

GALA DE LA FONDATION PAUL BOCUSE 2023

LE MAGAZINE DU GALA

PRÉSENTATION DES OEUVRES ET PARTENAIRES



**LES PROFITS RÉALISÉS LORS DE LA VENTE AUX
ENCHÈRES NOUS PERMETTRONT DE FINANCER
NOS PROGRAMMES ET PROJETS EN FAVEUR DE
LA JEUNESSE.**

**LA VENTE EST ÉGALEMENT ACCESSIBLE PAR
TÉLÉPHONE POUR LES PERSONNES QUI NE
SERONT PAS PRÉSENTES AU GALA.**

**A CET EFFET, MERCI DE NOUS CONTACTER PAR
MAIL À L'ADRESSE
CONTACT@FONDATION-PAUL-BOCUSE.COM OU
PAR TÉLÉPHONE AU 06 38 40 91 33**

TRANSMETTRE | SAUVEGARDER | PROMOUVOIR



Le Patrimoine Culinnaire

5^{ème} DÎNER DE GALA *de la Fondation Paul Bocuse*



17 OCTOBRE 2023
ABBAYE DE COLLONGES - PAUL BOCUSE

Créée en 2004, la Fondation Paul Bocuse a pour objectif la transmission des savoirs aux nouvelles générations, à travers l'échange et le partage de la passion des métiers des Arts Culinaires et de la Table. La Fondation œuvre au quotidien pour l'insertion et la réinsertion professionnelle dans un secteur d'activité artisanal de passionnés.

OCTOBRE 2023

ENCHÈRES

BOOK DES OEUVRES

- 1 | CARTIER - MONTRE TANK FRANÇAISE
- 2 | RICHARD ORLINSKI - HOWLING WOLF
- 3 | JACQUEMUS - 3 LIVRES DÉDICACÉS
- 4 | PAËLIS - SIO I
- 5 | THIERRY MARX - VESTE DÉDICACÉE
- 6 | LÉGION ETRANGÈRE - VINS DU DOMAINE DE PUYLOUBIER
- 7 | LILOBOIS - COFFRET BOIS
- 8 | ATELIER EMMAÛS - MEUBLE HENRI
- 9 | OLYMPIQUE LYONNAIS - MAILLOTS DÉDICACÉS
- 10 | MONSIEUR S & HETA ONE - 2 OEUVRES
- 11 | RODOLPHE LATHUILIÈRE - LA TOQUE DU GÉNIE CULINAIRE



CARTIER

MONTRE TANK FRANÇAISE

MONTRE TANK FRANÇAISE

Montre moyen modèle avec mouvement à quartz. Boîte en acier, couronne à 8 pans en acier ornée d'un spinelle de synthèse en forme de cabochon, cadran satiné argenté, aiguilles en forme de glaive en acier bleui, glace saphir, bracelet en acier.

Cartier



ICÔNE DE L'HORLOGERIE

De l'esprit pionnier à la perfection du design : l'horlogerie Cartier interroge la forme sans limite imposée. Carrées, cintrées, ovales ou rectangulaires, les montres Cartier dessinent d'un trait de style ce qui va devenir avec le temps une véritable signature: celle de l'horloger des formes.

Inventives et intemporelles, ces montres sont le reflet de l'approche du temps selon Cartier qui s'attache autant à sa qualité qu'à sa mesure. Lancée en 1996, la Tank Française possède ce je ne sais quoi, de simple et de sophistiqué, de masculin et de féminin et cette culture des grands classiques qui fait la différence. De Tank, elle a l'intemporelle élégance et tous les codes esthétiques à quelques nuances près qui la singularisent comme son bracelet métal en continuité parfaite avec le boîtier. Les esthètes et les artistes ne s'y trompent pas : elle est leur montre de prédilection.



J.F. Mallet ©

Sur la photo ci-dessus, Paul Bocuse dévoile son emblématique tatouage coq, bracelet Love de la Maison Cartier au poignet.



RICHARD ORLINSKI

HOWLING WOLF



HOWLING WOLF

Sculpture de 70 cm en résine.
En échappant au contrôle des hommes, le loup a entraîné leur peur irrationnelle. Archétype de l'animal sauvage, épris de liberté. Richard Orlinski le sculpte, hurlant à la lune, redressant fièrement la tête, les yeux mi-clos, la gueule ouverte sur des dents acérées.

