

Bocuse VICHY

**La Brasserie « La Rotonde »
ouvre prochainement ses portes :
Les Maisons Bocuse inaugurent
un nouveau chapitre culinaire à Vichy et son agglomération**

Dossier de Presse



Communiqué de Presse

Les Maisons Bocuse annoncent l'ouverture prochaine de La Rotonde à Vichy.

Les Maisons Bocuse sont fières d'annoncer l'ouverture de leur nouvelle brasserie à Vichy, La Rotonde Bocuse. Située en bordure du lac, cette adresse emblématique promet d'enchanter les habitants de Vichy ainsi que les visiteurs du monde entier.

Déjà présent à Lyon, Annecy et Paris avec un restaurant gastronomique et neuf brasseries et restaurants, les Maisons Bocuse, sous la direction de Jérôme Bocuse et Paul-Maurice Morel, poursuivent leur mission de faire briller les valeurs de la cuisine française telles que portées par le *cuisinier du siècle*, Paul Bocuse. Tradition, qualité et générosité sont les maîtres-mots de chaque expérience conviviale dans nos établissements, grâce au talent des équipes.

Derrière le succès des Maisons Bocuse, se trouvent des hommes et des femmes animés par « l'ADN Bocuse » : des personnalités passionnées et engagées qui partagent l'amour d'une cuisine authentique, généreuse et d'excellence.

La Rotonde est conçue comme une ode à la cuisine française classique et à l'art de vivre à la française, offrant un cadre à la fois élégant et intemporel. Nichée au bord de l'eau, elle s'intègre harmonieusement à la nature environnante, tout en faisant des clins d'œil à la ville de Vichy et en restant ancrée au cœur de la ville.

Pouvant accueillir jusqu'à 150 couverts tout au long de l'année, accessible à tous, La Rotonde invitera locaux et touristes de passage à découvrir une brasserie chaleureuse, proposant une cuisine gourmande, du terroir et de saison. Les plats les plus emblématiques des Maisons Bocuse y seront mis à l'honneur : les célèbres quenelles de brochet à la sauce homardine, le filet d'omble chevalier, la volaille de pays aux morilles, ou encore le fameux baba au rhum de Monsieur Paul.

Des salles privatives seront également disponibles pour répondre à tous les besoins : anniversaires, séminaires, dîners en famille ou entre amis. Ces espaces offrent l'intimité nécessaire pour créer des souvenirs d'exception. Pour ceux qui souhaitent une expérience personnalisée, l'offre traiteur du groupe permet de concevoir des événements sur-mesure, garantissant une prestation à la hauteur de l'excellence Bocuse.

Pensée comme un lieu donnant accès à tous, à l'univers de Paul Bocuse, La Rotonde invite ses clients à plonger dans l'histoire de ce grand chef à travers l'architecture et l'atmosphère du lieu. Dès l'entrée, une fresque dédiée à Monsieur Paul met en lumière l'étendue du groupe, tandis qu'un espace boutique offre aux clients l'opportunité d'emporter un peu de "l'art de vivre Bocuse". Grâce à une sélection de produits d'épicerie fine et d'articles de table de qualité, chacun peut prolonger l'expérience culinaire Bocuse à domicile.

Au rez-de-chaussée, sur la terrasse, Bocuse Original Comptoir - Le Bistrot réinvente la gastronomie française dans un cadre décontracté. Ce concept revisite les classiques de Paul Bocuse sous forme de cuisine et de street food moderne, tout en préservant l'exigence de qualité. La carte propose des plats simples et gourmands, comme des viandes grillées, poissons à la plancha, burgers, salades, et tapas, élaborés avec des produits frais et locaux. Le Bocuse Original Comptoir est ouvert en continu, offrant également des tapas et des douceurs sucrées l'après-midi, ainsi que de la vente à emporter. Ce lieu convivial est accessible à tous pour partager un moment chaleureux autour d'une cuisine, simple, authentique et savoureuse.

