

À Lyon, l'Institut Paul Bocuse perpétue les valeurs de l'hospitalité à la française



L'Institut Paul Bocuse permet à ses étudiants de s'immerger dès leur première année dans des établissements d'application. Crédits photo: Institut Paul Bocuse

REPORTAGE - L'Institut Paul Bocuse mise sur le management et l'immersion en conditions réelles pour former les meilleurs professionnels de demain, au cœur de la capitale française de la gastronomie. Le ballet du service bat son plein. Les étudiants suivent leur partition à la lettre, tout est réglé comme du papier à musique, pour le plus grand plaisir des clients. Nous ne sommes pas au théâtre, mais au restaurant gastronomique [Saisons](#). Ne vous laissez pas tromper par la qualité du menu: il ne s'agit pas d'un restaurant ordinaire, mais du restaurant d'application de [l'Institut Paul Bocuse](#). L'école hôtelière, de restauration et d'arts culinaires se montre à la hauteur du pape de la gastronomie lyonnaise dont elle porte le nom. À tel point que Saisons est le seul restaurant français étoilé géré par des étudiants à l'intérieur d'une école. L'établissement bénéficie d'un cadre privilégié, le château du Viviers situé à Écully, au nord-ouest de Lyon, dont il occupe le rez-de-chaussée. Le château abrite l'Institut depuis son inauguration en 1990. «Monsieur Paul», Meilleur ouvrier de France, triplement étoilé Michelin dès 1965, en fut président d'honneur [jusqu'à sa mort en 2018](#). «Nous sommes en train de créer le leader français des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires» Dominique Giraudier, directeur général de l'Institut Paul Bocuse Respectueux de l'héritage laissé par le grand chef, l'Institut Paul Bocuse assume son ambition: être une école d'excellence, respectueuse des traditions de l'hôtellerie- restauration à la française mais consciente des exigences du management moderne appliqué à ce secteur clé de l'économie

mondiale. «*Nous revendiquons avec fierté notre statut d'école-métiers avec l'ambition de donner à nos étudiants une formation académique du niveau d'une [business school](#)*», assume Dominique Giraudier, directeur général de l'Institut. «*La simple reconnaissance professionnelle n'est plus suffisante. Il nous faut ajouter une dimension managériale pour valoriser ces métiers. Nous sommes en train de créer le leader français des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires.*» Toutefois, il n'est pas dit que l'Institut continue à porter le nom illustre de Paul Bocuse: son fils [Jérôme a attaqué l'école en justice pour le récupérer](#), un procès doit avoir lieu à Lyon en 2023.



Le château du Viviers, à Écully, abrite l'Institut Paul Bocuse depuis 1990.

Un campus digne des grandes écoles de management L'Institut Paul Bocuse se donne les moyens de ses ambitions. Elle est ainsi la seule école privée dans le domaine de l'hôtellerie- restauration à être reconnue à la fois par le ministère du Travail et par celui de l'Enseignement supérieur, ce qui lui permet de recruter via [Parcoursup](#) et d'être éligible aux bourses Crous. L'établissement ne souhaite pas s'arrêter en si bon chemin et espère devenir la première école d'hôtellerie- restauration à intégrer la [Conférence des grandes écoles](#). Le campus, digne d'une grande école de commerce, offre à ses 1200 étudiants la possibilité de se former dans les meilleures conditions possibles. Dans une salle de classe du premier étage, une véritable cuisine miniature fait office de bureau du professeur, en face des gradins qui accueillent les élèves. Un peu plus loin, une autre pièce aux rideaux noirs permet aux étudiants de s'exercer à dresser un couvert et à suivre le protocole. Au sous-sol, on trouve une salle de cours aux allures de cave à vin, à moins que ce ne soit l'inverse.

[» LIRE AUSSI - L'EHL Hospitality Business School, le prix de l'excellence suisse](#)



Le restaurant d'application *Saisons* est le seul établissement français étoilé géré par des étudiants.

Le seul hôtel-école existant au monde L'Institut, dont les programmes proposent [quatre bachelors](#) en management international des arts culinaires, de la pâtisserie, de la restauration et de l'hôtellerie, offre la possibilité à ses élèves de se frotter très tôt à la réalité de leur futur métier. Dès leur première année, ils alternent cours théoriques et immersion dans l'un des établissements d'application de l'école. Dont certains, comme l'hôtel cinq étoiles [Le Royal](#), se trouvent en dehors du campus. Situé place Bellecour, à Lyon, il s'agit du seul hôtel-école au monde géré par des étudiants aux côtés de professionnels. «*Pour eux, c'est un moyen d'entrer dans la vie réelle et professionnelle. Ils veulent du concret*», explique Dominique Giraudier. Attenant au Royal, le restaurant [L'Institut](#) fonctionne selon le même principe. Les étudiants y assurent 50 à 60 couverts par service.

[» LIRE AUSSI - Alain Sebban \(Vatel\), un conquérant qui a bâti un empire dans 32 pays](#)

«Les étudiants sont responsabilisés mais aussi encadrés et accompagnés. Ils apprennent par eux-mêmes, mais savent qu'ils seront soutenus en cas de lacune», raconte Naïs Pirollet. Après avoir obtenu son diplôme en 2017 en arts culinaires et management, la jeune femme a passé deux ans dans le [restaurant deux étoiles du chef David Toutain](#), à Paris. Elle est ensuite revenue à l'Institut pour assister Davy Tissot, chef du restaurant gastronomique de l'école et vainqueur du [concours international du Bocuse d'Or](#), «championnat du monde» de la cuisine, en 2021. Ce qui souligne une autre particularité de l'école: les étudiants y sont encadrés par près de 150 professionnels permanents, dont une équipe de MOF, auxquels s'ajoutent des

professeurs académiques qui donnent des cours de marketing, de finance ou encore de ressources humaines.



Les étudiants sont encadrés par 150 professionnels permanents dont une équipe de MOF.

Un Bachelor «vins et boissons» à la rentrée 2023 Un tel

encadrement favorise sans aucun doute la réussite des étudiants. *«L'Institut encourage ses étudiants à oser, poursuit Naïs Pirollet. Le jour où l'on arrive dans le monde professionnel, tout s'imbrique.»* A son tour de tenter sa chance: à 25 ans, elle sera la plus jeune candidate au prochain concours du Bocuse d'Or où elle représentera la France en janvier 2023, à Lyon. L'Institut Paul Bocuse continue de voir les choses en grand. Dès septembre 2022 un nouveau château ouvrira à quelques encablures du premier. Il permettra de doubler la surface du campus et accueillera les pôles hôtellerie et management. Un cinquième bachelor, dédié aux vins et boissons, fera son entrée dans les programmes à la rentrée 2023. Enfin, l'école projette d'ouvrir trois nouveaux masters en partenariat avec d'autres écoles et universités, [l'EM Lyon](#) et [l'université de Las Vegas](#) notamment. De quoi donner une nouvelle ampleur au rayonnement international de l'école, dont les diplômés portent haut les couleurs dans plus de 90 pays.

La rédaction vous conseille. [Alain Sebban \(Vatel\), un conquérant qui a bâti un empire dans 32 pays.](#) • [L'EHL Hospitality Business School, le prix de l'excellence suisse](#) [Quelles études suivre après le bac dans l'hôtellerie? L'école de cuisine du célèbre chef Joël Robuchon ouvrira en 2023](#) - Cf. [Paul de Montferrand – Le Figaro – 1^{er} août 2022.](#)