



un point c'est tout !

ÉDITO



Défendre l'excellence !

Défendre l'excellence, la qualité du comportement de service qui contribuent à transmettre la culture de l'accueil et le plaisir du bien manger. **Il me semble que l'excellence c'est une méthode et le sens de l'effort.**

Et c'est incontestablement un défi, le défi de l'excellence au quotidien. Parce que le comportement au service de l'accueil et du bien manger au quotidien, c'est simple, mais c'est complexe. Pour relever ce défi, il faut une exigence, un travail, un élan.

L'inscription au patrimoine immatériel de l'humanité des manières de table françaises, est un moyen formidable de faire partager au plus grand nombre l'esprit des enseignements de notre école. Une école très attachée à la transmission du geste, des us et coutumes, des techniques et pratiques : décanter un vin, dresser une table, tailler des légumes, parer une viande... C'est la tradition qui caractérise le goût français, le charme, la french touch.

La modernité est liée au management. Et nous célébrons cette année plus de 10 ans de partenariat pédagogique avec l'IAE Lyon de l'Université Jean Moulin. Avec une application spécifique au secteur de l'hôtellerie et de la restauration, notre enseignement académique et managérial – finance, RH, marketing, entrepreneuriat... est de haut niveau.

Dans notre secteur, le résultat économique est étroitement lié à des hommes et à des matières premières. C'est avec eux qu'il faut produire un service qui fait l'identité d'une maison. Une maison qui sait fidéliser ses équipes et ses clients. Sur ce chemin d'excellence, l'important c'est de durer. Paul Bocuse se distingue dans ce domaine : 44 ans 3* Michelin.

Sur ce chemin d'excellence, le management d'aujourd'hui me semble avoir besoin de sens. Au sens de sensible, sensibilité.

La singularité des enseignements de l'Institut Paul Bocuse est de former des jeunes à devenir managers et entrepreneurs qui sauront interpréter les signes et leurs symboles, les us et les coutumes, les règles et les principes de l'hôtellerie et de la restauration et contribuer ainsi à être des managers entrepreneurs sensibles à donner ce bonheur tant désiré : la joie de vivre. **Puisse cette sensibilité contribuer à donner à chacun de vivre l'année 2011 dans la joie !**

Hervé Fleury, Directeur Général

L'ESPRIT DE PARTENARIAT

Symbiose des Arts de la Table et du Design

Fort de sa récente synergie avec l'Ecole Supérieure d'Art et Design de Saint-Etienne, l'Institut organise un dîner d'exception à l'occasion de la Biennale du Design de Saint-Etienne.

Une grande première ! L'Institut, en partenariat avec All-Clad, la marque d'articles culinaires professionnels de prestige du Groupe SEB, a créé son premier dîner autour de « l'excellence et du design culinaire ». Créé par les chefs de l'Institut et un designer du Groupe SEB, il a été préparé et servi par les étudiants dans l'Espace Arts de la Table. La scénographie a été orchestrée par le Directeur Artistique de la Maison Haviland. Une soirée unique, qui démontre que le savoir-faire et la tradition des arts de la table s'expriment encore plus intensément lorsqu'ils s'enrichissent de valeurs novatrices.



Cette rencontre rend hommage à « l'art de recevoir à la française » - avec ses rituels et sa présentation - inscrit récemment au patrimoine immatériel de l'Humanité.

PORTES OUVERTES SUR LE MONDE

Shanghai : un défi relevé !

Le Restaurant-Ecole de l'Institut Paul Bocuse, c'est... au septième étage du Pavillon Rhône-Alpes de l'Exposition Universelle, à Shanghai.

Le concept était aussi simple qu'audacieux : créer une brasserie de luxe, dans laquelle les visiteurs de l'Exposition Universelle ont eu la possibilité de découvrir le service, les vins et les produits français et plus précisément ceux de la région Rhône-Alpes.

Entre le 1^{er} mai et le 31 octobre 2010, 24 étudiants de l'Institut, dirigés par des diplômés, ont réalisé leur stage de deuxième année, où ils ont participé à la formation et assuré l'encadrement de 120 étudiants chinois du SIT, Shanghai Institute of Tourism, école chinoise partenaire de l'Institut dans ce projet.

