Au terme d'un contrat, la compétence de l'étudiant est la rétribution de notre organisation qui est sanctionnée par un jugement : son acquis professionnel, base de sa confiance en lui-même pour agir et entreprendre.

Ici, on défend des valeurs d'excellence, on transmet un savoir-faire et un savoir-être.

Ici, on apprend, on comprend, on pratique.

Ici, on écoute, on échange, on grandit.

Ici, on vit, on prépare son avenir.

Hervé Fleury, Directeur Général

DISTINCTION

Trois étoiles pour le Master

Le Master Management international de l'hôtellerie et de la restauration, classé dans la catégorie 3 étoiles du classement SMBG, se hisse parmi les meilleurs au niveau national.



Une entrée réussie dans le classement SMBG ! Trois promotions seulement et déjà une belle reconnaissance pour le Master Management international de l'hôtellerie et de la restauration (M.Sc.) délivré par l'IAE de l'Université Jean Moulin-Lyon 3 en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse depuis 2005.

LES COMITÉS

10e Comité de l'Innovation

Présidé par le chef Joël Robuchon, le Comité de l'Innovation a eu pour thème cette année "La reconnaissance".

Le 23 avril 2009, les membres du Comité de l'Innovation se sont réunis autour de son Président d'honneur Paul Bocuse pour proposer de passionnantes interventions auxquelles ont assisté des étudiants de l'Institut aux côtés des membres permanents : Jean-Noël Dumont, philosophe et directeur du Collège Supérieur des Maristes à Lyon, Claude Fischler, directeur de recherches en sociologie au C.N.R.S., Antoine Westerman, chef du restaurant Le Drouant à Paris et Pierre-Yves Rochon, architecte d'intérieur.

Les intervenants sont issus de domaines très différents, ce qui permet d'enrichir le débat et de créer des interactions fructueuses entre tous les participants dans une belle ambiance de convivialité.



Joël Robuchon

En préparation, publication du dixième Cahier de l'Innovation.

RECHERCHE

Inventer une nouvelle voie

Doté d'un Centre de Recherche ouvert à de nombreuses disciplines, l'Institut Paul Bocuse met la technologie de pointe au service des grands enjeux de la santé et des défis alimentaires actuels.

LE FIGARO



En partenariat avec le centre de recherche en nutrition humaine – sa présidente, Martine Laville, dirige le comité scientifique de pilotage de la recherche – le nouveau centre va accueillir des doctorants qui travaillent sur les interactions sociales au cours du

repas, sur le rôle des odeurs dans la prise alimentaire, le langage gestuel ou verbal du personnel au cours du repas. « Nous avons voulu associer le savoir-faire de l'institut coprésidé par Paul Bocuse et Gérard Pélisson au travers de l'école de management de l'hôtellerie et de la restauration à celui des chercheurs dans une approche pluridisciplinaire », précise Hervé Fleury. Avec l'enthousiasme d'être à la direction d'un outil unique au monde au service de l'amélioration du goût.

" Il faudra faire le point dans un an pour voir comment le Centre fonctionne, mais je sens que l'on va beaucoup nous l'environner." prédit Paul Bocuse

ZOOM...

Le choix de l'éco-construction pour la création du Centre de Recherche fait partie intégrante de la recherche permanente d'innovation et des principes de responsabilité environnementale développés par l'Institut. Le Centre est doté d'installations économes permettant de réduire le coût de fonctionnement et l'impact sur l'environnement : isolation renforcée, système de pompes à chaleur, panneaux solaires, limitation du débit de l'eau utilisée et récupération de l'eau de pluie pour l'entretien des espaces verts. Pour son pôle de recherche, l'Institut Paul Bocuse a fait le choix des énergies renouvelables et d'une économie substantielle d'électricité.



DIMENSION INTERNATIONALE

L'Hôtellerie

La 'Bocuse Worldwide Alliance' se renforce

Le 26 février dernier, l'Institut Paul Bocuse a organisé la troisième réunion des Directeurs des écoles et universités membres de son Alliance Mondiale.

