

Lyon, le 10 février 2022

Page 1 / 6

---

# La Région lance le « Clairefontaine » de la gastronomie

---

**Dans la continuité de la victoire française au Bocuse d'Or 2021 lors du SIRHA à Lyon, Laurent WAUQUIEZ a annoncé aujourd'hui la création d'un Centre d'excellence Auvergne-Rhône-Alpes de la gastronomie et des métiers de bouche permettant aux professionnels français de l'ensemble de ces filières de se préparer dans les meilleures conditions aux concours internationaux. Ce Centre d'excellence sera construit en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, situé à Ecully (69), et le Campus de Groisy en Haute-Savoie.**

Lors de la présentation de la Team France au Bocuse d'Or 2021, emmenée par Davy TISSOT, Laurent WAUQUIEZ avait annoncé vouloir créer un « **Clairefontaine** » de la **gastronomie**. Sur la base du constat que les compétiteurs français disposent de conditions de préparation largement inférieures à leurs concurrents étrangers, l'objectif de ce projet est d'offrir un cadre idéal à nos pépites tricolores en créant un centre spécifiquement dédié à la préparation de grands concours internationaux.

En partenariat avec l'**Institut Paul Bocuse** (69) et le **Campus de Groisy** (74), deux établissements emblématiques du savoir-faire gastronomique de notre territoire, la Région est fière d'annoncer la création d'un **Centre d'excellence Auvergne-Rhône-Alpes de la gastronomie et des métiers de bouche**, qu'elle financera pour un montant global de **20 millions d'euros**.

Concrètement, le Centre prendra la forme de deux campus. Le premier situé à Ecully, sur un site mitoyen de l'Institut Paul-Bocuse, sera destiné aux métiers de la cuisine et de la pâtisserie. Ce site comprendra deux bâtiments. Le premier accueillera les cuisines, l'événementiel, la logistique et les bureaux. Le second abritera une résidence de 40 lits, une salle de sport, un bar et un restaurant.

Le second site prendra place sur le site du Campus de Groisy et sera consacré aux métiers de la boulangerie, boucherie, charcuterie, de traiteur, de primeur, de



Lyon, le 10 février 2022

Page 2 / 6

fromager et aux métiers de salle. Sa construction permettra l'aménagement de laboratoires, d'espaces de réception, de bureaux et d'hébergements.

La gouvernance du Centre sera assurée par une association conduite par l'Institut Paul Bocuse et le Campus de Groisy garantissant une gestion souple et un équilibre entre les deux structures. De plus, un « Conseil d'orientation » sera mis en place, réunissant les acteurs publics, les professionnels du secteur et les deux porteurs de projet, pour définir le cadre stratégique et les orientations opérationnelles pour le Centre.

En accueillant les meilleurs talents de l'Hexagone, ce grand Centre d'excellence constituera une pépinière de futurs ambassadeurs des savoir-faire et de l'excellence de la gastronomie de notre pays.

**Premier partenaire de la Team France au Bocuse d'Or 2021** (soutien à hauteur de 125 000 euros), Auvergne-Rhône-Alpes est fière de porter ce projet qui fait honneur à **son statut de première région gastronomique de France** (99 restaurants étoilés au Guide Michelin et 28 900 établissements dont 60% de restaurants traditionnels).

Auvergne-Rhône-Alpes est également **la première région en productions sous signe officiel de qualité** avec 189 productions labellisées (AOP, IGP, labels et bio).

En termes de **capacité hôtelière**, nous sommes **la deuxième région française** avec 145 000 salariés, 25 000 établissements hôteliers et plus de 24 millions de nuitées.

Concernant l'agriculture, 23% des exploitations agricoles de notre région pratiquent **les circuits courts**. En 2020, **6,6 millions d'euros** du budget régional étaient consacrés aux circuits courts et locaux.



Lyon, le 10 février 2022

Page 3 / 6

« Dans le monde entier, quand on pense à la France on a en tête la gastronomie. Nos traditions, nos savoir-faire, nos grands chefs, font rayonner notre pays à l'international. Et pourtant quand nos meilleurs talents se présentent à de grands concours internationaux, ils sont moins bien soutenus et encadrés que leurs concurrents. C'est impensable et ce n'est pas la hauteur de ce que les héritiers de Paul Bocuse et de Joël Robuchon sont en droit d'attendre. En créant ce centre d'excellence, nous allons mettre sur pied un véritable Clairefontaine de la gastronomie permettant à nos chefs de se préparer et de s'entraîner dans les meilleures conditions. Quand nous avons évoqué ce projet avec Davy TISSOT, cela relevait pour moi de l'évidence que ce centre devait être implanté en Auvergne-Rhône-Alpes, la grande région de la gastronomie. Ce sera bientôt une réalité grâce au partenariat que nous avons noué avec l'Institut Paul Bocuse et le Campus de Groisy, deux institutions d'excellence de notre région. C'est avec une immense fierté que nous lançons ce projet qui va nous permettre de porter haut la richesse de nos traditions et notre art de vivre » déclare **Laurent WAUQUIEZ**, Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.



### **Présentation 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 1 400 étudiants de 72 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 :** MOONPRESS, Graziella TEKLE, [Graziella.tekle@moonpress.fr](mailto:Graziella.tekle@moonpress.fr)

### **Visuel du futur Centre sur le site de l'Institut Paul Bocuse**



Lyon, le 10 février 2022

Page 5 / 6

### Présentation du Campus de Groisy

Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes à leurs métiers (boulangerie, pâtisserie, boucherie et charcuterie). Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission du savoir-faire artisanale à la française sont au cœur du projet. L'offre de formation s'est étoffée au fil des années, pour proposer aujourd'hui + de 40 diplômes dans 4 secteurs d'activité différents : Pharmacie, Métiers de bouche, fleuristerie et restauration.

BIENTÔT 50 ANS DE TRANSMISSION DE SAVOIR-FAIRE ET DE SAVOIR-ÊTRE  
PAR DES PROFESSIONNELS ET POUR LES PROFESSIONNELS

- 45 000 apprentis formés aux métiers de l'artisanat français.
- 900 apprentis par an, 150 en formation continue.
- 3 000 employeurs, maîtres d'apprentissage, adhérents des fédérations.
- Un écosystème global : hébergement, restaurant gastronomique collectif, transport et activités culturelles pour assurer l'épanouissement de chacun.

*« Nous sommes tout particulièrement fiers d'être centre d'excellence en Auvergne Rhône-Alpes avec une véritable ambition, faire rayonner les métiers dans les concours nationaux et internationaux, mais également servir l'ensemble des professionnels (artisans, producteurs...). Considérons l'apprentissage comme autre chose que de la formation mais comme un enjeu économique au regard des besoins en recrutement de personnels qualifiés. Un campus d'excellence des métiers de bouche pour transmettre le savoir-faire à la française pour les professionnels. »*

**Contact Presse** : Morgane DELATHIERE, Chargée des relations presse pour le Campus de Groisy, [morgane.delathiere@campusdegroisy.com](mailto:morgane.delathiere@campusdegroisy.com)



Lyon, le 10 février 2022

Page 6 / 6

**Visuel du futur Centre sur le site du Campus de Groisy**

