

INSTITUT PAUL BOCUSE : DAVY TISSOT ET SON EQUIPE DECROCHENT LE BOCUSE D'OR ET RAPPORTENT LA COUPE A LA MAISON

Le chef étoilé Davy Tissot de l'Institut Paul Bocuse devance le Danemark et la Norvège sur le podium du Bocuse d'Or, en présence du président Emmanuel Macron qui annonce la création d'un "centre d'excellence" de la gastronomie française en région lyonnaise. Une édition hautement symbolique pour un secteur touché de plein fouet par la crise sanitaire et porteuse d'espoir pour tous les jeunes chefs passionnés.

UNE VICTOIRE POUR LA FRANCE ET LES JEUNES

Cela faisait 8 ans que la France n'était pas montée sur le podium du Bocuse d'Or, récompense la plus prestigieuse de la gastronomie mondiale. Une longue disette à laquelle vient de mettre fin l'équipe de France emmenée par Davy Tissot et coachée par le Chef Yohann Chapuis et Alain Le Cossec.

Après 20 mois d'entraînement dans des conditions innovantes pour créer un vrai pôle d'excellence, d'innovation et d'émulation, cette victoire collective célèbre le terroir Lyonnais, la France, sa gastronomie, son art de vivre et son rayonnement mondial. C'est aussi la victoire de notre école, référence depuis 30 ans des métiers de l'Hôtellerie Restauration qui forme chaque année 450 chefs et plus de 600 leaders engagés de l'hôtellerie.

Davy Tissot ne renonce jamais à ses rêves : après avoir rejoint l'école et relevé le défi de devenir le 1^{er} restaurant étoilé au sein d'une école hôtelière, l'objectif était de s'attaquer à l'Everest de la gastronomie et de l'excellence, remettant en jeu ses acquis et son titre de MOF obtenu en 2004.

« Un grand merci à Arthur qui m'a accompagné magnifiquement dans cette aventure. C'est aussi toute une équipe de jeunes qui gagne aujourd'hui, peut-être de futurs candidats, je l'espère. C'est bien pour les jeunes que la France remonte sur le podium. Je les ai intégrés dans l'équipe de France dans ce but-là » Davy Tissot

Naïs Pirollet diplômée 2017 concourra à la sélection française du Bocuse d'Or en novembre prochain. Cette candidature s'inscrit dans la volonté de l'Institut Paul Bocuse de promouvoir une future génération de jeunes chefs et de faire reconnaître le talent des femmes dans l'évolution de nos métiers.

DAVY TISSOT CONTINUE A METTRE SON EXPERTISE ET TALENT AU SERVICE DE LA TRANSMISSION

Le Chef Davy Tissot continuera de transmettre son savoir-faire au sein de l'Institut Paul Bocuse à travers la création de nouveaux programmes à destination exclusive des professionnels afin de préparer des grands concours comme le Meilleur Ouvrier de France et d'accompagner des équipes en salle et cuisine souhaitant concourir aux sélections gastronomiques (Michelin, 50 Best...).

Il interviendra également en matière d'innovation pour accompagner le grand projet de transition alimentaire du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse (ISPAR) et sera désormais l'ambassadeur de l'Institut Paul Bocuse dans le monde.

Florian Pansin, Chef étoilé, a repris depuis 2 ans les rênes du restaurant Saisons pour partager avec ses étudiants une cuisine de goût et d'émotion.

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, Cécile Cathelain, cecile.cathelain@moonpress.fr