L'occasion d'officialiser ainsi l'entrée de trois nouveaux partenaires : la Colombie, le Chili et le Mexique, venus rejoindre les représentants du Brésil, Canada, Etats-Unis, Finlande, Grèce, Japon, Pérou, Singapour et Taïwan.

Créée en 2004, l'Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance constitue aujourd'hui un réseau international fort de 12 écoles et universités à travers le monde. Promouvoir ensemble le savoir-faire de la gastronomie française et valoriser la diversité du patrimoine culinaire, tels sont les enjeux majeurs de cette initiative pédagogique inédite et originale.

De mai à septembre, la Worldwide Alliance accueille à l'Institut pour la 5ème année consécutive, 36 étudiants sélectionnés parmi les meilleurs des écoles membres pour suivre une formation exclusive autour d'un même objectif : perfectionner les techniques, s'imprégner de la culture française dans un environnement international, et partager les cultures culinaires des 12 pays membres.



2e édition du Symposium de recherche : le rendez-vous international du Centre de Recherche

Le Symposium a réuni le vendredi 5 juin 2009 une soixantaine de chercheurs universitaires et industriels venus du monde entier pour échanger sur le **thème du rapport de l'homme à son alimentation**. Les études ont porté sur divers contextes sociaux tel que le milieu carcéral, militaire et hospitalier ainsi que sur des types variés de restauration. Parmi les prestigieux invités du Symposium, le chef Thierry Marx a présenté sa remarquable école de cuisine consacrée à la réinsertion sociale et professionnelle de détenus. D'éminents chercheurs internationaux ainsi que les doctorants du Centre de Recherche ont initié et nourri des débats passionnants ponctués par une dégustation de vin animée par le sommelier Philippe Rispal.

Ouverture du restaurant expérimental

Les étudiants en perfectionnement culinaire cuisinent pour vous...



Ouvert au public à certaines dates, pour le déjeuner et le dîner, les étudiants élaborent une « carte inédite » à seulement 20€, composée d'un amuse-bouche, entrée, plat, dessert, verre de vin, eau minérale et café.

ESPRIT D'ENTREPRENDRE

Le Challenge Hippopotamus

"Adopter un comportement juste dans des circonstances exceptionnelles", tel était le thème du défi à relever par les étudiants de 3^{ème} année du programme Management "hôtellerie-restauration".

À l'initiative de Dominique Giraudier, Président du directoire du Groupe Flo et dans le cadre du neuvième Comité Ressources Humaines de l'Institut, cinquante étudiants ont pris possession du restaurant Hippopotamus (groupe Flo) à Lyon. Une première équipe d'une vingtaine d'étudiants devait réaliser un objectif de 180 couverts, avec un ticket moyen de 20 € pour le service de midi. La seconde équipe, pour le service du soir, devait quant à elle atteindre les 160 couverts, avec un ticket moyen de 23 €.

LE PROGRÈS

Avant d'entrer en scène, les élèves avaient d'ailleurs décidé eux-mêmes du rôle de chacun, du directeur au chef de cuisine en passant par le service. Une seule consigne était impérative : « Faire en sorte que la clientèle ne s'aperçoive de rien ».



Pour Dominique Giraudier, également Président du comité RH de l'Institut, les étudiants de 3^{ème} année ont eu l'occasion de se plonger au cœur de la vie active pendant un service: "l'enjeu est de placer les étudiants au cœur de la réalité des entreprises afin de mieux les préparer aux attentes des employeurs."

Dîner-spectacle « Entremets Entremots »

En partenariat avec l'Institut, le Théâtre Nono a réalisé l'édition 2009 de la dramaturgie de la table "Entremets Entremots" à Marseille du 8 au 20 juin 2009.

Les quatre acteurs ont convié soixante spectateurs à déguster neuf plats sur un même pied d'égalité créant ainsi une fusion de la salle et de la scène de théâtre. Durant deux semaines et pour douze représentations, seize étudiants de l'Institut ont réalisé les neuf plats et assuré le service pour soixante couverts sous l'encadrement du chef Cyril Bosviel et du sommelier Philippe Rispal.