Beau challenge et réussite collective pour tous ceux qui ont eu le privilège de participer à ce projet, imaginé et pensé par les étudiants des différents programmes.



Fort de son succès (plus de 20 000 clients reçus en 6 mois et une couverture presse impressionnante) elle reprendra, dès le mois de mai 2011, avec d'autres étudiants stagiaires de l'Institut et de l'école de Shanghai.

Remise des diplômes aux 109 diplômés du SIT, à Shanghai.

DISTINCTION

Classement SMBG : l'Institut est encore premier !

Pour la 2^{ème} année consécutive, l'Institut est en tête du classement SMBG 2010 des meilleures formations Bac + 3.



Le bachelor's degree de l'Institut Paul Bocuse et la Licence Professionnelle Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration de l'IAE Lyon confirment leur première place au classement SMBG 2010. Il s'agit d'une vraie reconnaissance qui repose sur 3 critères :

1. La notoriété de la formation évaluée par son niveau de reconnaissance auprès des Directeurs de Ressources Humaines.
2. Après la formation : l'éventuelle poursuite d'études ou les salaires obtenus lors du premier emploi.
3. Le retour de satisfaction des étudiants.

Ainsi, fondée sur la double reconnaissance des professionnels et des étudiants, cette récompense est une grande fierté pour l'Institut.

L'Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance : 6^{ème} promotion et 13^{ème} université partenaire

La Sixième promotion de cette Alliance mondiale a accueilli 32 étudiants et un nouveau partenaire : l'Université San Francisco de Quito – Equateur



La Worldwide Alliance, programme unique en arts culinaires qui propose aux meilleurs étudiants d'universités internationales partenaires une formation intensive, ne cesse de progresser et d'affirmer ses qualités multiples. Parmi elles,

la rigueur et les compétences des étudiants admis sont un signe fort de la notoriété et de la reconnaissance du programme. Ainsi chaque année, de mai à septembre, l'Alliance accueille à l'Institut, une trentaine d'étudiants 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 13 pays membres : Brésil, Canada, Chili, Colombie, Equateur, Etats-Unis, Finlande, Grèce, Japon, Mexique, Pérou, Singapour et Taïwan.

Le 3 décembre, une délégation de professeurs de l'Université San Francisco de Quito a été accueillie à l'Institut pour la remise officielle de la plaque de l'Alliance, en présence de l'Ambassadeur de l'Equateur en France, qui symbolise l'adhésion de cette nouvelle université.

A propos de l'Université San Francisco de Quito

Fondée en 1988, elle est la première université privée d'Equateur, accueillant 5 000 étudiants.

L'ESPRIT D'ENTREPRENDRE

Une réussite à la hauteur du challenge

Le Comité des Ressources Humaines a proposé un défi exceptionnel aux étudiants de troisième année ; ils l'ont relevé avec brio !

Le Comité RH est un temps fort de la 3^{ème} année en Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration. Son président Dominique Giraudier, directeur général du Groupe Flo a confié l'exploitation opérationnelle de la célèbre brasserie parisienne La Coupole aux 49 étudiants pendant 24 heures. Ils ont assuré tous les rôles avec talent, motivation, détermination, comprenant ainsi la difficulté du travail de terrain.

Leur expérience s'est ensuite poursuivie par une journée de réflexion au Plaza Athénée, où ils ont été reçus par François Delahaye, son directeur général et des personnalités de grands groupes participant - SEPHORA, SFD, DREAMGROUP, Agence TEA - se sont interrogés sur la notion de service et ce qu'elle exige en terme de ressources humaines.



« L'échange de questions/réponses avec M. Delahaye et tous les autres directeurs a été extrêmement bénéfique et enrichissant pour notre compréhension des attentes et de la vision des clients et du personnel par les décideurs ». nous dit Arnaud, de retour à l'Institut.

Lancement du Comité Bocuse & Co par Yannick Alléno

Le Comité Bocuse & Co, pour la promotion des valeurs contemporaines de l'entrepreneuriat.