RICHARD ORLINSKI

ARTISTE MULTI DISCIPLINES

Amoureux de l'art sous toutes ses formes, tous les supports de création attirent et intéressent Richard Orlinski. L'artiste ne s'impose aucune limite et dans cette dynamique, il innove en permanence.



Au fil du temps et des rencontres, Richard Orlinski développe de nombreux projets. Au-devant de la scène, derrière les platines, sur le grand écran...



JACQUEMUS

LIVRES DEDICACÉS

3 LIVRES DÉDICACÉS

Livres de la collection de l'artiste dédiacés - "Marseille je t'aime", "Images" et "Le Chouchou" photographies de Martin Parr.

JACQUEMUS

SIMON PORTE JACQUEMUS

Jacquemus est une marque de mode française fondée en 2009. Devenue incontournable, elle est connue pour ses jeux de proportions, ses silhouettes troublantes de féminité et ses accessoires accrocheurs tel que son sac signature baptisé "Le Chiquito".



Tirant son inspiration du monde de l'art et de sa région natale du sud de la France, Simon Porte Jacquemus conçoit une ligne homme et femme ainsi que des souliers, des sacs, des accessoires et de la joaillerie.



PAELIS

SiO I

SiO I - ENTRE PAILLE ET PIERRE

SiO est la première création de Studio Paelis unissant la paille et la pierre. Alliance parfaite entre la luminosité de la paille et l'angularité de la pierre, Paelis dévoile ainsi une sculpture murale étonnante et captivante. Les reflets mats de la pierre jouent avec ceux, plus changeants, de la paille pour créer une impression de reliefs et de mouvements.

Dimensions : 1 200 mm x 1 200 mm



L'INNOVATION ET L'EXCELLENCE DE LA MARQUETERIE DE PAILLE

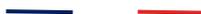


Le studio Paelis a été créé en 2016 par Manon Bouvier-Toth dans le but de pouvoir explorer sa créativité et développer sa propre vision du métier.

En 2019, elle obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Pour Paelis, l'attachement au savoir-faire et à la qualité du travail est fondamental.

Sa signature ? Des objets et œuvres tout en contraste, le travail de matériaux bruts et nobles, pour proposer des projets innovants sur mesure. L'atelier a notamment collaboré avec l'équipe France du Bocuse d'Or pour élaborer un plateau présenté lors de la finale.





THIERRY MARX

VESTE DÉDICACÉE

THIERRY MARX

Chef de renom à l'origine de multiples concepts, créateur de Cuisine Mode d'Emploi(s), Président de l'UMIH et fondateur de ONOR, Thierry Marx a plus d'une corde à son arc. Visionnaire, humble, talentueux, il est Vice-Président des Arts Culinaires de la Fondation Paul Bocuse. Parce que nous partageons une vision commune du métier, de l'apprentissage, de l'avenir.



INSTITUTION DES INVALIDES DE LA LÉGION ÉTRANGÈRE

2 COFFRETS VINS
DOMAINE DE PUYLOUBIER

2 COFFRETS BOIS - VIN DE LA LÉGION ÉTRANGÈRE

Deux caisses de 6 bouteilles du Domaine viticole de Puylobier (13) - Vins rouges issus de deux cuvées d'exception: la Cuvée Monsieur Légionnaire et la Cuvée Camerone.

INSTITUTION DES INVALIDES DE LA LÉGION ÉTRANGÈRE

L'institution est implantée dans le site magnifique du domaine Capitaine Danjou, à proximité du village de Puylobier, au pied de la montagne Sainte Victoire.

L'objectif de l'institution est d'accueillir et d'héberger les anciens membres de la Légion étrangère, tout en assurant la réadaptation des blessés de guerre et des personnes en situation de handicap. Ce lieu offre un environnement propice à la réintégration professionnelle et sociale des anciens légionnaires réformés. Le vignoble, situé de manière optimale au pied de la montagne Sainte-Victoire, produit des vins Côtes de Provence qui bénéficient désormais d'une reconnaissance unanime.





LILOBOIS

COFFRET BOIS

Motif méli-mélo, gravure Fondation Paul Bocuse
Essences : merisier (bois orangé), frêne (bois blanc), orme rouge et filets noirs
Dimensions : hauteur 12cm, longueur 27cm, largeur, 17cm.
Gainerie du fond en cuir d'agneau (Atelier Hécourt).



lilobois

AUTHENTICITÉ CARACTÈRE EXCEPTION

Lilobois, c'est l'histoire d'Alissa et Loïc, passionnés par les belles essences. Ils développent des compétences pour les mettre au service de cette matière et ainsi la sublimer. Ils découvrent d'autres pratiques culturelles autour du bois à travers leurs voyages.

