

Communiqué de presse
Lyon, le 29 janvier 2020

**Le Restaurant Saisons devient le 1^{er} restaurant d'application étoilé en France.
Le guide Michelin a couronné lundi le restaurant de l'Institut Paul Bocuse-Saisons-
en lui décernant son premier macaron.**

Une grande première en France pour un restaurant pédagogique, ayant pour vocation la transmission du savoir-faire aux jeunes générations, qui confirme l'excellence de l'établissement tant au niveau de la qualité de sa table que des enseignements donnés.

A la tête du restaurant depuis 2016, Davy Tissot-MOF 2004, depuis devenu candidat France du Bocuse d'Or, a contribué à cette reconnaissance avec l'ensemble des équipes (Philippe Darcq- directeur de salle, Gaëtan Bouvier-Meilleur Sommelier de France 2017, Ahmed Bensemlali- Sous-Chef diplômé 2018, Nour Milan chef de partie diplômée 2019, Benoit Ducher- Chef pâtissier, Kevin Jaillet-Sous-Chef pâtissier...) et les étudiants, jeunes talents de la cuisine et de l'art du service qui se succèdent pour partager leur vocation de l'excellence avec nos clients gourmets.

Le Restaurant Saisons accueillera début février le Chef Florian Pansin, qui après 10 années passées au sein de la Maison Troisgros, trois étoiles Michelin, en charge de la création et des événements rejoint l'Institut Paul Bocuse pour transmettre sa passion et ses valeurs professionnelles acquises auprès d'établissements de référence de la gastronomie française au service des nouvelles générations.

« En relevant ce challenge en 2016, j'avais envie de faire grandir ces jeunes qui porteront l'avenir de la gastronomie française et leur faire vivre l'expérience d'un véritable restaurant en faisant les choses, « pour de vrai » comme dans n'importe quel autre établissement étoilé » a déclaré le chef Davy Tissot. « Cette étoile récompense le travail de toutes les équipes et des étudiants, elle valorise notre mission, celle de faire rayonner notre savoir-faire dans le monde. Je suis très heureux d'avoir pu contribuer à cela et de le faire désormais pour mon pays en tant que candidat du Bocuse d'or ».

Dominique Giraudier a commenté « Je suis fier de nos équipes et de nos étudiants. Pour notre Ecole, après la reconnaissance académique, cette reconnaissance métier contribue à nous rendre unique et nous imposer comme la référence française de l'Education et de la transmission de ses beaux métiers de l'hospitalité et des arts culinaires. Nous dédions cette étoile à nos deux fondateurs qui nous inspirent au quotidien : Paul Bocuse et Gérard Pélisson »

À propos de l'Institut Paul Bocuse:

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants de 62 nationalités, sur 10 campus internationaux. Son enseignement du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée par les Worldwide Hospitality Awards. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Sa stratégie de rayonnement international s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleurs écoles et universités dans le monde et son réseau de plusieurs milliers d' alumni présents dans plus de 80 pays. Il est aujourd'hui le 1er établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration à avoir obtenu la reconnaissance du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation et du Ministère du Travail avec trois Bachelors désormais visés par l'Etat.

Contact Presse Institut Paul Bocuse :

Marie Detouche, 33 (0)9 53 80 82 39, Marie.detouche@moonpress.fr, Camille Jallu, 07 66 88 56 08, camille.jallu@moonpress.fr