

www.institutpaulbocuse.com



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

CENTRE
DE
RECHERCHE

CENTRE DE RECHERCHE

by Institut Paul Bocuse

Les sciences au service du plaisir, étudié en contexte réel.



*Recherche, Formation, Études & Conseil
appliqués à l'hôtellerie-restauration et l'industrie*

Bienvenue au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

Fondé par Paul Bocuse et présidé par Gérard Pélisson, l'Institut Paul Bocuse se positionne résolument à la pointe des tendances. **Il participe activement aux évolutions des pratiques culinaires et du management de l'hôtellerie et de la restauration.**

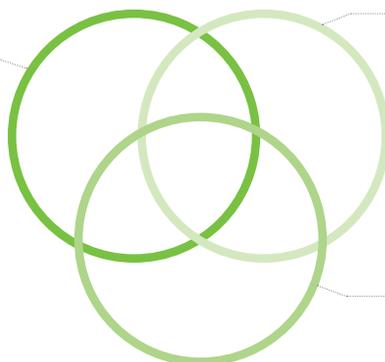
Depuis 2008, l'Institut Paul Bocuse a étendu son domaine de compétences à la recherche et à l'innovation en créant un **Centre de Recherche unique en son genre**. Son objectif ? Avec pour préoccupation majeure de situer les relations de l'Homme à son Alimentation, il est un vivier de créativité qui associe les savoirs et savoir-faire complémentaires des chercheurs et professionnels.



Trois vocations pour un Centre de Recherche unique en son genre

Recherche

Développer des connaissances scientifiques de pointe sur les enjeux liés à l'alimentation, l'hôtellerie et la restauration dans un cadre industriel ou sociétal.



Formation

Apporter aux étudiants un enseignement de haut niveau par le biais d'un programme doctoral pluridisciplinaire.

Études & Conseil

Mener des missions appliquées au service des entreprises.

L'expertise scientifique au service d'une meilleure compréhension du "plaisir" : hier, aujourd'hui, demain

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse est un véritable creuset où chercheurs et spécialistes de l'hôtellerie, de la restauration, des arts culinaires et de l'agroalimentaire coopèrent au plus haut niveau dans chacun de ces domaines.

Il développe une stratégie de **recherche originale** qui tient compte de **trois préoccupations majeures** :

- **le goût et le plaisir** du repas, la dégustation, l'art de vivre à table, le service, l'accueil et l'hospitalité ;
- **la santé et le bien-être**, l'équilibre nutritionnel, le bien-être physiologique et psychique ;
- **l'environnement du mangeur**, dans ses aspects économiques, sociaux et contextuels...

Des équipements de pointe, une configuration en situation réelle : une approche novatrice

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse dispose d'un outil unique en Europe, une **plateforme** expérimentale **Living Lab (labélisée ENOLL)**, entièrement modulable, permettant l'étude des comportements en situation réelle de repas : salle-à-manger, restaurant, cantine scolaire, etc.

Le Living Lab est équipé de **caméras** fixées au plafond, quasi-invisibles pour qu'elles puissent être oubliées, pouvant être couplées à des micros. Tout le système est pilotable depuis la régie du Centre de Recherche, pour une récolte optimale des informations.

La cuisine du Living Lab est équipée de **matériel de cuisson dernière technologie** et propose différents modes de cuisson et types de préparations culinaires. Elle permet également l'étude in situ de ces préparations par des cuisiniers domestiques ou professionnels.



Configuration restaurant haut de gamme



Configuration brasserie



Configuration cantine scolaire

© Eflor

De solides cautions scientifiques et académiques

L'étendue de l'expertise du Centre de Recherche se reflète dans la composition de l'équipe, associant des **chercheurs docteurs en sciences de diverses disciplines** : neurosciences & cognition, nutrition & sciences des aliments, psychologie & linguistique, économie & sciences de gestion, sociologie & anthropologie...

L'équipe travaille en lien direct avec des **spécialistes de renommée internationale** réunis dans un conseil scientifique contribuant à l'orientation stratégique des axes de recherche du centre et ponctuellement à l'encadrement scientifique des projets.

Ce conseil est présidé par Martine Laville, Médecin praticien hospitalier endocrinologue à l'Hôpital Lyon Sud, Professeur de nutrition à l'Université Lyon 1 et Directrice du Centre de Recherche en Nutrition Humaine Rhône-Alpes.