La revalorisation des chutes avec la technique du bois collé est le point de départ de la démarche créative unique de Lilobois.

“ D'une nécessité est devenu un savoir-faire ”

Création de gammes d'objets qui ne se reproduisent jamais à l'identique, ils jouent sur la sensorialité de la matière, sa texture, sa couleur. Travail autour des arts de la table, du coffret, luminaire... Lilobois marie les essences, crée, explore et développe son identité visuelle.



Passe-plats en marbre de la Brasserie L'Est

Lampe de la Brasserie Le Nord



"Henri" est entré en 2021 dans les Collections du Mobilier National de France

ATELIER EMMAÛS

MEUBLE HENRI

Henri est un petit meuble de rangement modulable. Pas de porte, ni de tiroir : il va à l'essentiel. Le meuble est fabriqué dans l'Atelier Emmaüs de Villeurbanne, à partir de matériaux de récupération. Quant à celui vendu aux enchères du Gala, c'est le résultat d'une belle histoire entre les Restaurants & Brasseries Bocuse et l'Atelier Emmaüs. Ce meuble a été fabriqué à partir de matériaux de récupération des Restaurants & Brasseries Bocuse. Le marbre est un ancien passe-plats de la Brasserie L'Est, l'applique vient de la Brasserie Le Nord. Invitation à la rêverie, on imagine sans peine les milliers de plats qui sont passés sur le marbre, les nombreux sourires des clients éclairés par cette ancienne lampe de la Brasserie Le Nord. L'art de donner une deuxième vie aux objets, après une première déjà bien remplie.

Il emprunte son nom à Henri Grouès, plus connu sous son nom de résistant "Abbé Pierre". Le fondateur du Mouvement Emmaüs en 1949 avait pour conviction que "Ce regard vers d'autres que soi, c'est toute l'explication du monde".

Lampe : Brasserie Le Nord - Restaurants & Brasseries Bocuse

Marbre : Brasserie L'Est - Restaurants & Brasseries Bocuse

Caisse et pied : anciens établis d'artisans maroquiniers

Fond : scénographie du Musée des Confluences

Dimensions LxHxP = 170x110x42

Designers : Lisa Lejeune et Thomas Barra

Fabricant : Atelier Emmaüs

Crédits photos : Jérôme Pantalacci

atelier emmaüs



L'ATELIER EMMAÜS EST UNE MENUISERIE-ÉCOLE AU SERVICE DE L'INCLUSION ET DE L'ENVIRONNEMENT

Depuis 2017 à Lyon, l'Atelier Emmaüs (Mouvement Emmaüs) porte une mission d'insertion socio-professionnelle, par le biais de l'artisanat et du design.

Leur but : revaloriser la matière tout en valorisant l'humain. Leurs ébénistes accompagnent les artisans apprenant lors de sessions de formation-production durant lesquelles leur sont transmis les gestes et compétences nécessaires à la fabrication de meubles dessinés par les designers.



Toute leur gamme d'objets signatures est fabriquée dans leur atelier-école lyonnais, à partir de matières détournées du rebut : montants d'anciennes fenêtres en bois massif prélevés sur des chantiers de déconstruction, panneaux d'aggloméré déclassés par l'industrie ou encore des chutes de charpentiers ou de scénographies provenant d'ateliers artisanaux. Ils sont éditeurs de mobilier et fabricants d'agencement, à l'ouvrage avec passion pour une société inclusive et économe en ressources naturelles.



OLYMPIQUE LYONNAIS

2 MAILLOTS DEDICACÉS

2 MAILLOTS DÉDICACÉS PAR
LES JOUEURS ET JOUEUSES
TITULAIRES



L'Olympique Lyonnais est un club de football professionnel fort d'un palmarès national et européen. Paul Bocuse avait un attachement tout particulier pour le club de sa ville. En 2023, l'OL a rendu un hommage à Monsieur Paul lors d'une rencontre OL - OM. Une fresque à son effigie accueille d'ailleurs les spectateurs qui viennent au Groupama Stadium, à Décines.

