



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

Invitation « Grands Témoins »

Rencontre avec Pierre Gagnaire

Chef de cuisine

Le lundi 20 février à 18h à l'Institut Paul Bocuse

« Comment construire sa vie autour d'un métier qu'on n'a pas choisi ? »



A 15 ans, Pierre Gagnaire fait son premier stage auprès de Paul Bocuse. Aujourd'hui, il est le chef de douze restaurants dans le monde.

C'est en 1977 que sa cuisine, unique, est révélée aux yeux du public qui apprécie *La Pochette de saint-pierre au poivron doux* et *La Casserole de turbot aux coquillages parfumés au safran*.

En 1993, Pierre Gagnaire est élu « Chef de l'année, et son succès exceptionnel ne se dément pas depuis 1998, date à laquelle il obtient sa troisième étoile.

Sa rencontre avec Hervé This, Professeur au Collège de France, en 2001, lui permet de donner une dimension nouvelle à la cuisine. Celle-ci s'enrichit de l'expertise du scientifique, sans jamais oublier l'hédonisme du chef.

C'est à une réflexion passionnante que vous convie Pierre

Gagnaire : il s'interrogera sur le sens d'un travail quotidien, d'un choix de vie, et de comment ces différentes composantes peuvent s'articuler harmonieusement dans nos existences.

Pierre Gagnaire est Commandeur des Arts et des Lettres, Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole, Chevalier de la Légion d'Honneur, et Docteur Honoris Causa de l'Université de Liège.

« La cuisine ne se mesure pas en termes de tradition ou de modernité. On doit y lire la tendresse du cuisinier » dit Pierre Gagnaire.

Lieu : Institut Paul Bocuse

Château du Vivier - Ecully

Inscription avant **le 17/02/2012** auprès de :

<http://www.institutpaulbocuse.com/fr/ipb/event.html>

Contact pour complément d'information: Simone Bischoff

simone.bischoff@institutpaulbocuse.com