Toujours dans l'esprit de transmission du savoir-faire, La Rotonde proposera également des stages culinaires, d'initiation ou de perfectionnement, destinés à promouvoir le patrimoine culinaire français et à former les chefs de demain. Cette mission sera assurée par la Fondation Paul Bocuse, créée en 2004 avec pour objectif de transmettre les savoirs et l'excellence aux jeunes générations. À travers des programmes alliant échange, partage et passion pour les métiers de bouche, la Fondation œuvre à former de futurs talents, perpétuant ainsi l'héritage de Paul Bocuse et son engagement. La Rotonde se veut enraciner localement et actrice de l'emploi.

L'ouverture de La Rotonde à Vichy s'inscrit comme une évidence, prête à contribuer à l'emploi, au rayonnement du territoire et à l'enracinement local tout en offrant une expérience unique et inoubliable aux Vichyssois et aux touristes.

Informations clés

2

Établissements



2

Positionnements

Haut de gamme
Accessible

ouvert
7j/7

toute
l'année

150
couverts

ouvert
7j/7

190
couverts

service
midi
& soir

2-3
salles
privatives

service
en continu

Ouvert de
Avril
à Octobre

La Carte

Les classiques de
nos Brasseries

La Carte

Authentique
et convivale

« C'est formidable d'ouvrir des restaurants !
Pour doubler le bonheur, il faut le partager ! »

Paul Bocuse

La Rotonde

Brasserie Bocuse

Inspiré par l'héritage architectural de Vichy, notre logo se présente sous une forme iconique, reflétant les éléments distinctifs de son patrimoine tout en mêlant subtilement les influences Art déco et classiques. Cette dualité symbolise notre mission : relier les traditions culinaires d'hier à l'innovation gastronomique de demain.

Nous avons conçu ce logo pour qu'il soit intemporel, fort et lisible, afin qu'il parle à tous : aux Vichyssois fiers de leur héritage, aux touristes en quête d'authenticité, et aux fins gourmets familiers de l'univers Bocuse. Chaque élément reflète notre engagement envers la qualité, la convivialité et l'accessibilité.

Plus qu'un simple emblème, ce logo incarne notre philosophie culinaire et notre désir d'offrir une expérience gastronomique unique. En unissant tradition et modernité, nous invitons chacun à savourer les plaisirs de la gastronomie, célébrant ainsi à la fois le passé et l'avenir dans une aventure culinaire où l'esprit Bocuse s'exprime pleinement.



LA ROTONDE
Bocuse

Visuels Brasserie La Rotonde



Visuels - Bocuse Original Comptoir - Le Bistrot -



Bocuse

Présentation des Maisons Bocuse en France

Paul BOCUSE, figure emblématique et internationale de la gastronomie, nommé « Cuisinier du Siècle », a toujours eu à cœur d'explorer les comportements culinaires et leurs évolutions. En 1994, il ouvre une première brasserie « Le Nord », adaptée aux nouveaux modes de vie : un lieu où l'on peut déjeuner rapidement autour d'un plat du jour et d'un verre de vin. C'est le début d'une grande aventure...

S'en suivra l'ouverture de 9 établissements entre 1994 et 2020, tous nés de la volonté de Monsieur Paul, proposer une cuisine innovante dans une ambiance conviviale.



L'aventure des Restaurants & Brasseries® Bocuse prend racine en 1994, au travers de l'acquisition de sa première Brasserie, Le Nord, fidèle expression des traditions culinaires françaises. Les saveurs se réchauffent, un an plus tard, pour refléter des contrées ensoleillées : la Brasserie Le Sud dévoile aux Lyonnais des tajines, fruits et assiettes aussi colorés que parfumés. S'ensuit l'arrivée de la Brasserie de L'Est, au cœur de l'ancienne gare des Brotteaux, ravivant l'invitation au voyage qui émane de ce lieu stupéfiant classé monument historique. La Brasserie L'Ouest vient par la suite sceller le tour des points cardinaux, combinant un décor sophistiqué à une fusion spatiale entre salle et cuisine pour une expérience immersive exclusive.