Agnès Giboreau, Directrice de la Recherche à l'Institut Paul Bocuse, anime l'équipe et en coordonne les activités. Spécialiste de la perception et des comportements alimentaires, elle est chercheuse associée au Centre de Recherche en Neurosciences de Lyon.

Des conventions renforcent également la coopération avec plusieurs laboratoires universitaires.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse est engagé dans le Centre Européen pour la Nutrition et la Santé (CENS), présidé par Martine Laville, consortium de scientifiques et de médecins s'associant avec les acteurs publics et privés pour aborder ensemble les enjeux économiques et sociétaux liés à la nutrition et la santé.



En savoir plus : www.cens-nutrition.com

RECHERCHE

Au cœur de chaque projet, une question d'intérêt public ou privé

Les travaux de recherche partent de **problématiques appliquées, issues du monde de l'entreprise ou d'un enjeu sociétal**. Au début de chaque projet, l'équipe recherche formule une question scientifique abordant la problématique opérationnelle des acteurs, et définit une approche disciplinaire pour traiter cette question scientifique.

La recherche permet ainsi de dégager des concepts, de faire progresser la connaissance, de la communiquer au niveau international et d'envisager des applications pratiques des résultats assorties de recommandations opérationnelles.

Un axe de recherche porte sur **l'accueil et le service des repas** au restaurant mais aussi en maison de retraite, à l'hôpital, etc. Il s'attache à identifier les facteurs clés contribuant au plaisir, au bien être et à la satisfaction de chacun.

Un autre axe de recherche s'intéresse aux **effets du contexte de présentation des aliments sur leur appréciation et leur consommation**.

Ces travaux sont notamment menés au sein du **Comité Recherche** de l'Institut Paul Bocuse. Présidé par Catherine Rouby, du Centre de Recherche en Neurosciences de Lyon, il associe chercheurs et industriels. Le comité se donne pour mission d'enrichir la connaissance des comportements alimentaires et de générer des perspectives d'innovation. Les travaux sont par principe réalisés en situation réelle de consommation en couplant différentes approches méthodologiques, telles que l'observation et la mesure des choix, des perceptions, des quantités consommées, etc.

UN NOUVEL OUTIL : L'OBSERVATOIRE INTERNATIONAL DES REPAS ET DES PRATIQUES CULINAIRES

Un observatoire international a été créé en 2012 dans l'objectif d'avoir une meilleure connaissance des repas et pratiques culinaires à une échelle internationale : Asie, Amérique latine, Europe de l'Est.

Ce projet est supervisé scientifiquement par Claude Fischler, Directeur de Recherche au CNRS (IIAC, EHESS CNRS) et associé des industriels partenaires qui coopèrent à l'orientation des travaux et à la discussion des résultats.



La **vision pluridisciplinaire** de la recherche est développée au travers des projets, mais aussi par l'intermédiaire des activités de transfert de connaissance conduites au Centre de Recherche : publications scientifiques, séminaires de recherche, symposiums internationaux.

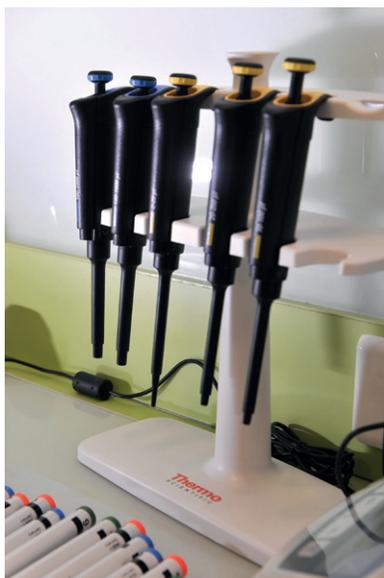
FORMATION À LA RECHERCHE

Une plateforme collaborative ouverte sur le travail doctoral

Les projets de recherche menés dans le cadre d'une **thèse doctorale de trois ans** sont animés par une triple motivation : pédagogique, scientifique et appliquée.

Les doctorants bénéficient de l'expertise d'un comité de pilotage ad hoc composé de chercheurs et de professionnels ; comité qui supervise et oriente le travail scientifique et définit les axes de valorisation et de transferts opérationnels.

