



L'UMIH ET L'UMIH DU RHÔNE S'INTERROGENT SUR LES OBJECTIFS DE LA NOUVELLE GOUVERNANCE DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE

L'Umih et l'Umih du Rhône, principal syndicat représentant les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, apportent leur soutien à Jérôme Bocuse.

Meilleur Ouvrier de France, Chef triplement étoilé, Paul Bocuse a œuvré tout au long de sa vie au rayonnement de la gastronomie française. Il a formé des générations de Chefs, donné ses lettres de noblesse à tous ceux qui participent à la vie de la cuisine, les Seconds, Chefs de partie, Commis de cuisine, des gens formés à l'excellence et aux fondamentaux de nos métiers traditionnels.

Aujourd'hui, le secteur manque cruellement de ces professionnels.

« Nous avons besoin d'écoles de formation et de professionnalisation dans le respect d'une cuisine simple et authentique prônée par Paul Bocuse, fidèle au terroir et exécutée avec l'amour du geste. L'Institut doit rester la source de ces jeunes talents prometteurs. Il doit permettre à nos métiers de se renouveler, d'offrir un service de qualité, avec l'embauche de jeunes diplômés formés aux gestes de base par leurs pairs. » a martelé le Chef Thierry Marx, Président de l'Umih.

La nouvelle orientation de l'Institut Paul Bocuse ne correspond pas aux besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

« Notre secteur, en forte tension de recrutement, n'a pas besoin d'une école supérieure de commerce supplémentaire pour des futurs dirigeants. Former une élite, oui, mais une élite de Chefs de partie, de Seconds, pour répondre à la réalité du terrain et aux attentes des chefs d'entreprises. » a ajouté Thierry Fontaine, Président de l'Umih du Rhône.

L'Umih et l'Umih du Rhône appellent la direction de l'Institut à promouvoir des enseignements qui prennent en considération les attentes des professionnels du secteur, et préservent cette excellence à la française, entre tradition et innovation.

Thierry Marx, Président de l'Umih
Thierry Fontaine, Président de l'Umih du Rhône