L'odyssée se perpétue alors au travers de deux restaurants, Fond Rose puis Marguerite, aux architectures et ambiances singulières. Le premier mêle raffinement, lumière et nature au moyen d'une large terrasse attenant à un parc verdoyant, au Nord de la métropole lyonnaise. Quant au second, il s'est établi au sein de l'ancienne demeure de Marguerite et Auguste Lumière, dans le 8ème arrondissement : une maison noble où l'esprit de la Belle Époque s'allie à la modernité pour un repas tout en finesse.

Une atmosphère inédite est également intégrée au spectre des Maisons Bocuse par le biais de deux adresses dynamiques et festives : la Brasserie des Canuts ainsi que la Brasserie des Lumières. Toutes deux forment le théâtre d'instant de célébration, de partage et de convivialité : des valeurs s'inscrivant naturellement dans l'ADN des Restaurants & Brasseries® Bocuse.

Enfin, deux belles opportunités sur les bords du Lac d'Annecy (La Brasserie IRMA) et en plein cœur de Paris (La Brasserie du Louvre) sont venues compléter la liste des adresses gourmandes.

Désormais, La Brasserie La Rotonde se joint à cette épopée, aménageant un point de rencontre entre saveurs lyonnaises et curieux gastronomiques, au cœur d'un lieu à l'histoire prenante, à continuer.





Bocuse

Valeurs et histoire

Le partage et la transmission

Au fil des décennies, l'univers Bocuse se construit, de projet en Maison, résolu à perpétuer les valeurs de partage qu'insuffle Monsieur Paul. Autant par la cuisine que par le savoir-faire et savoir-être, son ADN se définit et séduit les gastronomes de France et d'ailleurs. Cette essence, authentique, résonne au sein des mots des équipes de service, des plats proposés ainsi que des produits travaillés, propres au terroir.

Avec le temps, la volonté de transmettre se révèle également être un pilier de cette institution culinaire. Fondation Paul Bocuse, Restaurants & Brasseries® Bocuse et Auberge du Pont de Collonges, toute Maison est propice à l'apprentissage, à la diffusion de connaissances, à la création et à la conservation de traditions, fondatrices d'expériences uniques.

Autant par la cuisine que par le savoir-faire et savoir-être, son ADN se définit et séduit les gastronomes de France et d'ailleurs. Cette essence, authentique, résonne au sein des mots des équipes de service, des plats proposés ainsi que des produits travaillés, propres au terroir.



