

## L'INSTITUT PAUL BOCUSE & LE CHEF YANNICK ALLENO LANCENT LE PREMIER CYCLE DE FORMATION DEDIE A LA SAUCE

« *Il est temps de passer aux sauces sérieuses* » - Gérard Pélisson

L'Institut Paul Bocuse, école internationale de référence en management de l'hôtellerie, de la restauration & des arts culinaires, s'associe au chef triplement étoilé, Yannick Alléno, créateur des sauces modernes, pour lancer « l'Ecole de la sauce », une formation unique au monde dédiée à l'art de la sauce pour mettre en lumière ce pilier de la gastronomie.

« *En saçant votre assiette, arrêtez-vous juste un instant et pensez que vous savourez, à bout de pain, un monument, un patrimoine, le cœur de la gastronomie française. La sauce est le verbe de la cuisine. L'affaire est sérieuse, et les histoires de sauces réussies, ratées, trouvées, inventées qui jalonnent l'Histoire et la grande cuisine depuis le garum des Romains montrent bien son importance. Les Extractions, les sauces contemporaines que j'ai imaginées pour les cours, viennent ainsi naturellement développer le répertoire des grandes sauces traditionnelles françaises. Elles se démarquent par leur goût marqué et précis, permettent d'exprimer la vérité du produit jusque dans sa texture et son terroir. En même temps, cette évolution gustative ne peut pas oublier les caractéristiques nutritionnelles et diététiques adaptées aux exigences d'aujourd'hui.* », confie le Chef Yannick Alléno

Gérard Pélisson, Président d'honneur de l'Institut Paul Bocuse, ajoute : « *Le projet Sauce permettra à l'Institut Paul Bocuse de rester précurseur sur la façon d'enseigner tant au niveau des sauces, que dans la modernité apportée à cela par de grands chefs comme Yannick Alléno : la recherche sur le non gaspillage et l'écologie, la salinité naturelle des produits afin de remplacer le sel, l'ouverture d'esprit avec les grandes sauces du monde, allier des accords impossibles via la sauce, le rôle de la sauce dans la Pâtisserie moderne et le fait d'aller vers une cuisine plus légère et durable* »

### En quoi consiste la formation « Ecole de la Sauce » ?

60 heures de cours sont réparties sur les 2 premières années du Bachelor Management International des Arts Culinaires. Ces cours permettront de comprendre les principes et fondamentaux de la tradition saucière française et de maîtriser les nouvelles techniques telles que l'extraction ou la cryo-concentration à l'origine de la nouvelle génération des sauces, ciment de la cuisine moderne.

A la tête de cette formation : Marc Lahoreau, Chef Exécutif Adjoint de l'Institut Paul Bocuse, ex Exécutif sous-chef des restaurants de l'Hôtel Royal Mansour (Marrakech), en charge du restaurant gastronomique La Grande Table française.

Permettre aux étudiants d'avoir cette formation c'est leur amener le ciment de leur construction culinaire.

### Comment se déroulent les modules ?

Les 60 heures de cours réparties comme suit :

- 1 semaine de 30h la 1ère année avec chaque jour 1h30 de théorie/technologie et 4h30 de pratique en cuisine, avec le Chef Marc Lahoreau
- 1 semaine de 30h la seconde année sur le même modèle

La semaine 1 sera consacrée aux fondamentaux : histoire, spécificité et culture de la sauce, maîtrise des gestes et du vocabulaire de la cuisine, analyse et aspect des textures et des odeurs. En fin de semaine, les étudiants bénéficieront d'un cours d'analyse sensorielle avec une ingénieure agronome sur les qualités sensorielles d'une sauce.

La semaine 2 sera consacrée à l'apprentissage des sauces modernes : histoire, influence et culture des sauces du monde, sauces contemporaines par Yannick Alléno, extractions et cryo-concentrations, spécificités des extractions et des texturants modernes et applications dans une recette de cuisine et de pâtisserie. En fin de semaine, un examen est prévu pour que l'étudiant puisse créer la sauce qui lui ressemble pour trouver son identité culinaire

**À propos de l'Institut Paul Bocuse:**

L'Institut Paul Bocuse forme les décideurs des métiers de l'Hôtellerie, Restauration et Arts Culinaires. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1200 étudiants de 69 nationalités, sur 10 campus internationaux. Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Sa stratégie internationale s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleures écoles et universités dans le monde et son réseau de 4500 alumni présents dans 80 pays.

Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation avec quatre Bachelors en Management visés par l'Etat, il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5\* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'hospitality.

**Contact Presse Institut Paul Bocuse :**

MOONPRESS, Graziella Tekle, [Graziella.tekle@moonpress.fr](mailto:Graziella.tekle@moonpress.fr), Cécile Cathelain, [cecile.cathelain@moonpress.fr](mailto:cecile.cathelain@moonpress.fr)

**Contact Presse Groupe Yannick Alleno:**

DM MEDIA, Claudia Hubig-Schall [claudia@dmmediapr.com](mailto:claudia@dmmediapr.com)