« INSPIRÉ DU PASSÉ, TAILLÉ POUR LE FUTUR »

A travers cet hommage, le club souhaite témoigner avec fierté sa reconnaissance, et continuer de transmettre ce précieux héritage culturel. Monsieur Paul, Meilleur Ouvrier de France 1961, a œuvré pour faire rayonner la ville à travers le monde et permis à Lyon de devenir la capitale de la gastronomie.



**MONSIEUR S
& HETA ONE**

2 OEUVRES





Les artistes Monsieur S et Heta One ont accompagné la Fondation Paul Bocuse pendant les 5 jours du SIRHA 2023. Sensibles à l'œuvre d'une vie de Monsieur Paul et mus par les nombreux liens qui existent entre art pictural et art culinaire, ils nous proposent deux œuvres.

Parce que Monsieur Paul a toujours considéré différemment ceux qui osent. Tous deux oeuvrent ensemble depuis plusieurs années : sensibilités différentes mais projets communs, au point qu'il arrive que l'un se serve du style de l'autre. Deux signatures, de la scène lyonnaise, française et bien au-delà.

Quand Hetaone se qualifie de "graffiti-artiste qui place l'expérimentation de l'inconnu au coeur de son activité artistique", Monsieur S se veut "peintre pluridisciplinaire, street-artiste, pochoiriste, mu par un goût prononcé pour le mélange des genres."

Bercés par la culture hip-hop (danse, musique, la culture urbaine sous toutes ses formes), les deux artistes, devenus amis et pères de famille, écrivent leur destinée à coup de fresques murales, parfois gigantesques, dans des endroits inaccessibles voire incongrus, comme d'autres enchaîneraient les buts ou les contrats de vente. Chacun son truc : seul le plaisir compte.

Eux, en prennent, beaucoup. Facteur d'insertion, de lien social, révélation pour d'autres, Yann et Sylvain ne refusent rien : surtout pas d'apporter de la couleur au quotidien.



RODOLPHE LATHUILLIÈRE

SCULPTURE SUR BOIS

LA TOQUE DU GENIE CULINAIRE

Œuvre d'art saisissante qui célèbre le génie de la cuisine incarné par Paul Bocuse. Cette création exceptionnelle est centrée autour d'une toque de chef sculptée en bois, qui évoque l'élégance intemporelle de cet emblème de la gastronomie. Chaque pli et chaque courbe de la toque sont soigneusement travaillés pour refléter l'authenticité de cet accessoire emblématique.



RODOLPHE LATHUILIERE

Né avec une connexion profonde à la nature et un amour inconditionnel pour le bois, cet artiste sculpteur basé à Lyon, incarne l'authenticité et la passion de l'art.

Le travail de Rodolphe Lathuilière est une exploration constante de la relation entre la matière brute et la vision artistique. Ses sculptures sur bois, caractérisées par leur authenticité brute et leur sensibilité artistique, parlent de son désir de capturer l'essence même de la vie dans le bois qu'il façonne.

Son oeuvre "La Toque du Génie Culinaire" repose majestueusement sur un socle en métal, créant un contraste saisissant entre la chaleur du bois et la solidité du métal. Le socle offre une base solide pour l'oeuvre tout en ajoutant une touche contemporaine qui reflète l'empreinte de Paul Bocuse dans le monde de la cuisine.

L'oeuvre est bien plus qu'une simple sculpture en bois et en métal, c'est un hommage émouvant à l'héritage de Paul Bocuse, à son talent incommensurable et à sa contribution inestimable à la cuisine. Cette oeuvre d'art invite les spectateurs à se plonger dans l'univers captivant de la gastronomie tout en rendant hommage à l'un des plus grands chefs de tous les temps.



LES PARTENAIRES DE LA SOIRÉE

Nous tenons à remercier chaleureusement l'ensemble des partenaires, mécènes et amis de la Fondation Paul Bocuse qui nous soutiennent pour cette soirée.

