

Hervé Fleury direttore Institut Paul Bocuse Lione
13 settembre 2012
file LION0001

00 : 50 Hervé Fleury : Je suis impressionné par la caméra ! Je ne la regarde pas.

Enrico : c'est pour ça que j'ai choisi d'être à côté de la caméra.

HF : ah, très bien.

E : Est-ce que vous pouvez vous présenter ?

HF : Bonjour, mon nom est Hervé Fleury, je suis le directeur général de l'Institut Paul Bocuse. L'institut Paul Bocuse qui est une jeune école, qui a vingt ans, qui a été fondé par Paul Bocuse et qui depuis 1998 est présidé par Gérard Pélisson, co-fondateur du groupe Accor. Alors, aujourd'hui cette école, elle accueille quatre cent cinquante étudiants étudiants, de trente-sept nationalités différentes dans le cadre de deux cursus de formation diplômante : le niveau licence et master, management de l'hôtellerie et de la restauration, ce sont des jeunes qui décident de devenir acteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Et art culinaire et management de la restauration, ce sont des jeunes qui ont fait le choix de devenir chef de cuisine, restaurateur-entrepreneur.

01 :14 Ce qui caractérise notre école, c'est que nous sommes très attaché à la transmission des bases. La cuisine, la restauration, l'hôtellerie, c'est une belle histoire qu'il faut savoir raconter et pour être capable de la raconter, il faut la connaître, c'est un métier. Donc, moi je parle beaucoup de l'intelligence de la main, apprendre à tailler un légume, à , à dresser une table, à servir un vin, à accueillir un client, à faire un lit, tout ça c'est simple mais si on n'a pas appris à le faire et bien il manque quelque chose, on improvise. Et l'improvisation, elle rend des choses possibles mais l'hôtellerie, la restauration, la cuisine, il y a un savoir-faire. Et ce savoir-faire, quand on l'a acquis, quand on a ces bases, aujourd'hui ces bases qui sont traditionnelles, avec la modernité du management et bien on devient capable de réaliser le rêve que l'on a et moi je suis très attaché aux rêves de mes étudiants parce que quand ils viennent ici, ils ont un rêve : ouvrir un restaurant, créer un hôtel, rentrer dans l'hôtellerie et la restauration comme collaborateur et en fait ce que nous faisons c'est construire solidement les moyens de leur permettre de réaliser leurs rêves. D'être heureux dans leur vie.

02 :59 E : Quelles sont les qualités requises pour un étudiant qui veut rentrer dans l'Institut ?

HF : Alors, ça c'est une question très importante. Nous prenons un étudiant sur quatre et la qualité première, à côté du dossier académique, du dossier scolaire, c'est la passion, le choix de ces métiers, qui sont des métiers de service. Ce qui caractérise nos étudiants, quelque soit leur nationalité, c'est que chez chacun d'eux, servir c'est un état d'esprit déjà et donc sur cette ouverture d'esprit, on est capable de construire, des jeunes qui vont comprendre ce qui est important dans ce métier. Ce sont des métiers de service.

03 :54 Donc pour répondre à votre question, l'élément premier c'est cette ouverture d'esprit. On peut parler de passion : ils ont fait le choix de ce métier. Beaucoup de nos étudiants, ont des formations juridiques, financières, économiques ; ils ont commencé d'autres études supérieures mais ils reviennent à leur premier amour, c'est devenir un cuisinier, devenir un hôtelier, un restaurateur et voilà, cette passion, je pense que c'est ce qui les caractérise.

04 :40 E : Quel parcours doit-on suivre pour devenir maître ?

HF : Alors Paul Bocuse dirait que c'est un apprentissage qui est très long. En fait, moi je suis de ceux qui considère que une fois que l'on a acquis les bases et que on a décidé de l'objectif que l'on veut atteindre, il faut aller chez des professionnels qui vont compléter

l'expérience, qui vont permettre de construire les repères indispensables à ce projet de vie professionnelle donc ça va dépendre beaucoup du pays dans lequel l'étudiant a décidé de travailler mais nous ce que je constate, c'est que nos jeunes ont un esprit entrepreneur et dans les quatre ans qui suivent leur sortie de l'école, ils créent une entreprise donc pour répondre à votre question, ils ont trois ans, trois, quatre ans, découvert chez les professionnels, ce qui pouvait leur manquer pour à leur tour devenir entrepreneur.

06 :17 E : Je sais aussi que l'école est aussi très près de la vérité parce que vous avez de vrais clients qui viennent ici mais aussi à l'hôtel et ça c'est important parce que les étudiants sont déjà dans la réalité du travail, non ?