L'Univers Paul Bocuse dans le monde



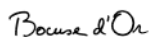
Mécénat & Transmission

Fondation Paul Bocuse



Produits Paul Bocuse

Epicerie fine



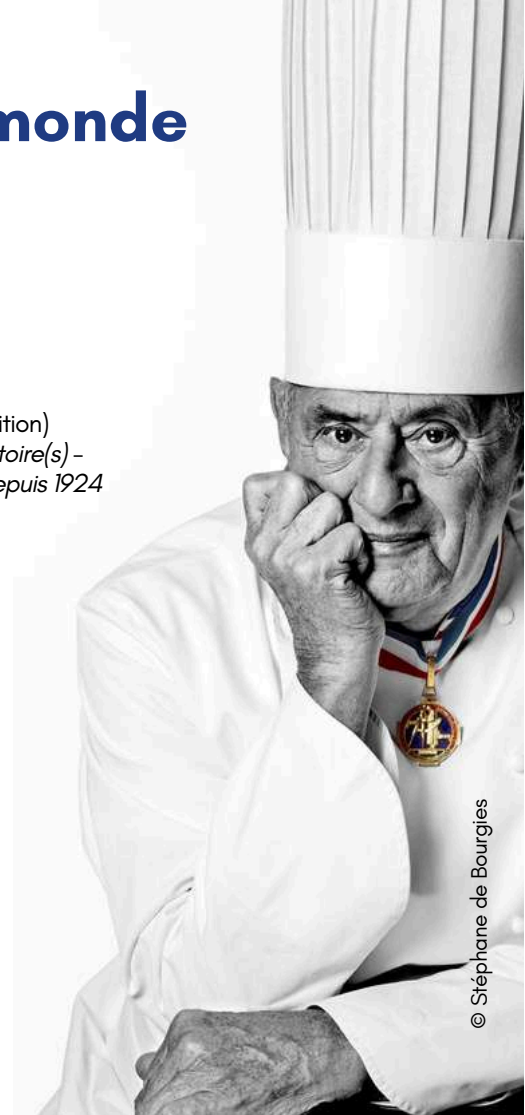
Concours International

Bocuse d'Or

bocuse edition

Edition

Bocuse Magazine (8ème édition)
Parution "D'Auberge et d'histoire(s) - Bocuse Maison de famille depuis 1924 Rien n'empêche !"



© Stéphane de Bourgies

Restaurants & Brasseries en France



Restaurants & Brasseries Bocuse

Brasserie Le Nord
Brasserie Le Sud
Brasserie L'Est
Brasserie L'Ouest
Brasserie des Lumières
Brasserie du Louvre
Brasserie IRMA
Brasserie des Canuts
Brasserie la Rotonde (ouverture prochaine)

Restaurant Fond Rose
Restaurant Marguerite



Restaurant Gastronomique

L'Auberge du Pont de Collonges



L'ABBAYE
Evénements & Réceptions
PAUL BOCUSE

Réceptions & événements

Abbaye de Collonges



C-GASTRONOMIE

Traiteurs C-Gastronomie

Boutiques :
République
Ouest Lyonnais
Saint-Cyr
Tassin-la-Demi-Lune
Lyautey

Eurexpo

Bateau Restaurant Le Libellule



Traiteur Savoure

Restaurant Maison Savoure
Limonest
Craponne
Neydens

Restaurants & Brasseries à l'étranger



Etats-Unis

Parc Walt Disney World
Pavillon Français d'Epcot
La Brasserie Chefs de France
Le restaurant gastronomique Monsieur Paul
Les Halles Boulangerie-Pâtisserie
L'artisan des Glaces
La Crêperie de Paris
Les Vins des Chefs de France



Japon

Brasserie Paul Bocuse Le Musée
Brasserie Paul Bocuse Ginza
Brasserie Paul Bocuse Daimaru
Jardin Paul Bocuse
Café et Brasserie Paul Bocuse
Brasserie Paul Bocuse La Maison
Brasserie Paul Bocuse Hakata



Emirats Arabes Unis

Abu Dhabi (ouverture prochaine)



Restauration / Bocuse Original Comptoir

Lyon Vaise
Annecy Petit Port
Eurexpo
The Village



Restaurants et Brasseries® Bocuse

Les Restaurants et Brasseries® Bocuse offrent une expérience culinaire accessible tout en préservant l'esprit de la gastronomie française.

Dans ces établissements, la cuisine se veut conviviale et décontractée, mettant en avant des plats classiques et des recettes emblématiques de Paul Bocuse, réalisés avec des ingrédients de qualité.

L'accent est mis sur le partage et la découverte, permettant aux convives de savourer une cuisine authentique dans une ambiance chaleureuse. Les Restaurants et Brasseries® Bocuse visent à rendre l'excellence gastronomique accessible à un plus large public, tout en respectant les valeurs de tradition et de savoir-faire qui font la renommée de la Maison Bocuse.



ACCESSIBILITÉ GÉNÉROSITÉ TRADITION

L'accessibilité est au cœur des Brasseries Bocuse, qui s'engagent à rendre la cuisine de Monsieur Paul à la portée de tous. Nos établissements proposent une expérience culinaire raffinée, à des prix abordables, dans une ambiance décontractée. Chaque plat reflète l'excellence de la gastronomie française, alliant générosité et savoir-faire. Ainsi, nous offrons à chacun la possibilité de savourer l'héritage culinaire de Monsieur Paul dans un cadre convivial et chaleureux.

