

---

# Gautier Wonner

Chef culinaire - Chargé de Projets

## Coordonnées

Tél. : +33 (0)4 72 18 54 60

[Envoyer un mail](#)



## Discipline(s)

Innovation, Sciences des aliments, Industries agroalimentaires, Restauration hors foyer

## Activités / CV

### MES ACTIVITES

- Réalisation de terrains culinaires aux côtés des experts de l'Institut Paul Bocuse.
- Coordination de la préparation des sessions, participation aux essais et contribution à la mise en forme des données recueillies.
- Communication sur les différents événements de l'activité R&D du Centre de recherche (Projets, partenariats, développement du pôle...).
- Commercialisation de l'activité sur des salons professionnels (SIHRA Omnivore, Comité recherche & innovation, Ecam LaSalle...).

### MON PARCOURS

- 2022 - aujourd'hui : Chef culinaire R&D- Chargé de Projet, Centre de Recherche Institut Paul Bocuse.
- 2020 - 2022 : Sous-Chef formateur culinaire à l'Institut Paul Bocuse
- 2016 - 2019 : Bachelor en Art Culinaire et Management de la Restauration, Institut Paul Bocuse.

## Informations complémentaires

### MOI EN 5 MOTS CLEFS

Innovation - Tendances - Industries Agroalimentaire - Restauration hors foyer - France & International

### MA PAGE PROFIL

[Linkedin](#)

---

**A la une**

[3rd edition - International Symposium on Altered Taste - 14 & 15 September, 2023](#)

## Institut Paul Bocuse

Château du Vivier - Ecully - France  
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

20, place Bellecour - Lyon - France  
Tel: +33 (0)4 78 37 23 02

### Contact

Raphaëlle Mouillefarine  
*Partnerships Development*  
[Envoyer un email](#)  
+33 (0)4 26 20 97 63

### Carrière

- > [PhD Position - HealthFerm - Socail Science](#)
- > [PhD Position - Computational Neuroscience - Cognitive Neuroscience](#)
- > [Chercheur en sciences sociales F/H](#)