

Communiqué de presse, Lyon, le 24 Novembre 2021

Naïs Pirollet remporte le Bocuse d'Or France et devient la première femme à représenter la France : une nouvelle consécration pour l'Institut Paul Bocuse

Naïs Pirollet, diplômée de L'Institut Paul Bocuse a remporté mardi 23 novembre, à Reims les sélections France du Bocuse d'Or, épaulée par son commis, étudiant de 3ème année, Cole Millard. Benjamin du concours, elle devient la première femme à représenter la France dans cette compétition.

Une victoire inspirante pour les nouvelles générations

Naïs Pirollet diplômée en 2017 de l'Institut Paul Bocuse, en Arts Culinaires a débuté sa carrière auprès du chef étoilé David Toutain à Paris en tant que second de cuisine. Début 2020, elle retrouve l'équipe du restaurant **Saisons**, 1* Michelin de l'Institut Paul Bocuse- seul restaurant étoilé en France qui accueille dans ses équipes des étudiants de l'école.

Elle intègre ensuite la Team France Bocuse d'Or, afin d'accompagner le Chef Davy Tissot, lors des sélections mondiales et participe à la constitution d'une organisation adaptée qui permettra au chef de l'Institut de remporter l'épreuve du Bocuse d'Or, à Lyon le 27 septembre dernier, au SIRHA et de ramener le trophée en France.

Naïs Pirollet succède au brillant parcours de son Chef formateur en remportant la sélection française face à 5 autres compétiteurs sélectionnés. Cet exploit célèbre les valeurs d'audace, de créativité et solidarité d'une nouvelle génération de chefs déterminée à s'inscrire dans le renouveau de la scène gastronomique. C'est aussi une victoire collective, son commis Cole Millard, étudiant canadien en 3ème année à **l'Institut Paul Bocuse**, boursier d'excellence de la **Fondation G&G Péligon pour l'Institut Paul Bocuse** remportant de son côté le prix du Meilleur Commis du concours.

Un symbole fort pour les cheffes de demain

A seulement 24 ans, Naïs Pirollet, sortie major de sa promotion en 2017 marque de son empreinte le Bocuse d'Or et devient la première femme à représenter la France dans l'histoire de la compétition culinaire.

Sa victoire représente un véritable événement et est un signe fort pour la reconnaissance du talent des femmes en cuisine et l'évolution de nos métiers. Les femmes représentent aujourd'hui 50% de nos promotions de **Bachelor Management International des Arts Culinaires**.

Un succès fruit de la symbiose entre générations

L'exploit de ce duo est aussi la victoire de notre école qui poursuit depuis plus de 30 ans sa vocation de transmission du savoir-faire aux jeunes générations. Il est un hommage à tous les Chefs formateurs professionnels passionnés, qui sont au quotidien, les passeurs de témoin pour que la gastronomie française, son art de vivre continuent de rayonner sur la scène mondiale.

Un modèle de transmission et de campus de l'excellence

En dédiant un lieu consacré à l'entraînement des talents, lieu d'échanges, de transmission et d'ouverture pour les chefs de son campus et du monde entier, L'Institut Paul Bocuse préfigure les contours du campus annoncés par Mr le Président de la République lors de sa dernière visite au SIRHA. Ecully est en lice pour l'implantation de la pépinière de talents de demain au service du rayonnement de la gastronomie française.

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