HF : Voilà, être confronté à la réalité, à l'environnement, c'est effectivement le choix qu'a fait notre école, avec le restaurant pédagogique ici où nous accueillons des clients extérieurs, dans une salle à manger, à la carte donc l'étudiant en cuisine comme au service au restaurant est dans une situation proche de la réalité. A l'hôtel, il va accueillir un client, servir le petit déjeuner, être à son écoute. Nous avons la chance d'avoir une école qui permet d'expérimenter les bases, notamment en première année, pour voir si elles sont véritablement acquises et en deuxième année, sur ces bases, de développer des travaux, qui sont des travaux tutorés, qui vont permettre de mettre en œuvre la créativité de nos étudiants.

07 :50 Donc là, ils vont devoir concevoir un restaurant de vingt-cinq couverts, de A à Z, en ayant imaginé le décor, en ayant imaginé l'organisation. Ils vont devoir organiser une soirée qui s'appelle « Talents d'étudiants », ils vont se mettre en scène donc tout ça cette deuxième année elle est axée sur la personnalité, la sensibilité, la créativité et ils sont en groupe de cultures différentes donc tout ça, ça développe également le respect de l'autre, apprendre à travailler ensemble tout en prenant conscience que chacun a une vision et que c'est cette vision partagée qui peut faire quelque chose de beau. Et en troisième année, alors, ils sont plus dans l'entrepreneuriat donc c'est plus le business plan, c'est plus l'aspect comptes d'exploitation, investissements mais toujours en partant d'un objectif opérationnel, voilà, je veux ouvrir un hôtel, je veux ouvrir un restaurant.

09 :00 E : Quels conseils donneriez-vous à un jeune motivé par le métier de chef-cuisinier ?

HF : Alors, le conseil que je donne c'est d'abord de véritablement prendre le temps de comprendre la beauté mais la difficulté également de ces métiers. On en revient à la notion de service, c'est une notion très forte et donc il faut vraiment faire le choix de ces métiers et faire un choix c'est se refuser des possibles. Bon, je décide d'être cuisinier ou je décide d'être restaurateur ou hôtelier, j'aurais pu faire autre chose mais je fais ce choix et à partir de là comprendre que plus j'aurai des bases fortes, plus j'aurai acquis ce qui caractérise un bon professionnel et plus je serai capable de devenir un entrepreneur et pour cela je crois qu'il faut accepter que...

10 :19 ... il faut du courage, de la détermination, de la patience et je reviens, il faut croire à son rêve, voilà, parce que le monde aujourd'hui est un monde complexe mais qui offre des opportunités à celles et ceux qui ont envie d'écrire une histoire et que finalement, ils ont pris la bonne plume pour écrire l'histoire et ils acceptent le fait que pour l'écrire, ils leur faut un peu de temps mais ce ne sont pas des apeures, ils décident d'une ligne de conduite et même si elle est complexe, difficile, ils ont la détermination, le courage de suivre le fil qu'ils ont décidé et je trouve qu'il y a de très belles réalisations, je suis très fier de voir comment ces jeunes avant trente ans deviennent des professionnels heureux, qui ont pris des risques. Aujourd'hui nous suivons mille sept cents diplômés dans vingt-deux pays du monde et ça crée un réseau intéressant qui est un très beau ferment pour nos jeunes qui arrivent ici pour étudier parce qu'ils voient l'exemple de ceux qui sont passés avant eux.

11 :57 E : Ils restent liés à l'école après ?

HF : Voilà, ils sont très attachés à leur école. Dans cette école, chaque étudiant est unique. On l'appelle par son prénom et c'est sans doute un des éléments qui caractérise et qui singularise notre école. Quatre cent cinquante étudiants, ça permet à chacun de se connaître alors c'est par forcément facile pour l'étudiant parce que il est toujours suivi mais ça crée des liens fort entre eux et entre eux et l'école et dès qu'ils le peuvent, ils reviennent voir leur école et ils restent dans le cadre de l'association des diplômés de l'Institut Paul Bocuse, en lien. Tous les ans, il y a une rencontre des diplômés. L'année dernière, c'était à New-York, on est allé à la rencontre des diplômés en Amérique du Nord. Cette année c'était à Paris. L'année prochaine on ne sait pas encore mais j'entends parler peut-être du Mexique, enfin voilà.

13 :10 E : Est-ce que vous pouvez nommer les différents métiers que vous enseignez ici ?

HF : Alors en fait ce que l'on enseigne ici, en restauration, si je parle d'abord de la cuisine donc c'est forcément la cuisine, la boulangerie, la pâtisserie, voilà les trois métiers qui sont enseignés en pratique culinaire. La majorité s'oriente vers la cuisine, beaucoup maintenant vont vers la pâtisserie, notamment les étudiantes. La pâtisserie c'est une discipline très rigoureuse, qui exige beaucoup de méthode, voilà donc il y a un certain nombre d'étudiante qui vont vers la pâtisserie, la boulangerie moins, encore que, des étudiants, enfin des diplômés maintenant, développent des concepts de boulangerie dans des pays émergents, notamment l'Asie.