AUBERGE DE COLLONGES RESTAURANT PAUL BOCUSE

La Tradition en Mouvement. Telle est aujourd'hui la ligne de conduite du Restaurant Paul Bocuse, un établissement gastronomique mythique qui dépasse les frontières et symbolise le prestige culinaire français. C'est ici, dans ce restaurant sur les bords de la Saône, que Paul Bocuse a construit sa légende : l'Auberge, aux couleurs emblématiques et aux accents baroques, fut façonnée par ce maître de la gastronomie française, attaché aux produits de son terroir et à la justesse des cuissons, mettant un point d'honneur à la simplicité. Ses créations enchantent les habitués et posent les bases de son succès à venir. La cuisine du Maître est aujourd'hui assurée par une génération de cuisiniers formés par Paul Bocuse, qui mettent un point d'honneur à amener une approche moderne sans dénaturer les intemporels de la Maison. Parmi les plats qui font le bonheur des clients, on trouve notamment la soupe VGE ou encore le rouget en écailles.

<https://bocuse.fr/fr/>



LES RESTAURANTS ET BRASSERIES BOCUSE



Depuis leur création, les Restaurants et Brasseries Bocuse célèbrent la cuisine de brasserie et le mode de vie à la française. Le principe : réunir des convives autour d'un plat et d'un verre de vin. En toute simplicité. Les équipes en cuisine et en service mettent tout en œuvre pour proposer qualité et efficacité. Les plats les plus emblématiques sauront ravir toutes les papilles. Chaque Maison offre une ambiance conviviale, accompagnée d'un service chaleureux et dynamique.

<https://www.maisons-bocuse.com/>

LES VINS

GEORGES DUBOEUF

En matière de Beaujolais, les vins Georges Duboeuf font référence. A partir de 1960, Georges Duboeuf contribue à la mise en lumière des vins de cette région du Nord de Lyon, en améliorant la vinification, lui redonne ses lettres de noblesse. Son amitié avec Paul Bocuse et toute une génération de grands chefs permettent aux vins du Beaujolais de rejoindre les plus grandes tables, de France et du monde.

Paul Bocuse dira, en 2010, que Georges Duboeuf était pour lui "comme un frère". Ensemble, à travers la société "Les Vins Paul Bocuse", ils en feront la promotion par delà les frontières.

La Maison, dirigée aujourd'hui par Franck Duboeuf, met en lumière le talent des vigneronnes et sublime les grands terroirs des régions du Beaujolais et du Maconnais.

Ce sont plus de 300 vigneronnes qui leur font confiance pour créer des vins issus de tous les crus, de l'ensemble des A.O.C.s du Beaujolais et du Mâconnais. Aujourd'hui, 75% de la production est exportée.

La Maison Duboeuf soutient la Fondation Paul Bocuse depuis sa création en 2004. Nous les remercions chaleureusement et avons le plaisir de vous présenter ce soir 2 cuvées de la Maison Duboeuf.

POUILLY-FUISSE

Domaine des Préauds 2022

MORGON

Signature 2022



Source photographie ci-contre : site internet de la Maison Duboeuf



Georges Duboeuf et Paul Bocuse - 2003 (ci-dessus)

Georges Duboeuf et Paul Bocuse à l'Abbaye de Collonges - archive non datée (à droite)



MAISON FRESENON

MAISON
Fressenon
FRUITIERS DEPUIS 1923

Primeurs depuis 1923, le savoir-faire de la Maison Fressenon s'est transmis de génération en génération, symbole d'une tradition d'excellence pérenne.

Les 50 années de collaboration entre Paul Bocuse et la famille Fressenon témoignent de la reconnaissance de la qualité de leurs produits. La médaille de Yanick Fressenon, Meilleur Ouvrier de France 2023 vient couronner des années de travail méticuleux, pour le meilleur.



www.maison-fressenon.com


CHAMPAGNE
THIÉNOT
REIMS - FRANCE



La Maison Thiénot est Membre Fondateur de la Fondation Paul Bocuse depuis sa création en 2004. Nous sommes heureux de vous proposer une cuvée de leur maison lors de notre soirée de Gala 2023.

Oser ce qui est inédit. Sortir des chemins tracés. Cultiver l'esprit de la Maison créée en 1985 par leur père Alain dont ils sont désormais les gardiens, guide Garance et Stanislas Thiénot. Depuis quelques années, ils insufflent ensemble leur dynamisme dans son développement. Chacun avec sa sensibilité et son parcours, ils rapprochent des horizons qui semblent lointains, ouvrent des espaces de dialogue, et créent des accords là où il n'y en a pas encore. Par leurs regards contemporains, ils innovent et osent avec la complicité de leur Chef de caves.

Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat. Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.