C'est à l'occasion de la remise des trophées Bocuse & Co, distinction reconnaissant pour la deuxième année consécutive la performance entrepreneuriale de trois diplômés de l'Institut, chefs de leur

propre restaurant, que Yannick Alléno a officiellement annoncé la création du Comité Bocuse & Co qu'il préside. Ce comité réunit les réflexions et les expériences des professionnels internationaux de l'hôtellerie et de la restauration et celles des étudiants, pour que les expertises ou découvertes de chacun nourrissent les problématiques rencontrées. Ce comité, en plus des temps d'échange, organisera visites, conférences, démonstrations... Il accordera une importance toute particulière aux restaurants thématiques éphémères « Avant-Scène », espaces dans lesquels les étudiants mettent en pratique leur créativité. Cette année, les étudiants travailleront autour du thème « Cuisine et Terroirs : le passé de nos origines peut-il devenir notre futur ? »

Les trois lauréats du trophée Bocuse & Co 2010 sont Philippe Lagrula (Promotion 2001 - Bistrot Une Cuisine en ville à Dax / Les Landes), Dan Bessoudo (Promotion 1994 - La Table de Ventabren à Ventabren / Bouches-du-Rhône) et Clément Petitjean (Promotion 2001 - La Grappe d'Or à Torgny / Belgique).

L'INSTITUT AU SIRHA 2011

A découvrir du 22 au 26 janvier à Lyon Eurexpo : Le restaurant SixièmeSens conçu par les étudiants

Les 49 étudiants de 3^{ème} année se sont vu confier l'aménagement du restaurant SixièmeSens au sein du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation. Pendant la durée du salon, ils prendront en charge la mise en œuvre opérationnelle et l'exploitation de cet espace de restauration.

Les entretiens du SIRHA les 24/25 janvier : Présentation des études menées au Centre de Recherche de l'Institut

Lundi 24 janvier :

La recherche appliquée aux arts culinaires, la restauration et l'hôtellerie.

Agnès Giboreau (Directrice de la Recherche au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse)

Comment faire croître la consommation des légumes par les enfants en restauration hors foyer ?

David Morizet (Doctorant en Neurosciences et Cognition, Université Claude Bernard Lyon 1) et Pierre Masse (Directeur de projets, Bonduelle)

Les facteurs d'efficacité de la formation aux bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

Stéphane Desautly (Doctorant en Psychologie cognitive, Université Toulouse 2 Le Mirail) et Christophe Dufour (Directeur scientifique, Silliker)

L'expérience client chez les Grands Chefs Relais & Châteaux

Philomène Bayet-Robert (Doctorante en Sciences de gestion, IAE Lyon - Université Jean Moulin)

Anthropologie et innovation en technologie culinaire

Olivier Wathelet (Chercheur post-doctorant CRNH-RA/Institut Paul Bocuse) et Nicolas Valance (Chef de projet innovation, SEB)

Mardi 25 janvier : Sur invitation exclusivement ! Pour recevoir votre invitation, merci d'écrire à recherche@institutpaulbocuse.com

Les formes de commensalité en France, Allemagne et Espagne : le cas des jeunes adultes en contexte urbain

Giada Danesi (Doctorante EHESS Paris)

Premiers résultats de la thèse cofinancée par le SIRHA et l'Institut Paul Bocuse et dialogues croisés entre chercheurs et professionnels de la restauration - Claude Fischler, Agnès Giboreau, Jésus Contreras Hernández, Eva Barlösius et Alexandra Von Garmisen - sur les premières conclusions.

DIPLÔMÉS

Franck Riboud, Parrain de la 18^e promotion

Plus de 1200 personnes réunies pour célébrer la réussite des 110 jeunes diplômés de la promotion 2010.