14 :27 Alors après, il y a tous les métiers de la restauration, certains vont dans le vin, la majorité va dans des responsabilités de F&B « Food and Beverage », qui ont donc la responsabilité des départements restauration dans des grands hôtels, dans des groupes de restauration collective. Et puis maintenant dans l'hôtellerie, de nombreux métiers se sont, de nouveaux métiers se sont développés comme le revenu-management donc des revenu-manager, nous avons des partenariats avec des groupes hôteliers qui nous ont donné l'objectif de formation qui permet à nos diplômés d'avoir très vite une responsabilité de revenu-manager dans un hôtel, dans un groupe d'hôtel car moi ce que je crois c'est que la légitimité d'une école, elle tient au lien étroit qu'elle sait créer, entretenir, développer avec les professionnels, avec le monde de l'entreprise.

15 :54 Donc notre contenu d'enseignement fait tout son possible pour anticiper les besoins, en tout cas pour les accompagner, le besoin des entreprises, dans les secteurs que sont le management, que sont la technique, la préparation et que sont des spécialités tel que la sécurité alimentaire, tel que les achats et puis des fonctions supports, les relations humaines, le marketing, la finance, voilà. C'est un secteur très ouvert qui est demandeur de talents. Il ne faut pas se limiter à l'hôtellerie et à la restauration classique. Il y a la restauration collective, la restauration hospitalière, universitaire, il y a le monde des croisières, il y a le monde du catering aérien, il y a le monde du transport ferroviaire.

16 :58 En fait, aujourd'hui, on a conscience que manger, préparer à manger, c'est un sujet de société majeur, qu'il faut savoir accompagner pour que manger reste un plaisir. C'est notre credo ici, quoi que l'on fasse, que l'on ai une heure ou cinq minutes, il faut que l'on mange autrement, sinon excusez-moi mais en français on dit bouffer donc on se remplit, psychologiquement, physiologiquement c'est pas bon donc comment faire pour que, j'ai cinq minutes, je mange, pour que je puisse retrouver l'énergie dont j'ai besoin pour poursuivre mon travail et donc le monde d'aujourd'hui qui est un monde pressé, il a besoin de repères, il a besoin d'acteurs qui vont conditionner et valoriser l'importance du plaisir du repas où que l'on soit donc vous voyez, les ouvertures de nos jeunes, sont très importantes et c'est cette chance qu'ils ont.

18 :13 Avec une bonne, une formation solide au niveau des pratiques, de la technique, du savoir-faire et ça c'est ce que l'on enseigne ici. Alors, c'est une technique, des savoir-faire français mais qui ont plus de deux cents ans d'expérimentations, c'est pas des recettes de cuisine qu'on apprend ici ; avec une approche managériale innovante, moderne, ils ont la possibilité, ils sont recherchés d'abord et ils ont la possibilité vraiment d'être dans des activités très diverses liés au service de la table, au service de l'accueil, au service du plaisir d'être ensemble. Que l'on appelle l'art de vivre.

19 :04 E : Dernière question, quel rôle a joué Paul Bocuse dans l'histoire de la gastronomie française ?

HF : Pour moi Paul Bocuse, c'est un monument, c'est un homme extraordinaire qui a contribué à transmettre les valeurs qui sont les siennes qui font que la bonne cuisine elle est possible à partir du moment où il y a de bons produits et de bons professionnels. Le bon professionnel il aime le produit, le produit aime le bon professionnel donc cet homme il a donné un statut au chef de cuisine, il leur a permis d'être ceux qu'ils sont aujourd'hui et c'est ce qui fait qu'il a une reconnaissance dans le monde extraordinaire. Paul Bocuse, aujourd'hui, il a quatre-vingt six ans mais il est toujours aussi respecté pour ce qu'il est et ce qu'il a contribué à faire.

20 :12 Ce qu'il a fait pour cette école et ce qu'il continue à faire c'est qu'il a développé cet esprit, cette exigence. En fait Paul Bocuse, il a fait partagé le fait que la cuisine, la restauration, ce sont de très beaux métiers qu'il faut faire sérieusement donc il faut être tous les matins, avoir le souci de l'excellence parce que pour lui, ce qui compte c'est de durer. Voilà, l'important c'est pas de proposer un bon repas une fois mais c'est à partir du moment où on a fait un choix de restauration, d'hôtellerie, alors on tient un cap et on le tient durablement.

E : Merci beaucoup.

HF : je vous en prie, merci à vous.