

L'INSTITUT LYFE INAUGURE OFFICIELLEMENT SON NOUVEAU CAMPUS GÉRARD PÉLISSON MARQUANT UNE ÉTAPE HISTORIQUE DANS SON DÉVELOPPEMENT

Un nouveau campus Gérard Pélisson dédié à l'Hôtellerie Restauration pour offrir à ses étudiants un cadre d'étude innovant et servir les ambitions stratégiques de l'école.

L'Institut Lyfe (Lyon for excellence, education, exploration, experience) a célébré officiellement, ce jeudi 21 septembre, l'inauguration de son nouveau campus dédié à l'Hôtellerie Restauration, baptisé Gérard Pélisson en l'honneur du regretté co-fondateur de l'école et figure de proue de l'hôtellerie mondiale. Cet événement a été marqué par la présence des représentants des collectivités territoriales et de personnalités éminentes des Arts Culinaires, de l'Hôtellerie et de la Restauration sous la présidence de Mr Gilles Pélisson et Dominique Giraudier, Président et Directeur Général de l'Institut Lyfe.

Ce campus incarne la deuxième facette de l'école en tant que référence française des écoles supérieures de Management en Hôtellerie et Restauration dans le monde. Face à l'attrait croissant des jeunes en quête d'orientation pour ses filières, ce nouveau campus permettra d'accueillir dans les prochaines années jusqu'à 1 500 étudiants doublant ainsi les capacités d'accueil de l'institution, également réputée mondialement pour ses formations en Arts Culinaires et en Pâtisserie.

Un ancrage territorial fort

Implanté à Ecully, aux abords du parc du Vivier à proximité immédiate de son campus historique, le campus Gérard Pélisson arbore une architecture unique qui allie tradition et modernité. Il représente l'aboutissement d'un projet de **17 M€** initié en 2017 avec l'acquisition du Château de la Roseraie, élégante demeure du 19e siècle, de style Napoléon III, désormais magnifiquement restaurée et encadrée de deux ailes à l'architecture moderne et audacieuse.

L'architecte lyonnais, **Mathias Soulier** (Stone Architectes), a coordonné un collectif composé de 35 entreprises locales, mettant en lumière le savoir-faire artisanal de la Région Auvergne Rhône-Alpes sous la maîtrise d'ouvrage de Mayfair.

Ce projet a été rendu possible grâce au soutien généreux de nombreux mécènes entreprises et particuliers de la **Fondation Institut Lyfe**, sous l'initiative de Gérard et Gilles Pélisson, ainsi que par le constant appui des Pouvoirs Publics, notamment une subvention de la **Région Auvergne-Rhône-Alpes** à hauteur de 2M€, la **Métropole du Grand Lyon**, et la **Ville de Lyon**. Il s'inscrit dans le cadre d'un plan d'investissement global de 25 M€, dont la prochaine étape consistera en l'extension et la modernisation des infrastructures dédiées aux Arts Culinaires, à la Pâtisserie et la Sommellerie sur le campus Paul Bocuse.

Un nouveau campus pour une expérience étudiante incomparable

Ce nouveau campus, en complémentarité avec le campus historique, offre une expérience étudiante unique réunissant des espaces de travail, de recherche et d'innovation ainsi que des espaces de coworking et de rencontres. Doté de 22 salles de cours équipées des dernières technologies, un amphithéâtre de 250 places et un bar d'application, il met à la disposition des étudiants des infrastructures innovantes favorisant leur apprentissage.

L'accueil du château, conçu par le célèbre designer **Pierre-Yves Rochon** propose une expérience immersive dans le monde de l'hôtellerie. Avec élégance, bibliothèque, bar, salons de réception et conciergerie mettent en valeur les métiers de l'hospitalité et reflètent l'esprit de service et d'accueil, de l'art de recevoir à la française dont l'école est dépositaire.

Ce nouveau campus marque un tournant significatif dans le positionnement et les ambitions stratégiques de l'école. Il permettra notamment :

- **La diversification de l'offre de formations** avec la création d'une académie de pâtisserie. Fort de sa récente intégration à la Conférence des Grandes Écoles, le développement d'une offre de MSc, et la valorisation de la filière vins et boissons avec le lancement d'un nouveau programme



- **La poursuite de la reconnaissance des diplômes** par le biais d'une stratégie d'accréditations nationales et internationales dynamique
- **Le renforcement de l'ouverture internationale** grâce à la généralisation des programmes anglophones et le développement de nouveaux partenariats académiques
- **L'accélération de la politique volontariste d'inclusion et d'ouverture sociale** grâce à la Fondation Institut Lyfe, présidée par Sylvie Pélisson, pour accueillir 20% d'étudiants boursiers en 2026
- **Le développement de l'engagement environnemental** avec l'objectif d'obtenir la labellisation DD&RS

Dominique Giraudier a commenté :

« Nous sommes fiers de cette nouvelle étape de **l'Institut Lyfe**, souhaitée par Gérard Pélisson, elle parachève notre changement de nom qui incarne désormais la pluralité de nos formations, d'Arts Culinaires, de Pâtisserie, d'Hôtellerie et de Restauration et la modernité de l'école. L'implication de grands chefs comme Yannick Alléno ou Anne-Sophie Pic à nos côtés sont les marqueurs de notre volonté de transcender cet héritage précieux laissé par nos fondateurs et de veiller à ce que l'Institut Lyfe demeure toujours à la pointe de l'innovation. »

Catherine STARON, Vice-présidente déléguée à l'enseignement supérieur, la recherche et l'innovation de la Région

« Sous l'impulsion de Laurent Wauquiez, la Région Auvergne-Rhône-Alpes s'engage pour faire rayonner l'excellence régionale en matière de formation, de recherche et d'innovation mais aussi la gastronomie régionale et lyonnaise partout dans le monde. En inaugurant le Campus Gérard Pélisson, nous dotons notre territoire d'un formidable outil qui accueillera bientôt 1 500 étudiants, permettra de révéler des talents et contribuera à diffuser notre culture par notre savoir-faire partout dans le monde. C'est dans cette démarche d'excellence que la Région a soutenu la réalisation du Campus Gérard Pélisson tant au niveau de la formation que de la recherche. »

Chiffres clés

6500 m², 22 salles de cours, 1 amphithéâtre de 250 places, 1 bar d'application, 1 showroom dédié aux métiers de l'hôtellerie

17M€ d'euros sur un plan d'investissement de 25M€ Financement

: Mécénat 15M€, Pouvoirs Publics 4,5M€

A propos de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse)

L'Institut Lyfe (Lyon for Excellence, Education, Exploration, Experience), forme les décideurs engagés et responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1 200 étudiants de 72 nationalités. Son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Sa stratégie internationale s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleures écoles et universités dans le monde et son réseau de 5000 alumni présents dans 90 pays. Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche avec quatre Bachelors en Management International visés par l'Etat, il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'Hospitality.

En 2015, Gérard et Gilles Pélisson ont créé une fondation, la Fondation Institut Lyfe (ex-Fondation G&G Pélisson pour l'Institut Paul Bocuse) abritée sous la Fondation de France pour accompagner l'Institut dans son développement et mettre en œuvre un programme de bourses ambitieux.

