

# CAMPUS DE GROISY, CENTRE D'EXCELLENCE POUR LA GASTRONOMIE ET SES FILIERES



## 1 – Rencontre avec Laurent Wauquiez

Lors d'une conférence de presse, le 10 février 2022 à 16h00, Laurent Wauquiez a réuni le Campus de Groisy et l'Institut Paul Bocuse pour la nomination officielle de ses deux établissements de renom au statut de Centre d'Excellence de la Gastronomie et des Métiers de bouche en Auvergne-Rhône-Alpes.

## 2 – L'objectif du Centre d'Excellence de la Gastronomie et des Métiers de bouche

Laurent Wauquiez est parti du constat que la France ne s'était pas dotée des moyens qui permettraient aux professionnels français des métiers de bouche de s'entraîner pour les compétitions internationales. Pourtant, l'Hexagone peut se targuer d'avoir de véritables talents de la gastronomie et des métiers de bouche. Alors, lui vient l'idée de créer un « Clairefontaine de la gastronomie ».



### 3 – Pourquoi le Campus de Groisy ?

Davy Tissot, Bocuse d'Or, aussi à l'origine de ce projet, porte naturellement la candidature de l'Institut Paul Bocuse à Ecully.

Quant au Campus de Groisy, avec près de 50 ans d'existence, il est aujourd'hui le seul centre de formation porté uniquement par les fédérations professionnelles : le Syndicat des maîtres-bouchers-charcutiers ; la Chambre Professionnelle des Pâtisseries confiseurs, Glaciers, Chocolatiers, Traiteurs de la Haute-Savoie ; la Fédération professionnelle des boulangers ; le GNI (Groupement National des Indépendants Hôtellerie & Restauration) mais aussi bientôt la fédération professionnelle des primeurs et celle des crémiers-fromagers-affineurs. Soutenu, de son côté, par Guillaume GOMEZ, ambassadeur de la gastronomie française, sa candidature faisait aussi sens dans ce projet.





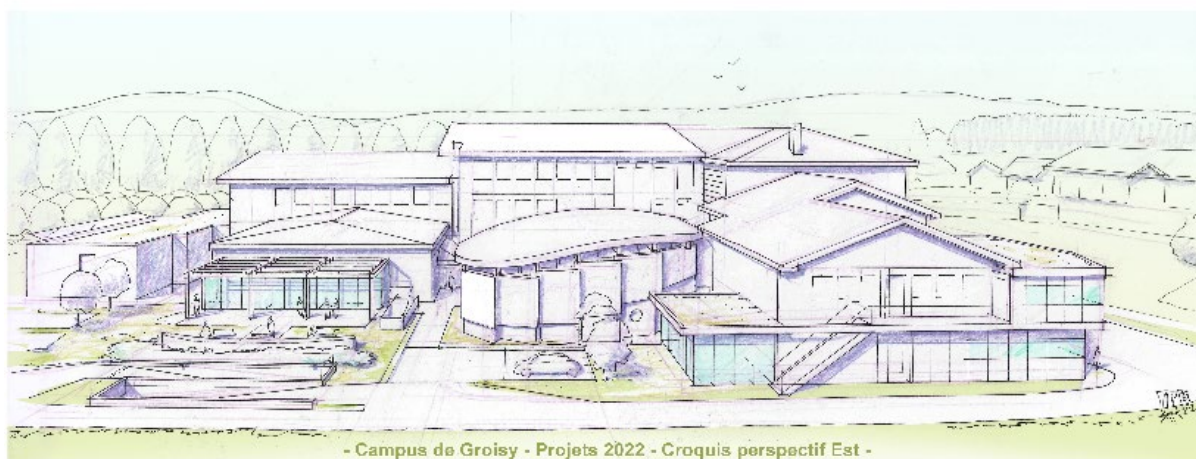
#### 4- Deux sites d'entraînement à Groisy et Ecully

Deux institutions se rejoignent donc aujourd'hui pour créer un centre qui soutient les professionnels de la gastronomie dans leur course vers la victoire aux concours internationaux. A Ecully, le centre sera spécialisé dans la cuisine et la pâtisserie, et au Campus de Groisy il sera spécialisé dans les métiers de la boulangerie, la boucherie, la charcuterie, traiteur, primeur (avec l'ouverture de la filière primeur portée par les formateurs Catherine et Jean-Luc Botti, MOF Primeurs), fromager et les métiers de salle. Pour ce qui est de la sommellerie, le choix est encore à faire...

C'est donc 25 millions d'euros qui seront investis dans ce centre d'excellence, et sur les deux sites d'entraînement où de nouveaux laboratoires, espaces de réception, bureaux et hébergement verront le jour. En anticipation, le Campus de Groisy a d'ailleurs déjà entamé ces travaux avec un laboratoire de 3000 m2 aujourd'hui en construction. Une rapidité de mise en œuvre que Laurent Wauquiez plébiscite pour mettre en œuvre le plus rapidement les séances d'entraînement des représentants du savoir-faire à la française.

➔ Ouverture prévue d'ici deux ans

#### **Le site d'entraînement du Centre d'Excellence de la Gastronomie et de ses filières au Campus de Groisy**



Contact presse :

Morgane DELATHIERE

Chargé des relations presse pour le Campus de Groisy

Email : [morgane.delathiere@campusdegroisy.com](mailto:morgane.delathiere@campusdegroisy.com)