

LA FONDATION PAUL BOCUSE S'ASSOCIE À THIERRY MARX ET DÉVOILE DE NOUVELLES AMBITIONS

En cette fin d'année 2021, La Fondation Paul Bocuse présente le bilan de ses actions, ses ambitions et ses futurs projets.

Créée en 2004, la Fondation Paul Bocuse a pour objectif la transmission des savoirs aux jeunes et futures générations, à travers l'échange et le partage de la passion des métiers de bouche.

Après une année rendue difficile par la crise sanitaire, la Fondation Paul Bocuse garde le cap et poursuit sa mission principale : promouvoir les métiers de l'Hôtellerie Restauration auprès des futures générations.

L'Hôtellerie Restauration, ainsi que les métiers de bouche font partie des secteurs d'activité ayant été le plus affectés par cette crise sanitaire inédite. Nombre de collaborateurs ont décidé de se réorienter vers d'autres métiers, précipitant ce secteur dans une pénurie réelle et générale. Le constat est le même dans les rangs des écoles de formation. De moins en moins de jeunes se tournent vers les métiers de la restauration, notamment dans le service moins médiatisé. Dans ce contexte, et fidèle à ses valeurs, la Fondation Paul Bocuse souhaite amplifier et ancrer son rôle pour assurer le futur du secteur, le rendre attractif et susciter de nouvelles vocations.

THIERRY MARX REJOINT L'ÉQUIPE DE LA FONDATION PAUL BOCUSE

La Fondation Paul Bocuse œuvre pour l'insertion et la réinsertion professionnelle dans un secteur d'activité aujourd'hui sinistré, frappé de plein fouet par la crise de la Covid.

C'est avec enthousiasme que Jérôme Bocuse, Président d'honneur de la Fondation, et Paul-Maurice Morel, Président de la Fondation, ont annoncé un partenariat exceptionnel avec le Chef cuisinier **Thierry Marx** et son école exemplaire « Cuisine Mode d'Emploi(s) ». Cette école propose des formations gratuites aux métiers de la restauration, qualifiantes et immédiatement opérationnelles. Elle permet à un public éloigné de l'emploi ou en reconversion professionnelle de remettre un pied dans le monde du travail. Un cursus qui dure 11 semaines avec à la clé un diplôme reconnu par l'État et la profession. Thierry Marx rejoint la Fondation pour accompagner son développement et promouvoir ses nombreuses actions. Ce parrainage vient à un moment où le secteur rencontre de graves difficultés de recrutement et propose un accompagnement qualifiant.

La Fondation Paul Bocuse offre un encadrement unique de Chefs formateurs pour transmettre le métier aux plus jeunes et aux publics en reconversion. L'engagement des brigades de Paul Bocuse dans cette aventure est sans faille depuis sa création. C'est ainsi que **François Pipala**, qu'on ne présente plus dans le monde du service, MOF Maître d'Hôtel 1993 et Meilleur Directeur de Salle au Monde, présent pendant 35 ans à l'Auberge de Collonges, et pilier du restaurant gastronomique, rejoint également la Fondation. Son expérience, son expertise et sa générosité sont une force remarquable pour les futures « brigades culinaires ».

« C'est un réel honneur pour la Fondation Paul Bocuse de pouvoir désormais compter sur le soutien et l'expertise de Thierry Marx et de François Pipala pour être à la hauteur de nos nouvelles ambitions », **Paul-Maurice Morel**, Président de la fondation et **Jérôme Bocuse**, Président d'honneur de la Fondation Paul Bocuse.

Les principales missions de la Fondation sont :

// TRANSMETTRE

// SAUVEGARDER

// PROMOUVOIR LE
PATRIMOINE CULINAIRE



LES AMBITIONS DE LA FONDATION PAUL BOCUSE POUR 2022

Depuis sa création, la raison d'être de la fondation est la découverte et transmission aux générations des métiers des arts culinaires et de l'hôtellerie. Tout au long de l'année, ce sont plus de **25 sites** à travers la France qui accueillent des élèves de 11 à 16 ans pour des ateliers d'initiation à la cuisine, encadrés par des Chefs bénévoles formés. L'année prochaine, **11 nouveaux sites** s'ajouteront à cette liste. Le succès rencontré par les Ateliers de la Fondation ne cesse de croître, car ils répondent à un besoin essentiel, notamment pour les jeunes il est extrêmement difficile de se représenter un métier et de trouver une vocation.

