

INAUGURATION DU COOKING LAB

Par l'École Centrale de Lyon, le Centre de Formation Continue de l'Institut Paul Bocuse et le Crous de Lyon



L'École Centrale de Lyon, le Centre de Formation Continue de l'Institut Paul Bocuse et le Crous de Lyon s'associent autour du Cooking Lab. Cette cuisine-école de 110 m², inaugurée le 20 octobre 2021 sur le campus de l'École Centrale de Lyon à Écully, est un lieu de formation, d'expérimentation et d'innovation culinaire.

Situé dans la région lyonnaise, territoire emblématique de la gastronomie française, le Cooking Lab met à l'honneur la créativité culinaire. Les usages du lieu ont été définis par les trois structures avec l'ambition de favoriser les collaborations, l'innovation et la découverte des arts culinaires.

1. Formation des professionnels

Sous la houlette du Centre de Formation Continue de l'Institut Paul Bocuse, le Cooking Lab a pour vocation première la formation des professionnels, d'aujourd'hui et de demain, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Le lieu est dédié aussi bien aux adultes à la recherche de nouveaux défis et désireux de découvrir un tout autre art de vivre, qu'aux professionnels déjà en activité souhaitant approfondir leurs connaissances (sur une thématique, sur un produit spécifique) ou bien développer leurs compétences de façon plus générale.

2. Créativité culinaire

Le Crous de Lyon, qui englobe les départements du Rhône, de l'Ain et de la Loire, met quant à lui l'accent sur la créativité. Celle-ci passe notamment par la formation de ses équipes à de nouvelles techniques (cuisson basse température, cuisine végétarienne, hors d'œuvres...), des tests produits (élaboration de menus avec des chefs, essais de nouvelles références...) et l'organisation d'un concours de cuisine étudiant. La formation continue est là aussi au programme, avec la préparation aux concours de cuisine auxquels participent les équipes du Crous.

3. Ouverture culturelle

Les incontournables de la cuisine française, bien se nourrir quand on est étudiant, mes premiers pas en cuisine... À travers une série d'ateliers, les Chefs de l'Institut Paul Bocuse partageront leurs recettes et savoir-faire avec les élèves et personnels de Centrale Lyon afin de leur transmettre le goût de la cuisine. Aussi, avec près de 20 nationalités présentes sur le campus et 25 % d'étudiants internationaux, ces ateliers constituent une véritable opportunité de découvrir la tradition culinaire française. Ceci s'inscrit dans la volonté de Centrale Lyon de proposer à ses élèves ingénieurs une formation pluridisciplinaire et ouverte sur différents métiers et savoir-faire.

4. Innovation

Régulièrement, les usagers des trois établissements partenaires seront réunis autour de défis culinaires en équipes. Ces temps de créativité permettront à chacun de laisser s'exprimer ses inspirations, qu'elles soient gastronomiques, scientifiques, techniques ou culturelles.

La gestion du Cooking Lab a été confiée par l'École Centrale de Lyon, propriétaire du lieu, à l'Institut Paul Bocuse pour une durée de 7 ans. Financé par les trois établissements, il est le fruit d'une collaboration étroite entre les différentes équipes depuis la conception et la configuration de la cuisine jusqu'à sa livraison le 15 octobre 2021. Entièrement réalisé sur-mesure, ce laboratoire permet d'accueillir des groupes de 10 stagiaires dans un environnement idéal pour favoriser l'apprentissage : équipement de dernière génération, agencement optimum, avec un espace de dégustation, deux zones de cuisson, deux zones de préparation froide et une plonge.

L'École Centrale de Lyon

Située à Écully, l'École Centrale de Lyon figure parmi le top 10 des écoles d'ingénieurs en France. La formation dispensée bénéficie de l'excellence de la recherche des six laboratoires labellisés CNRS présents sur son campus. Dans un esprit d'ouverture commun à l'ensemble des établissements du Groupe des Écoles Centrale, son enseignement généraliste de très haut niveau en a fait une école reconnue aux niveaux national et international par de nombreuses entreprises et des universités prestigieuses avec lesquelles elle a signé des accords de double-diplômes. L'établissement rassemble plus de 2500 élèves, 230 enseignants-chercheurs et 250 personnels administratifs. Il diplôme 600 élèves par an.

L'Institut Paul Bocuse

L'Institut Paul Bocuse forme les décideurs responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1200 étudiants de 68 nationalités, sur 10 campus internationaux. Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, il est la seule école en France à avoir un restaurant d'application étoilé et un hôtel-école 5*. Il dispose également d'un Centre de Formation Continue qui propose des formations, certifiantes ou non, aux professionnels et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'Hospitality et des Arts Culinaires.

Le Crous de Lyon

Le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires de Lyon a pour mission de favoriser l'amélioration des conditions de vie des 200 000 étudiants des départements de l'Ain, de la Loire et du Rhône, pour leur garantir les meilleures chances de réussite. Outre l'accès à l'hébergement, la culture, la vie de campus et l'accompagnement social, le Crous mène une action forte auprès des étudiants en matière de restauration. Une démarche qualité innovante et proactive vise à leur fournir une alimentation saine et durable avec des produits locaux et labellisés, des plats végétariens équilibrés, à réduire l'impact environnemental en favorisant les écogestes en cuisine et au moment du service, à accompagner les étudiants dans leur prise d'autonomie avec des idées de recettes pas chères et des ateliers nutrition. Ce sont 4 millions de repas servis chaque année dans 13 restaurants universitaires et 28 cafétérias.

Contacts presse

École Centrale de Lyon : celine.rosset@ec-lyon.fr

Centre de Formation Continue de l'Institut Paul Bocuse : valentina.lovadina@institutpaulbocuse.com

Crous de Lyon : alicia.treppoz-vielle@crous-lyon.fr