La générosité est essentielle aux Restaurants et Brasseries® Bocuse. Nos plats, à la fois gourmands et raffinés, offrent des portions généreuses, en hommage à l'héritage de Monsieur Paul. Préparés avec des ingrédients riches, chaque assiette invite au partage et à la convivialité. Cette générosité se reflète également dans notre accueil chaleureux et notre service attentif, pour que chaque convive se sente chez lui et choyé. La générosité s'allie à l'amour du bon goût et du plaisir partagé.

La tradition est au cœur des Brasseries Bocuse, où nous préservons l'héritage culinaire de Monsieur Paul. Nos plats iconiques, tels que la quenelle, la volaille de Bresse aux morilles et les gaufres Grand-Mère, sont préparés avec soin, respectant les recettes qui ont fait notre réputation. Nous veillons à la sélection des ingrédients et à la qualité du service, pour offrir à nos convives une expérience authentique de la gastronomie de Monsieur Paul.

CONTACT PRESSE

Amandine VOLLE

Directrice Marketing & Communication

avolle@maisons-bocuse.com



[maisons-bocuse.fr](https://www.maisons-bocuse.fr)

Bocuse Original Comptoir

- Le Bistrot -



Bocuse Original Comptoir propose une approche contemporaine et conviviale de la cuisine française. Ce concept de restauration décontractée réinvente les incontournables de Paul Bocuse, tout en maintenant le haut niveau d'exigence qui caractérise la Maison.

Offrant une variété de plats, tels que poissons, à la plancha, viandes grillées, salades, burgers et sandwiches, préparés avec des produits frais et locaux, Bocuse Original Comptoir s'adresse à une clientèle variée, rassemblant aussi bien les jeunes que les familles, pour une expérience culinaire à la portée de tous.

La convivialité, la simplicité et l'innovation sont au cœur de cette expérience culinaire, qui allie tradition et modernité pour toucher un public plus large, tout en respectant les valeurs de partage et de qualité chères à Monsieur Paul.



CONVIVIALITÉ MODERNITÉ SIMPLICITÉ

Que ce soit entre amis, en famille, les plats créent une atmosphère chaleureuse où chacun peut savourer des recettes gourmandes. La diversité de l'offre attire une large clientèle : jeunes actifs en quête d'un repas rapide, familles désireuses de passer un moment ensemble, et touristes curieux de la gastronomie française revisitée. Cette approche inclusive et accessible fédère autour de la cuisine de Monsieur Paul, dans un esprit de convivialité et de plaisir partagé.

Bocuse Original Comptoir incarne l'alliance entre tradition et innovation. Fidèles à l'héritage de Monsieur Paul, nous réinventons notre offre pour qu'elle soit dynamique, jeune et en phase avec les attentes des nouvelles générations. À l'écoute de nos clients, nous travaillons la saisonnalité des produits et intégrons des options végétariennes. Cette approche moderne célèbre la richesse de la cuisine française tout en la rendant accessible, offrant ainsi une expérience culinaire qui répond aux désirs variés de notre clientèle.

Bocuse Original Comptoir met l'accent sur des plats authentiques, plaçant l'ingrédient au cœur de notre offre. Chaque produit est soigneusement sélectionné pour sa qualité et mis en valeur sans artifice, permettant aux saveurs de s'exprimer pleinement. Nous proposons des recettes simples et accessibles, où l'essentiel réside dans la fraîcheur des ingrédients et la justesse des préparations. Cette approche, fidèle à l'esprit de la cuisine française, célèbre la pureté des saveurs avec un raffinement dénué de fioritures.