Autrefois méconnu, l'Apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable. Le Campus accueille aujourd'hui plus de 1000 apprenants, dont une centaine en reconversion professionnelle. L'offre de formation s'est étoffée au fil des années, pour proposer aujourd'hui + de 30 diplômes dans 4 secteurs d'activité différents : Pharmacie, Métiers de bouche, fleuristerie et restauration.

Partenaire de la Fondation depuis plus de 10 ans, ils proposent également des ateliers de cuisine et service pour faire découvrir et créer des vocations aux jeunes collégiens des environs.

Agés de 14 à 20 ans, les apprentis du Campus de Groisy à l'honneur ce soir sont heureux de vous présenter l'étendue de leurs talents parmi lesquels la cuisine, le service, l'art floral et la boulangerie. Deux formateurs signent enfin pendant la soirée une performance en live par la création d'une pièce en sucre sur le thème de la Gastronomie et en hommage à Paul Bocuse.



LA MÈRE RICHARD

Une histoire de Mère en Fille. Renée Richard est une actrice emblématique du Paysage Gastronomique Lyonnais. Commerçante incontournable des Halles de Lyon, ses fromages se retrouvent sur toutes les belles tables de la région et elle a toujours un mot gentil pour chacun de ses clients. Entrepreneuse dans l'âme, elle mène d'une main de maître l'entreprise familiale léguée par sa mère, Renée Richard, grande amie de Monsieur Paul.

On y trouve une vaste gamme de produits soigneusement sélectionnés au fil des années, ainsi que des produits fermiers et fromages venus d'autres régions. Le Saint-Marcellin est sa spécialité.



FRANCK HERNANDEZ

L'histoire débute en 1991, fort d'une expérience chez une figure éminente de la fleuristerie française, Franck Hernandez inaugure sa première boutique à Lyon, en 2002. Cet ouverture marque ainsi le début d'une trajectoire de succès. Au fil des années, la renommée de Franck Hernandez n'a cessé de croître. Il a eu l'honneur d'être le fleuriste officiel du Comité Miss France pendant plus de sept ans. Aujourd'hui, Franck Hernandez est une référence en matière de fleuristerie haut de gamme sur la scène lyonnaise. Nous le remercions pour les compositions florales de la soirée



CARINNE TEYSSANDIER

La gastronomie, c'est sa passion, elle en fait son métier ! Avec une carrière d'animatrice TV qui s'étend sur 23 ans, elle rencontre des passionnés du milieu, parcourt le monde, vit d'innombrables aventures gourmandes, mais surtout accompagne quotidiennement les téléspectateurs dans leur cuisine ou leur salon. Au travers de diverses émissions de télévision, Carinne Teyssandier nous invite à explorer des produits, des terroirs, à rencontrer des artisans, à faire vivre notre patrimoine culinaire.





C-GASTRONOMIE

C-Gastronomie est Membre Fondateur de la Fondation Paul Bocuse depuis 10 ans. L'entreprise propose une gamme complète de services gastronomiques. Attachés à la qualité des produits travaillés, aux détails qui font la différence, l'entreprise créée en 2007 bénéficie aujourd'hui d'une expertise reconnue - traiteur événementiel, cocktail, buffets, prestations en extérieur, boutiques et épicerie fine. Nous les remercions pour leur soutien ce soir et sommes ravis de vous présenter 5 pièces cocktail de la Maison C-Gastronomie en ouverture de la soirée.

<https://www.c-gastronomie.fr/>



GREGORY CHAUCHAT PRODUCTION

Accordéoniste à Lyon, Grégory Chauchat est un musicien professionnel et un compositeur polyvalent. Il vous entraîne dans son univers musical original, dynamique et dansant. De la guinguette à l'électro rock en passant par la chanson et le jazz manouche, le son de son accordéon sublime ses créations et transforme les événements où il intervient en instants inoubliables. Il se produit en solo ou en groupe, ce soir ce sont 2 accordéonistes et un contrebassiste qui animeront le Dîner de Gala.

<https://www.gregorychauchat.com/>



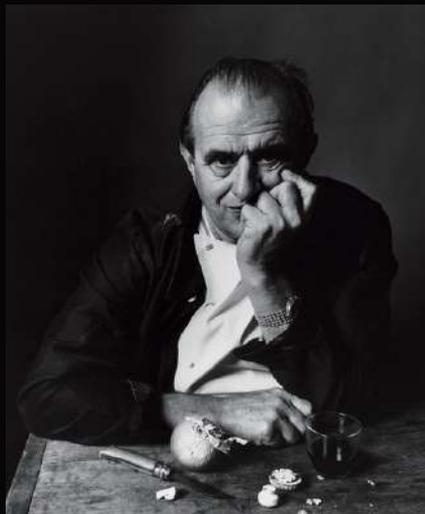
OPINEL

C'est en 1890, dans un village de la Maurienne, en Savoie, que Joseph Opinel conçoit le célèbre couteau de poche anthroponyme. 130 ans plus tard, Opinel fait aujourd'hui référence.