Grâce aux diverses actions de formation, les doctorants accèdent à la maîtrise de différentes techniques de recherche, telles que le questionnement oral ou écrit, l'observation en contexte réel. Formés aux méthodes de recherche, ils collaborent aussi étroitement avec les étudiants de l'Institut Paul Bocuse : expérimentation de recettes, service au restaurant, enquête auprès de clients et de professionnels, etc.



Une dizaine de jeunes chercheurs bénéficient de l'environnement unique du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse pour mener à bien leur travail doctoral.

Les thématiques des thèses concernent des univers très variés : hôtellerie, restauration, alimentation hors foyer, pratiques culinaires... et visent à mieux comprendre les usages et pratiques, les choix et les perceptions.

NOS PARTENAIRES :



Des exemples de thèses menées

LES USAGES ET LES PRATIQUES

La commensalité : les relations sociales au cours des prises alimentaires chez les jeunes adultes français, allemands et espagnols de 18 à 30 ans.

GL Events Exhibitions - EHESS - CNRS

La commensalité est le fait de partager un repas, repas dont les formes et les significations diffèrent selon les situations alimentaires, les appartenances socioculturelles, les époques, les styles et conditions de vie des individus...

À l'heure où beaucoup annoncent la fin du repas commensal, une tendance à l'individualisation des pratiques alimentaires et un hypothétique lien avec le développement de l'obésité, cette étude analyse les manières dont les jeunes adultes de trois pays européens (France, Allemagne et Espagne) se retrouvent pour manger ensemble. Elle a permis de souligner que le partage alimentaire retrouve des nouvelles modalités et une nouvelle intensité.

D'un point de vue opérationnel, il s'agit de partager avec les professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire des connaissances sur les modes de consommation et de sociabilité alimentaire chez les nouvelles générations ainsi que sur certaines spécificités culturelles concernant les manières de manger.

Giada Danesi (2013) - Les formes et les significations de la commensalité chez les jeunes adultes allemands, espagnols et français. Ethnographie comparée du partage alimentaire - EHESS



LES CHOIX

La déstructuration des repas : quelles sont les conséquences comportementales et physiologiques du fractionnement des prises alimentaires ?

Fondation Nestlé France - CRNH Rhône-Alpes - Université Lyon 1 - HCL - Thermes de Brides-Les-Bains

Les rythmes alimentaires représentent un aspect fondamental de la nutrition.

Leur déstructuration via la multiplication des prises alimentaires, peut avoir des effets majeurs sur la santé.

Cette étude a mesuré les conséquences d'un fractionnement des repas sur la satiété et le contrôle de l'appétit, tant sur les aspects du comportement alimentaire que sur les aspects physiologiques. Elle a permis de souligner que l'augmentation de la fréquence des prises alimentaires induit des choix différents chez des personnes de poids normal et chez des personnes en surpoids.

Les bénéfices attendus de ces résultats sont une meilleure connaissance de nouveaux modes d'alimentation et l'élaboration de recommandations, notamment pour les personnes en surpoids, permettant d'adapter les prises alimentaires tout au long de la journée.

Xavier Alliot (2012) - Le fractionnement alimentaire : une stratégie pour mieux contrôler son appétit ? Quels impacts sur la balance énergétique - EDISS - Université Lyon 1



LA PERCEPTION

Comment valoriser les légumes et développer leur consommation par les enfants ?

Bonduelle - Université Lyon 1 - INRA

Des problèmes majeurs de santé publique tels que l'obésité, le cancer et les maladies cardiovasculaires peuvent découler de mauvaises habitudes de consommation alimentaire durant l'enfance.

Cette étude a permis de mieux comprendre les déterminants sensoriels et cognitifs des choix alimentaires des enfants de 8 à 11 ans pour le cas spécifique des légumes en restauration hors foyer. Il s'agit désormais de mettre en application ces conclusions pour faire croître la consommation de légumes chez les enfants grâce à la notion de plaisir, en proposant des formes culinaires appréciées.