CONTACT PRESSE

Amandine VOLLE

Directrice Marketing & Communication

avolle@maisons-bocuse.com



[bocuse-original-comptoir.fr](https://www.bocuse-original-comptoir.fr)

**C-GASTRONOMIE**

L'offre traiteur de notre partenaire

C-Gastronomie est une maison lyonnaise de renom spécialisée dans l'art du traiteur haut de gamme, co-fondée par Paul-Maurice Morel, également Directeur Général associé des Restaurants et Brasseries® BOCUSE. Ancrée dans l'excellence et le savoir-faire culinaire, C-Gastronomie perpétue l'héritage de la cuisine française, tout en innovant pour offrir des expériences culinaires uniques et raffinées.

Fort de sa collaboration avec le Groupe BOCUSE, C-Gastronomie reflète les valeurs d'exigence, de qualité et de respect des traditions gastronomiques. Chaque prestation traiteur est soigneusement élaborée avec des produits frais et de saison, sélectionnés avec le plus grand soin. De la conception des menus à la réalisation, chaque détail est pensé pour sublimer l'expérience du convive, avec un accent particulier sur la précision et l'authenticité des saveurs.

Engagée pour l'environnement, la maison intègre des pratiques durables dans ses processus et favorise l'utilisation de produits locaux. Que ce soit pour des événements privés ou professionnels, C-Gastronomie s'illustre par un service sur-mesure, incarnant à la fois la tradition lyonnaise et l'innovation culinaire moderne.

Avec une équipe passionnée et talentueuse, C-Gastronomie continue de se démarquer dans l'univers des traiteurs, apportant une touche d'exception à chaque événement, tout en restant fidèle à l'esprit d'excellence qui caractérise le Groupe BOCUSE.



CONTACT PRESSE

Chloé Bohn
Responsable Communication



c-gastronomie.fr
cbo@c-gastronomie.fr

Produits Paul Bocuse

Une sélection de produits d'épicerie fine et d'arts de la table signée Paul Bocuse. Nous proposons des produits issus de l'artisanat français, avec des recettes élaborées par nos Chefs dans le strict respect des valeurs d'excellence et de tradition chères à Monsieur Paul Bocuse



RECETTES EXCLUSIVES

Nos recettes sont spécialement conçues et élaborées par nos Chefs exécutifs et Meilleurs Ouvriers de France. Chaque plat est une création unique, née de l'expertise et de la passion de nos talents culinaires, dans le respect de la tradition et transmission de Paul Bocuse.

PREMIUM & ACCESSIBILITÉ

Nous offrons une gamme de produits haut de gamme, en mettant un point d'honneur à sélectionner les meilleurs ingrédients et matériaux. Nos produits sont conçus pour rester accessibles, afin que chaque client puisse se les offrir et les intégrer dans son foyer.



MADE IN LYON

Pour une sélection de produits, nous avons obtenu en Décembre 2023 le label "Fabriqué à Lyon". D'autres part, nous mettons un point d'honneur à travailler avec des fournisseurs et ingrédients d'origine France.



QUALITÉ

Nos ingrédients sont méticuleusement sélectionnés pour respecter et mettre en valeur le produit final, en assurant un minimum d'additifs, de conservateurs et d'autres ingrédients supplémentaires.

