

Communiqué de presse
Lyon, le 27 novembre 2018

L'Institut Paul Bocuse et le chef triplement étoilé Yannick Alléno récompensent l'entrepreneuriat et l'audace des nouvelles générations lors de la remise des Trophées BOCUSE & Co

Mardi 27 novembre, dans les salons du célèbre Pavillon Ledoyen, le comité BOCUSE & Co présidé par Yannick Alléno a récompensé 4 diplômés de l'INSTITUT PAUL BOCUSE pour leurs parcours entrepreneuriaux remarquables.

Les lauréats sont :

Catégorie Innovation : Thibault Merendon (diplômé 2008), fondateur de Fresh Me Up, Marketplace B2B anti-gaspillage - France

Catégorie Concept Restauration : Barbara Filippazzo (diplômée 2011), créatrice du restaurant Cavatello, cuisine bistronomique d'inspiration italienne - France

Catégorie Arts Culinaires international : Cynthia Bitar (diplômée 1999), fondatrice de Nazira Catering, traiteur événementiel et ateliers culinaires - Liban

Catégorie Hôtellerie – Restauration international : Hrishikesh Desai (diplômé 2002), Exécutive Head Chef, 1 étoile Michelin au Gilpin Hotel & Lake House - Royaume Uni

Ces trophées sont des illustrations de la qualité et de l'excellence des parcours, des savoir-faire transmis au cours de la formation des lauréats. Oser entreprendre et prendre des risques pour se réaliser, tel est le message que l'INSTITUT PAUL BOCUSE véhicule à ses étudiants au travers de ses formations.

Fidèle à l'esprit entrepreneurial de ses 2 co-fondateurs, Paul Bocuse et Gérard Pélisson, l'esprit d'entreprendre est inscrit dans l'ADN de l'école : une 4ème année de spécialisation de Bachelor est dédiée à l'entrepreneuriat. Fondé sur une pédagogie applicative, ce programme est un véritable accélérateur et incubateur de projets de création ou de reprise d'une entreprise. Près d'un étudiant sur 5 se lance dans l'aventure entrepreneuriale dans les 5 ans qui suivent la sortie de l'école.

L'INSTITUT PAUL BOCUSE forme également chaque année un nombre de plus en plus croissant de professionnels en reconversion et les accompagne dans la voie de la création d'entreprise au travers de son programme de formation continue « créer et diriger son restaurant ».

À propos de l'Institut Paul Bocuse:

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants de 55 nationalités, répartis aujourd'hui sur 10 campus internationaux. Son enseignement du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée en 2017 par les Worldwide Hospitality Awards. Membre de la Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme. En 28 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et un pôle de formation Professionnelle continue et de reconversion. Sa stratégie de rayonnement international s'appuie sur un hub éducatif qu'il a créé avec les meilleurs écoles et universités dans le monde et son réseau de plusieurs milliers d'anciens présents dans plus de 80 pays. Il est aujourd'hui le 1er établissement d'enseignement supérieur privé en l'Hôtellerie Restauration à avoir obtenu la reconnaissance du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation et du Ministère du Travail.

Contact Presse Institut Paul Bocuse :

Graziella Tekle, Tel +33 (0)1 46 08 63 15 - Graziella.Tekle@moonpress.fr