David Morizet (2011) - Le comportement alimentaire des enfants de 8 à 11 ans : facteurs cognitifs, sensoriels et situationnels - EDNSCO - Université Lyon 1



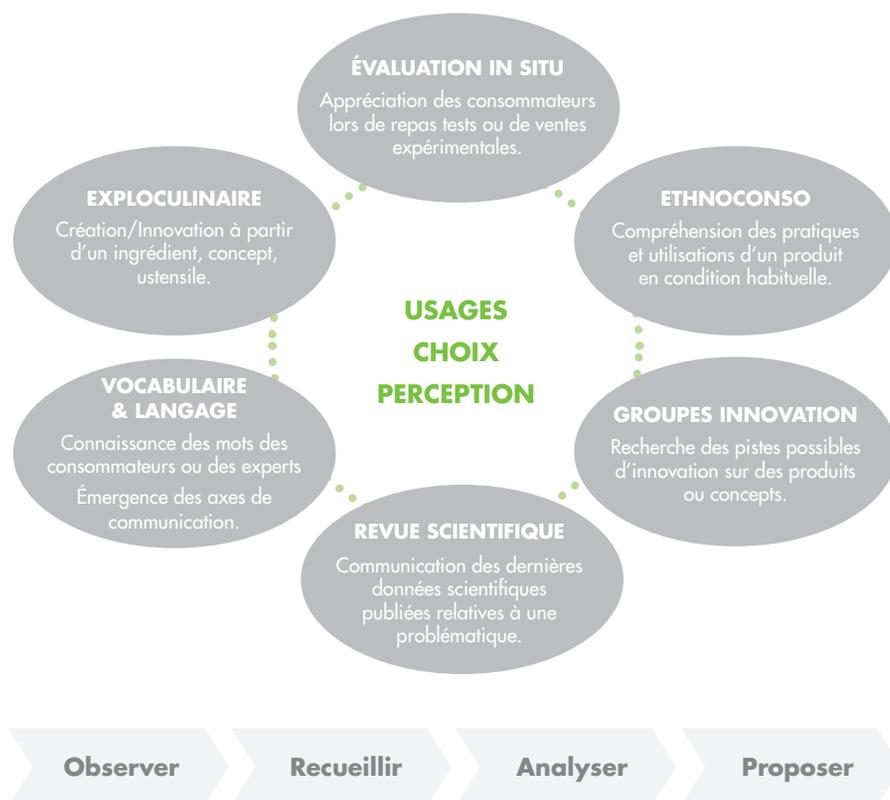
ÉTUDES & CONSEIL

L'innovation et le développement, moteurs de la croissance d'une entreprise

Des **études plus ponctuelles** sont réalisées en collaboration avec le Pôle ID - Innovation & Développement de l'Institut Paul Bocuse. Elles se déroulent sur une durée de quelques jours à plusieurs mois d'études. Il s'agit de prestations sur-mesure centrées sur les consommateurs, les produits, les matériels, les processus industriels, etc.

Ainsi, **quelle que soit la taille de l'entreprise**, le Centre de Recherche s'adapte à ses besoins en proposant des formules adaptées. Il apporte une vision experte et collaborative aux départements R&D ou Marketing d'une grande entreprise.

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse met alors **tout son savoir scientifique et professionnel (chefs, maîtres d'hôtel) et ses équipements techniques au service des études dans une perspective d'innovation** : conception, développement de produits/services, optimisation d'une recette, d'un accueil ou d'un service au restaurant, évaluation des produits par les utilisateurs, etc.



Les axes de recherche peuvent aussi être transposés dans des secteurs connexes comme l'automobile (sens de l'accueil client, perception, ergonomie...), la cosmétique (goût, texture, couleur), la construction (éclairage, aménagement...), le design (accessoires culinaires, nouvelles technologies, arts de la table...), etc.

CRÉDIT D'IMPÔT RECHERCHE

Agréé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, le Centre de Recherche permet aux entreprises de déduire fiscalement une partie conséquente des frais d'études et de recherche.

ÉCOLE DE MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION & ARTS CULINAIRES

CENTRE DE RECHERCHE

INNOVATION & DÉVELOPPEMENT

L'ÉCOLE DE CUISINE

L'Institut Paul Bocuse forme aux Arts Culinaires,
aux métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche,
il vise l'Excellence. Avec Exigence, il transmet les savoir-faire
techniques et managériaux pour préparer ses Étudiants
aux meilleures carrières dans le monde.

www.institutpaulbocuse.com

Informations & contact :
recherche@institutpaulbocuse.com