Une belle occasion de mettre en lumière les valeurs et l'esprit du métier des arts culinaires et de la restauration représentés par l'Institut Paul Bocuse.

Pour aller plus loin...

La table est un théâtre, tel était le thème de la conférence-débat qui a réuni le metteur en scène Serge Noyelle, l'auteur et comédienne Marion Coutris, le Directeur de l'Institut Hervé Fleury, l'écrivain et philosophe Noëlle Chatelet et le critique culinaire Perico Legasse.

Les 10 ans du concept de restauration Avant-Scène

Créer et exploiter, de A à Z, un restaurant à thèmes de 22 couverts est le moyen efficace d'éprouver la capacité entrepreneuriale des étudiants, de souligner leurs aptitudes managériales et leurs compétences culinaires.

De la jungle à la sensualité en passant par le jardin d'enfants, ce n'est pas moins de 90 concepts qui ont vu le jour depuis sa création (ci-dessous, les concepts "Deep Ocean" et "A step in Eden", deux exemples de brillantes créations des étudiants). En moins de deux mois ils doivent se donner les moyens de décliner dans un espace de 70 m² la thématique de leur choix. Une seule contrainte et pas des moindres : le budget décoration est limité à 50 €, le prix de revient par couvert est de 7 €. Les étudiants doivent faire appel à des partenaires afin d'obtenir, en toute confiance, le prêt des matériels ou l'allocation d'une somme nécessaire à la concrétisation de leur concept.



A step in Eden



Deep ocean - Tous sur le pont !

Les étudiants se mettent en scène

Dans la continuité d'Avant-Scène, les étudiants proposent une soirée festive ouverte au public au restaurant pédagogique Saisons : les "Talents d'étudiants".

Conçu comme un véritable challenge, ce dîner-spectacle offre à chacun la possibilité de mettre en avant ses compétences professionnelles mais également ses talents artistiques.



Intitulée « Silence, on tourne : Un Œil en Cuisine », cette soirée avait pour but de rendre hommage au cinéma. Ainsi, le restaurant Saisons a été réaménagé en un lieu de tournage où la troupe d'étudiants a réinterprété selon sept genres de cinéma, la célèbre réplique de Jean Gabin à Michèle Morgan, dans le film « Le Quai des Brumes » réalisé par Marcel Carné : « T'as de beaux yeux, tu sais ! »

DIPLÔMÉS

La tête dans les étoiles, les pieds sur terre !

En 2009, le guide Michelin a consacré une étoile à trois des diplômés de l'Institut, une belle récompense.

■ Philippe Lagraula, promo 2001, *Une Cuisine en ville, Dax*
« Philippe Lagraula est récompensé pour la 3^e année consécutive. C'est une reconnaissance exceptionnelle pour un jeune chef qui reçoit en 2006 sa première étoile, 14 mois seulement après l'ouverture de son restaurant ».

■ Dan Bessoudo, promo 1994, *La Table de Ventraben, Ventraben*
« Moins de cinq ans après s'être installé dans un minuscule écrin de pierre, perché en haut d'un superbe village provençal de la campagne aixoise, le chef de 37 ans revendique des influences puisées auprès de Guy Savoy, Joël Robuchon et en Scandinavie ».

■ Clément Petitjean, promo 2001, *La Grappe d'or et l'Empreinte du temps, Torgny (Belgique)*

« En un an, Clément Petitjean a relevé une bonne partie de son défi en récupérant l'étoile de la Grappe d'Or ».



Dan Bessoudo



Soupe de poissons de roche et pomme de terre légère, aïoli safrané - un bel exemple de la "cuisine de marché" proposée par Dan Bessoudo.

Dan Bessoudo dit en riant : "Je suis peut-être le 1 étoile le moins cher de France, et je veux le rester." Avec trois menus à 31 € (le midi), 40 et 49 €.