« Vous êtes le fer de lance de l'industrie du tourisme. Vous avez choisi des métiers d'avenir. Ce soir, vous recevez un passeport de qualité qui vous ouvrira des portes... ». Après le discours de Gérard Pélisson, Président de l'Institut Paul Bocuse, Franck Riboud, Président de Danone s'est adressé aux étudiants dans un discours plein d'humour : « J'ai choisi comme thème de cette soirée le ressourcement. Je pense à la gentillesse, aux efforts que vous allez déployer pour être constamment gentils avec vos clients stressés, des malades que vous devrez soigner. Ils viendront chez vous se ressourcer... ». Il leur a donné quelques conseils mais surtout : « Restez vous-mêmes ! On n'a jamais vu quelqu'un réussir sans rester lui-même, à l'exception des acteurs ». Un parrain qui les a félicités pour leur diplôme : « C'est important parce que cela vous donne confiance. Vous construisez votre avenir sur une réussite ». Pendant la cérémonie, véritable spectacle élaboré par les étudiants avec leur professeur d'expression scénique, les jeunes diplômés ont partagé leurs rêves et leurs aspirations : « Mon ambition de jeune professionnel sera guidée par la volonté de prolonger les engagements pris lorsque j'étais étudiant » dit Edouard, à qui Mun Seok répond « Je veux garder les yeux aussi ouverts que mon esprit ! Je suis certain que c'est ce qui nous fait progresser, découvrir, imaginer et anticiper ».



Franck Riboud, Gérard Pélisson et Hervé Fleury avec les jeunes diplômés sur la scène de l'Auditorium Maurice Ravel.

MAJORS DE PROMOTION

Vanessa Langevin

Master Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration (M.Sc.) en partenariat avec l'IAE Lyon

Paul Guiraud et Sandra Ornelas Arroyo

Arts Culinaires & Management de la Restauration

Marie Joly

Management International de l'Hôtellerie & de la Restauration en partenariat avec l'IAE Lyon (Licence professionnelle / Bachelor's degree)

RENDEZ-VOUS MENSUEL

Les diplômés invitent les étudiants à un moment clé de la journée, le petit-déjeuner, pour témoigner de leur parcours.

Réunis une fois par mois à l'Institut Paul Bocuse, les diplômés et les étudiants échangent de manière constructive autour d'une problématique actuelle ou future liée aux métiers de l'hôtellerie-restauration. Devant les attentes des étudiants, les trois axes majeurs retenus pour ces premières rencontres sont : le développement durable et l'équilibre alimentaire, l'entrepreneuriat et les métiers.

Jérôme Celle, Président de Celnat, Guillaume Schwendenman, co-fondateur de Cook & Go et Julien Lévy, créateur d'Eveil Concept, ont été les premiers diplômés à venir à la rencontre des étudiants afin de leur faire partager leurs expériences, dans un cadre aussi convivial que studieux.

Ces rencontres font partie de tout ce qui est entrepris pour que les relations entre les diplômés et les étudiants actuels de l'Institut se resserrent.

AGENDA 2011

Les soirées Talents d'Étudiants

Les étudiants vous invitent, vous accueillent et vous font partager leurs passions au restaurant pédagogique Saisons :

Les mercredis 2 et 16 février - 2, 16 et 30 mars - 13 avril
Réservation au 04 72 18 02 20

Les conférences Grands Témoins

Ouvert à tous, ce cycle de conférences est animé par des personnalités, issues d'univers très différents, pour partager leurs connaissances sur le thème de l'Hypermodernité.

17 janvier : Frédéric Loeb, Loeb & Innovation
Evolution de la consommation alimentaire – Tendances sociétales

28 février : Thierry Marx, chef exécutif Mandarin Oriental Paris
Recherche, innovation et art culinaire

28 mars : Guy Bazillo, Vip Design
Tendances & innovation, conséquences sur la stratégie d'entreprise

26 avril : Robert Guillet, Unilever Best Food
Diffusion interculturelle du goût

30 mai : Jean-Christophe Simon, Groupe SEB
Design & tendances des équipements culinaires

27 juin : Gilles Trystram, ENSIA Massy
La place de la science dans la créativité culinaire

Inscriptions sur www.institutpaulbocuse.com



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
TÉL +33 (0)4 72 18 02 20 – FAX +33 (0)4 78 43 33 51
contact@institutpaulbocuse.com – www.institutpaulbocuse.com