Paul Bocuse, d'ailleurs, ne se séparait pas du sien.

Aujourd'hui, l'entreprise continue de faire vivre, au cœur des Alpes, un savoir-faire familial artisanal d'excellence.

www.opinel.com



CABARET LE LYON ROUGE



Depuis 1962, la Famille Dematons enchante les palais. En 2018, père et fils ont partagé une ambition commune : développer un concept de Repas-Spectacles. À la fin du repas, chaque spectateur est emporté dans un tourbillon de plumes, de strass, de paillettes, de magie et d'illusions spectaculaires, sans oublier la célèbre performance du French Cancan.

<https://lelyonrouge.fr/>



LILLET®

MAISON FONDÉE EN 1872

Grâce à un héritage de 150 ans, la Maison Lillet détient un savoir-faire unique. À travers son authenticité et sa modernité, la marque s'engage à perpétuer le bonheur des consommateurs en quête d'un apéritif véritable, authentique, reflet d'un art de vivre.



Patrick Font a pris les rênes de l'exploitation familiale située près de Lyon en 1986. Entreprise engagée envers la tradition et l'excellence, elle élabore des recettes mettant en valeur les matières premières sélectionnées. En famille, les Font conjuguent leurs efforts pour créer une collection de jus de fruits raffinés, prisés dans les meilleures adresses en France et à l'international.



DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

Acteur majeur au niveau mondial dans le domaine de l'agro-alimentaire, Danone est notamment un des leaders sur le marché des eaux minérales. Nous les remercions pour leur contribution au Dîner de Gala de la Fondation.



MARGAIN MARÉE

Née d'une histoire familiale depuis 1885, la maison Margain Marée est officiellement fondée en 1961. Aujourd'hui, l'entreprise est spécialisée dans la recherche de produits d'exception issus de la pêche, pour proposer aux restaurateurs des produits frais de grande qualité.

Ils nous accompagnent également lors de cette soirée



Que vous soyez curieux, amateur, collectionneur, ou vendeur, la Maison de Vente CONAN HOTEL D'AINAY accueille et conseille ses clients depuis 40 ans, à Lyon. Cécile CONAN-FILLATRE, commissaire-priseur, qui dirige aujourd'hui l'entreprise, nous fait l'honneur de présider la vente aux enchères du Gala de la Fondation.



Présidée par Olivier Ginon, l'entreprise GL Events, est aujourd'hui un des leaders mondiaux de l'événementiel. Leur expertise en matière de logistique et d'organisation garantit le succès de chaque évènement. GL Events soutient la Fondation Paul Bocuse depuis plus de 15 ans.



IR Booth Events est une entreprise proposant une offre innovante de photographie instantanée pour immortaliser les meilleurs moments de vos événements personnels ou professionnels. Nous vous invitons à repartir avec votre photo à l'occasion de notre soirée de Gala !



Chocolatier emblématique lyonnais, la Maison Bernachon incarne un héritage transmis de génération en génération. Passion, Exigence, Tradition et Excellence sont les maîtres mots de la Maison depuis 1953. En 1975, Maurice Bernachon et Paul Bocuse créent Le Président, devenu un incontournable de la Maison Bernachon.

LOTTERIE



BRASSERIE IRMA – HÔTEL LES MUSES

UN REPAS ET UNE NUIT POUR 2 PERSONNES



AU RESTAURANT LÉON DE LYON

UN REPAS POUR 2 PERSONNES



LE CABARET LE LYON ROUGE

UN DÎNER SPECTACLE POUR
2 PERSONNES

INSTITUT
ESTHEDERM
PARIS
2 COFFRETS BEAUTÉ



THIERRY MARX

UN REPAS POUR 2 DANS
SON NOUVEL
ETABLISSEMENT ONOR

BYmy)CAR

LOCATION D'UNE
VOITURE

LE TEMPS D'UN WEEK-END