CONTACT PRESSE

Amandine VOLLE
Directrice Marketing & Communication

avolle@maisons-bocuse.com



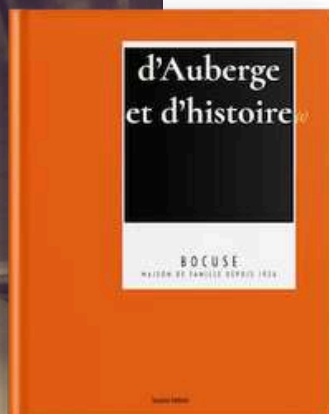
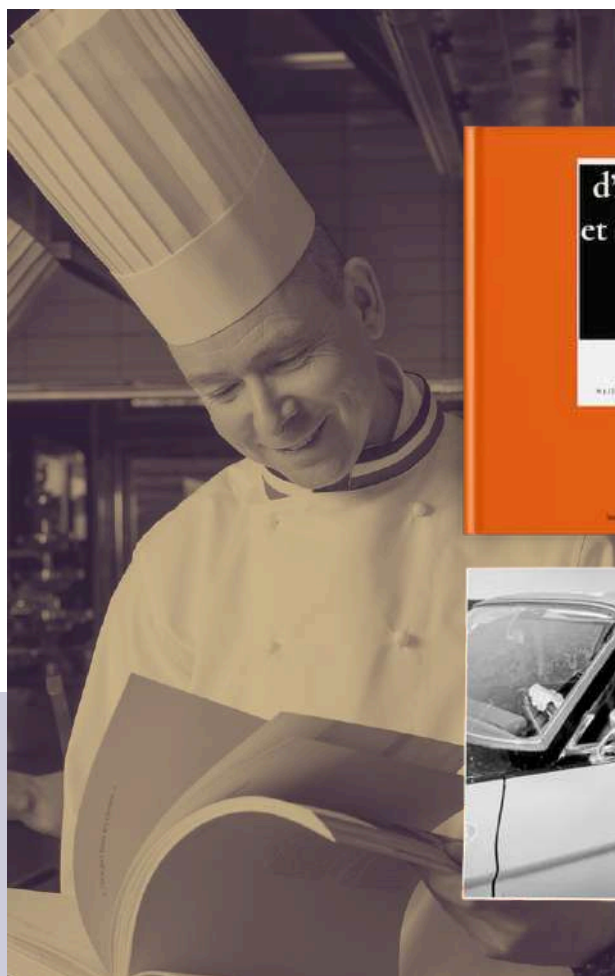
maisons-bocuse.com/produits

bocuse edition est une maison qui s'engage à mettre en valeur les talents, les métiers... les Hommes. Depuis décembre 2022, elle éclaire les horizons à travers son magazine exclusif, **Bocuse Magazine**, offrant une élégante vitrine dédiée à l'art culinaire et l'art de vivre à la française, perpétuant ainsi l'héritage de Paul Bocuse.

Parus en 2024 :

L'ouvrage **d'Auberge et d'histoire(s)** - Bocuse maison de famille depuis 1924 - célébrant les cent ans de présence de la famille Bocuse, sur les bords de Saône, au sein de l'Auberge mythique, devenue au fil du temps, le temple de la gastronomie mondiale.

Puis, **Rien n'empêche ! 2e Régiment étranger de génie de la Légion étrangère** - célébrant les 25 ans de ce corps d'élite façonné par sa devise : Rien n'empêche !



bocuse edition



CONTACT PRESSE

Amal MOREL
Directrice Associé

amorel@bocuse-edition.com

BOCUSE, de petites histoires qui font une grande histoire !



bocuse-edition.com

**TRANSMETTRE
SAUVEGARDER
PROMOUVOIR**

Le patrimoine
culinaire français



Notre Mission

Créée en 2004, la Fondation Paul Bocuse a pour objectif la transmission des savoirs aux jeunes générations, à travers l'échange et le partage de la passion des métiers de bouche.

La Fondation œuvre au quotidien pour l'insertion et la réinsertion professionnelle dans un secteur d'activité aujourd'hui très marqué par une crise des vocations.

CONTACT PRESSE

contact@fondation-paul-bocuse.com

fondation-paul-bocuse.fr



Nos Valeurs

LE PARTAGE

La Fondation Paul Bocuse valorise le partage des connaissances et des expériences entre les chefs, les formateurs, les producteurs et les jeunes générations favorisant le l'échange et la transmission au sein de la communauté gastronomique.

L'AUTHENTICITÉ

Comme le souhaitait Monsieur Paul, la Fondation prône une cuisine de bon sens, en respectant les produits, leur saisonnalité et en utilisant des produits locaux encourageant une approche durable de la gastronomie.

