

NUTRITION & GaSTRONOMIE : LE GROUPE NUTRISENS & La FONDaTION PaUL BOCUSE MUTUaLISENT LEURS EXPERTISES !

Nutrisens, multi-spécialiste européen des pathologies engagé dans le domaine des solutions nutritionnelles, et la Fondation Paul Bocuse créée en 2004, première fondation d'entreprises de la région Auvergne Rhône Alpes œuvrant pour la transmission du patrimoine culinaire auprès des jeunes générations, mutualisent leurs expertises : Nutrition et Gastronomie.

Parce que chaque patient est unique et que chaque pathologie est différente, **Nutrisens**, Entreprise à Mission depuis janvier 2024, propose des solutions nutritionnelles personnalisées et spécifiques.

Pour les équipes de Nutrisens la nutrition tient un rôle essentiel dans la vie d'un patient, d'un individu. Une nutrition adaptée et spécifique joue un rôle clé dans sa capacité de guérison, récupération ou de bien-être. Recettes, goûts, textures, conseils, services, sensibilisation aux pathologies,... la créativité chez Nutrisens n'a pas de limite pour permettre à chaque patient, individu, de se nourrir avec envie et plaisir.

Paul Bocuse a toujours porté la conviction que les métiers de la Gastronomie sont des métiers de compagnonnage, que nous avons le devoir de transmettre. En 2004, il crée la **Fondation Paul Bocuse** avec ses proches. A travers différents programmes, la Fondation accompagne chaque année plus de 1000 jeunes en France et Benelux pour leur permettre de découvrir de façon concrète des métiers de passionnés, dans un secteur d'activité dynamique et qui recrute, en suscitant en eux la passion du métier.

La Fondation est accompagnée par les Maisons Bocuse, dépositaires d'un patrimoine culinaire exceptionnel confié par Paul Bocuse. Riche d'un savoir-faire aujourd'hui incarné par des hommes et des femmes engagés, le groupe propose, à travers ses différents établissements, une cuisine en adéquation avec les valeurs portées par Monsieur Paul, dans le respect de l'ADN et d'une signature : Bocuse.

NUTRITION & GaSTRONOMIE : UNE aLLIANCE QUI a DU SENS

La mutualisation des expertises entre Nutrition et Gastronomie à travers ce partenariat entre la Fondation Paul Bocuse et Nutrisens ouvre de nouvelles perspectives passionnantes, en unissant leurs forces autour de **trois axes stratégiques** :

Croiser les connaissances et savoir-faire portés par la Fondation Paul Bocuse avec l'expertise nutritionnelle de Nutrisens, au service de la formation des collaborateurs. Pour faire naître une synergie qui profitera aussi bien aux patients qu'aux publics accompagnés par la Fondation.

Travailler conjointement en R&D et en innovation pour imaginer et concevoir une cuisine alliant saveurs, qualité nutritionnelle et santé.

Mobiliser nos compétences communes sur les solutions repas, notamment seniors, à domicile ; pour apporter à nos aînés une solution adaptée à leurs besoins nutritionnels en y intégrant la notion de plaisir gustatif.

Nutrisens annonce l'entrée de Paul-Maurice Morel, Président de la Fondation Paul Bocuse, et CEO des Restaurants & Brasseries Bocuse, au sein de son Comité de Mission Entreprise à mission. Fort de son expertise dans l'univers de la gastronomie et garant de la signature Bocuse aux côtés de Jérôme Bocuse, Monsieur Morel apportera une contribution précieuse à la raison d'être de Nutrisens.

Parallèlement, Georges Devesa, Président de Nutrisens, rejoint la Fondation Paul Bocuse. Son engagement envers l'innovation et la qualité des produits alimentaires fait écho aux valeurs et missions portées par la Fondation, au service des générations futures.

DES DIRIGEANTS QUI METTENT À PROFIT LEURS EXPÉRIENCES

Georges DEVESA
Président de NUTRISENS



“La mutualisation de nos expertises entre Nutrition et Gastronomie ouvre des perspectives d’innovations. C’est aussi l’opportunité de former les cuisiniers des établissements de santé clients, en lien étroit avec les compétences et savoir-faire de la Fondation Paul Bocuse. Cette mutualisation illustre et contribue à la raison d’être de Nutrisens en tant qu’Entreprise à Mission : Améliorer la vie des personnes fragilisées avec les solutions nutritionnelles les plus adaptées.”

Paul-Maurice MOREL
Président de la Fondation
Paul Bocuse
CEO Maisons Bocuse



“La santé par l’alimentation est un sujet d’avenir, pleinement intégré à nos préoccupations, notamment à la Fondation. La collaboration de nos deux entités Lyonnaises aux valeurs communes pourra nous permettre de mieux appréhender la notion de nutrition dans la gastronomie. Il s’agira par exemple de s’appuyer sur l’expertise de Nutrisens en la matière tout en y intégrant nos compétences et savoir-faire culinaires, au service de l’expérience gustative.”

A PROPOS DE NUTRISENS



Parce que chaque patient est unique et que chaque pathologie est différente, Nutrisens, Entreprise à Mission propose des solutions nutritionnelles personnalisées et spécifiques. En tant que multi-spécialiste européen des pathologies, Nutrisens répond aux besoins d’expertise de ses clients à l’hôpital ou en maisons de retraite, à domicile ou en pharmacie, avec des produits toujours plus innovants. Nutrisens propose des solutions nutritionnelles adaptées sans oublier l’aspect gustatif... Parce qu’apporter du plaisir dans la nutrition contribue à améliorer la vie d’un patient... comme de chaque individu.

CHIFFRES CLÉS :

- Entreprise à mission depuis janvier 2024
- 5 Filiales : France, Italie, Espagne, Portugal et Allemagne
- 500 collaborateurs à travers l’Europe
- CA multiplié par 10 en 10 ans
- 165 Millions d’€ en 2023, 40% à l’international
- 10.000 clients
- Présence dans 30 pays

A PROPOS DE La FONDATION PaUL BOCUSE



La Fondation Paul Bocuse, créée en 2004 par Monsieur Paul et ses proches, a pour vocation de transmettre, sauvegarder et promouvoir le Patrimoine Culinaire.

A travers différents programmes financés par 26 entreprises Membres Fondateurs, elle accompagne chaque année plus de 1000 jeunes à travers toute la France et leur permet découvrir de façon concrète des métiers de passionnés, dans un secteur d’activité dynamique et qui recrute.

LES PROGRAMMES DE La FONDATION :

Ateliers et stages de Cuisine, Pâtisserie, Service, pour différentes catégories d’âge
Bourses d’études et accompagnement d’apprentis
Ateliers Savoir-être à table
Actions solidaires
Evènements
Salons et forums de l’orientation