47% DES COLLÉGIENS SOUHAITENT CONTINUER LEURS ÉTUDES DANS LES ARTS CULINAIRES ET L'HÔTELLERIE À L'ISSUE DES ATELIERS

UNE ANNÉE 2022 MARQUÉE PAR L'AGRANDISSEMENT DE LA FONDATION PAUL BOCUSE

Jérôme Bocuse, Président d'Honneur, Paul-Maurice Morel, Président, Vincent Leroux, Vice-Président et les membres de la Fondation Paul Bocuse ont annoncé leurs ambitions pour la Fondation.

La Fondation Paul Bocuse continue ainsi son développement. L'année 2022 sera marquée par la construction d'une extension jouxtant la Brasserie L'Ouest à Lyon 9^e, qui abritera deux plateaux techniques destinés à recevoir de nouveaux ateliers et une formation continue aux bénévoles. Ce projet s'inscrit sur la durée et démontre les ambitions fortes des représentants et membres de la fondation.

184 m² D'EXTENSION CONSACRÉS À LA FONDATION PAUL BOCUSE ET AUX ATELIERS



ZOOM

SUR QUELQUES INITIATIVES DE LA FONDATION EN 2021 :

Avec le soutien de ses 26 membres fondateurs, dont Alain Mérieux (Président de l'Institut Mérieux), Olivier Ginon (Président de GL Events) et Daniel Karyotis, (Directeur Général de la Banque Populaire AuRA), la Fondation Paul Bocuse se caractérise par de régulières actions solidaires, par sa présence régulière à des événements du secteur de la gastronomie et par un apprentissage pédagogique autour du savoir-être pour maîtriser l'ensemble des valeurs que le métier demande et des valeurs défendues par Monsieur Paul.

En 2021, dans une année particulièrement compliquée, la Fondation Paul Bocuse est restée plus que jamais active pour soutenir son secteur et mener des actions.

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Dans le cadre du réaménagement de la Cité Internationale de la Gastronomie, la Métropole de Lyon a sollicité La Fondation Paul Bocuse. Des ateliers seront mis en place au sein même de la Cité. Pour faire vivre ce lieu d'exception, la Fondation proposera des animations ponctuelles et organisera le concours final des jeunes inter-ateliers.

SOLIDARITÉ ET SOUTIEN ENVERS LES EHPAD

Durant cette année avec l'aide du Chef Meilleur Ouvrier de France Éric Pansu, la Fondation Paul Bocuse a également accompagné les 140 EHPAD du réseau « La Pierre Angulaire » d'Habitat et Humanisme. Les Chefs de la Fondation ont apporté leur expertise afin de les aider à structurer leur cuisine, leurs achats et leurs menus pour améliorer le confort et l'alimentation de nos aînés en maison de repos. La Fondation a toujours eu à cœur de créer et développer des liens intergénérationnels.

BOURSE DE LA FONDATION

La Fondation Paul Bocuse rappelle son investissement et son attachement à l'attribution régulière de « Bourses de la Fondation ». Depuis sa création, la fondation a attribué 27 bourses à de jeunes espoirs. Ce qui représente 124 118 €. La Fondation souhaite renforcer son système de bourses d'études, en permettant à la fois aux jeunes en difficulté de pouvoir financer leur parcours, et en attribuant des bourses d'excellence à ceux qui font preuve de détermination et d'aptitudes exceptionnelles. L'attribution de bourses d'études s'inscrit dans la voie tracée par Monsieur Paul, celle de la transmission et de la sauvegarde du patrimoine culinaire.

Pour retrouver toutes les prochaines actions, les missions et les informations pratiques de la Fondation Paul Bocuse, rendez-vous sur le site www.fondation-paul-bocuse.com