L'ENGAGEMENT

La Fondation Paul Bocuse s'engage à faire de la gastronomie un levier de création d'impact positif dans la société, en proposant des ateliers sur les métiers de la cuisine et du service à destination d'associations caritatives et éducatives afin de promouvoir le savoir-faire et le savoir-être de ces métiers.

LA PASSION

La passion pour la cuisine et la gastronomie est une valeur fondamentale de la Fondation, inspirant et motivant les nouvelles générations à poursuivre l'excellence et l'innovation dans l'univers de ces métiers.

Biographies



Jérôme Bocuse

*Président
des Maisons Bocuse*

Jérôme Bocuse incarne la continuité de l'excellence culinaire française initié par Paul Bocuse au sein du Groupe Bocuse. Imprégné dès son plus jeune âge par les valeurs d'exigence et de respect des produits qui ont façonné la réputation internationale de son père, il a poursuivi des études au Culinary Institute of America, où il a développé ses compétences en management et en cuisine.

En tant que chef d'entreprise et ambassadeur de la cuisine française, Jérôme a su assurer la pérennité et l'expansion du groupe à l'international. À la tête de plusieurs établissements, notamment aux États-Unis où il a contribué à la renommée du restaurant Chefs de France à Epcot (Disney World), il allie habilement tradition et modernité.

Sous sa présidence, le Groupe Bocuse continue de briller en France et à l'international, tout en préservant l'héritage de Paul Bocuse. Jérôme a dynamisé et étendu l'offre des Brasseries Bocuse, qui rendent la cuisine de Monsieur Paul accessible à un large public tout en respectant des valeurs de qualité et d'authenticité.

En parallèle, Jérôme Bocuse est président du prestigieux concours Bocuse d'Or. Cet engagement lui permet de promouvoir l'excellence culinaire et de contribuer à la formation des talents de demain.

Homme de vision et de passion, Jérôme Bocuse perpétue l'esprit de son père tout en adaptant l'identité Bocuse aux défis contemporains de la gastronomie. Partageant sa vision avec celle de Paul-Maurice Morel, le groupe allie ainsi excellence, innovation et tradition, continuant d'inspirer les générations futures de chefs et de gastronomes.

Paul-Maurice Morel est un acteur incontournable du Groupe, actuellement Directeur Général associé des Maisons Bocuse et co-fondateur de C-Gastronomie. Doté d'une solide formation en management, très attaché à Paul Bocuse et Jérôme, il incarne la vision moderne et l'engagement envers l'excellence qui caractérisent la signature Bocuse.

À la tête de plusieurs établissements emblématiques, Paul-Maurice Morel veille à préserver et à promouvoir l'héritage culinaire de Paul Bocuse tout en insufflant une dynamique contemporaine. Son rôle dépasse la gestion traditionnelle : il orchestre une équipe de professionnels passionnés, s'assurant que chaque détail reflète la qualité, la tradition et l'innovation, piliers des Maisons Bocuse.

Avec C-Gastronomie, il a su élargir l'influence du groupe en apportant le savoir-faire gastronomique au monde du traiteur haut de gamme. Ce projet incarne sa vision d'une cuisine authentique, respectueuse des produits et des saisons, accessible à tous.

Fort de ses valeurs de collaboration et d'exigence, Paul-Maurice Morel s'attache à transmettre aux jeunes générations de cuisiniers et professionnels des métiers de bouche, à travers des formations et initiatives soutenues par la Fondation Paul Bocuse dont il est le Président.



Paul-Maurice Morel

*Directeur Général Associé
des Maisons Bocuse
Fondateur de PÔL DEVELOPPEMENT*

Bocuse

CONTACT PRESSE

maisons-bocuse.com

communication@maisons-bocuse.com



Amal Morel

Directrice Associée bocuse edition

Directrice Image de Marque

amorel@maisons-bocuse.com

Amandine Volle

Directrice Marketing & Communication

avolle@maisons-bocuse.com