Bernard Pivot, Parrain de la 17^{ème} Promotion

Le 29 octobre prochain, Bernard Pivot délivrera leur diplôme à plus d'une centaine d'étudiants de l'Institut, à l'Auditorium de Lyon, en présence de Paul Bocuse, Président d'Honneur et de Gérard Pélisson, Président de l'Institut.



« Paul Bocuse est un vieil ami dont je fréquente la table depuis si longtemps que le nombre d'années pourrait faire peur aux jeunes gens qui vont se lancer dans la vie professionnelle sous son égide, son parrainage et sa bienveillance. Son souhait de m'associer, le temps d'une journée de fête, à la renommée de l'école était pour moi un ordre et un honneur ».

La soirée, dédiée aux jeunes diplômés et à leurs proches, rassemblera près de 1000 personnes, la moitié venue du monde entier pour célébrer leur réussite et l'autre moitié composée des invités de l'Institut, acteurs et décideurs des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Exquise...

« Le mot que j'ai choisi pour fédérer ce jour-là les énergies et les joies est exquis, exquise. J'adore cet adjectif pour sa signification, mais aussi pour sa sonorité, sa musique, surtout le féminin, exquise... » explique Bernard Pivot, avec gourmandise.

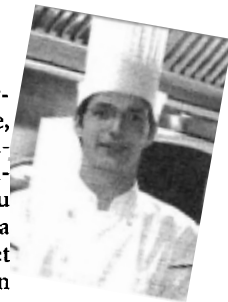
Tout juste diplômé et Chef au Royal

Kevin Eigl officie depuis près d'un an au restaurant de l'hôtel-école de l'Institut.

L'Hôtellerie

Une "cuisine simple et honnête"

Les produits, provenant essentiellement des fournisseurs et négociants des Halles Paul Bocuse, sont utilisés comme base dans les recettes élaborées par les chefs étudiants de la section cuisine de l'Institut Bocuse, que réalise le chef du Royal Restaurant, Kevin Eigl. Trentenaire à la triple nationalité (française, autrichienne et américaine), titulaire d'une maîtrise en sciences politiques et diplômé de l'Institut Bocuse, ce jeune chef a fait ses armes aux côtés d'étoilés connus, Auberge de Collonges, 3 étoiles, de Paul Bocuse, chez Nicolas Le Bec, 2 étoiles, et à l'Angle du Faubourg, 1 étoile, à Paris. Cultivant le métissage des saveurs, il privilégie une "cuisine simple et honnête", sans fioriture, dans le respect de la fraîcheur des produits, au rythme des saisons.



ZOOM...



L'hôtel Royal, place Bellecour, adresse chic et historique, est un établissement totalement à part, malgré son appartenance au groupe international Accor. Non seulement il sert de centre opérationnel pour l'Institut Paul Bocuse, qui en a fait son "hôtel-école", mais il tranche avec la culture hôtelière de chaîne qui privilégie le clonage et bannit tous parasites visuels. Ici au contraire, la déco est totalement atypique, chargée d'objets chinés avec goût, de portraits semblant issus d'un grenier de bonne famille. L'idée générale est celle d'une chambre d'hôtes, type bourgeoise éclairée, sans toutefois tomber dans le *total look* "artiste décorateur d'intérieur" et expo de design. Difficile, dès lors, d'imaginer que madame Accor, votre hôtesse, cache un paquebot de 74 chambres. Où il est facile de petit-déjeuner, également de façon totalement atypique.



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

ÉCOLE DE MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION & ARTS CULINAIRES
CONSEIL & FORMATION - L'ÉCOLE DE CUISINE - FOOD & HOSPITALITY RESEARCH

INSTITUT PAUL BOCUSE - CHÂTEAU DU VIVIER - BP 25 - 69131 ECULLY CEDEX - FRANCE
TEL +33 (0)4 72 18 02 20 - FAX +33 (0)4 78 43 33 51
contact@institutpaulbocuse.com - www.institutpaulbocuse.com