



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LYON, LE 8 SEPTEMBRE

L'INSTITUT LYFE ET LE CHEF YANNICK ALLÉNO OUVRENT PAVYLLON LYON : LE PREMIER RESTAURANT-ÉCOLE PAVYLLON AU MONDE

Une alliance entre la Grande École de Management des Arts Culinaires, de la Pâtisserie et de l'Hôtellerie-Restaurant, présidée par **Gilles Pélisson** et le Chef le plus étoilé au monde, récompensé du Prix du Chef Mentor 2024 du Guide Michelin, **Yannick Alléno**.

L'Institut Lyfe et le Chef Yannick Alléno ouvrent le restaurant Pavillon Lyon, Place Bellecour, adjacent à l'Hôtel école 5* Le Royal MGallery. Ouvert au public, le concept Pavillon franchit un cap historique en devenant un laboratoire d'innovation et de transmission au sein duquel les étudiants de l'Institut Lyfe apprennent leurs métiers aux côtés d'une équipe permanente de professionnels formateurs, fusionnant ainsi la gastronomie d'auteur et l'enseignement supérieur d'excellence.

LE CONCEPT PAVYLLON

Créé à Paris au Pavillon Ledoyen, Pavillon est le concept le plus intimement lié à l'histoire personnelle du Chef. Son comptoir et sa cuisine ouverte traduisent sa vision d'une gastronomie vécue en direct, fondée sur le dialogue entre les cuisiniers, les équipes de salle et les convives. Après Paris, Monte-Carlo et Londres, Pavillon prend à Lyon une nouvelle dimension tournée vers la transmission. Yannick Alléno porte la direction culinaire et signe la carte, orchestrée conjointement avec **Florent Boivin**, Directeur des Opérations de l'Institut Lyfe, MOF 2011 et **Renaud Dutel**, Chef Exécutif du concept Pavillon. Le **Chef Clément Lopez** et **Florie Ghibaud**, Directrice d'exploitation, assurent, entourés de leurs équipes, la direction quotidienne du restaurant.

« Pavillon est le concept qui me ressemble le plus. J'y retrouve l'esprit du comptoir avec lequel j'ai grandi, la convivialité que j'aime partager avec mes hôtes et une grande liberté de création. Avec l'Institut Lyfe, cette aventure lyonnaise prend une tout autre dimension tournée vers la transmission. Il ne s'agit pas d'apprendre aux étudiants à reproduire notre cuisine, mais de leur transmettre une méthode et la confiance nécessaires pour inventer la leur et envisager leur avenir avec passion. », explique Yannick Alléno.

UNE PÉDAGOGIE IMMERSIVE UNIQUE : LES ÉTUDIANTS AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE

Inédit dans le paysage des grandes écoles de gastronomie, Pavillon Lyon a été pensé dès sa conception comme un lieu de formation en situation professionnelle intégré à un restaurant ouvert au public. Chaque année, **près de 600 étudiants** de l'Institut Lyfe, issus des Bachelors visés en Management des Arts Culinaires, de la Pâtisserie et de l'Hôtellerie-Restaurant participeront au fonctionnement de l'établissement par rotations de deux à quatre semaines en cuisine comme en salle, encadrés par le Chef Clément Lopez et une équipe de vingt professionnels formateurs permanents de haut rang. Apprentissage actif et responsabilisation, chaque service est une opportunité d'exercer la précision du geste, le sens du collectif et la haute qualité de service. Les étudiants exprimeront également leur propre créativité à travers la co-conception du **Menu Brève de Comptoir** à 55 euros, au déjeuner, renouvelé chaque semaine.

« Pavillon Lyon incarne pleinement notre ambition : apprendre par l'expérience et offrir à nos étudiants des lieux d'application d'exception au contact des plus grands acteurs de nos métiers. Ce projet dépasse largement la pratique métiers. En contact avec de vrais clients, nos jeunes talents s'approprient l'exigence du très haut niveau et développent les compétences indispensables pour devenir les professionnels et leaders engagés de demain. », ajoute **François Mary**, Directeur Général de l'Institut Lyfe.

LE TERROIR RHODANIEN SUBLIMÉ PAR LA SIGNATURE DE YANNICK ALLÉNO, AUTOUR D'UN COMPTOIR CENTRAL

Ancrée au cœur du berceau culinaire français, dans une ville façonnée par l'héritage de Paul Bocuse et des mères lyonnaises, la carte créée par Yannick Alléno s'inspire des marqueurs emblématiques de la région (notamment la volaille de Bresse, le sandre, les écrevisses ou le sabodet) et de son travail précurseur sur les sauces, les extractions et la cryoconcentration des goûts. L'expérience s'apprécie à la carte au travers de **29 créations salées et sucrées** (entrées dès 19 euros, plats dès 28 euros et desserts à 16 euros), ou s'articule autour de 3 menus dégustation, en 4, 5 ou 7 services, porté par le **Menu Bellecour** (95 euros), en référence à l'emblématique place lyonnaise.

La carte des Vins & Boissons rassemble **600 références** mettant à l'honneur les grands vignobles régionaux, français et internationaux. Pensée pour encourager le plaisir et la découverte, la carte des vins fait le choix fort de l'accessibilité avec plus de **150 références** proposées **entre 35 et 45 euros** la bouteille et une sélection de vins au verre dès 7 €. Imaginée par **Vincent Javaux**, Directeur de la sommellerie du groupe Yannick Alléno et **Gaëtan Bouvier**, Chef sommelier de l'Institut Lyfe, MOF 2022, et portée au quotidien par la Cheffe sommelière **Jeanne Suscillon**, cette cave invite à un voyage, où l'excellence des grands crus côtoie la simplicité du plaisir partagé. Une carte de cocktails, avec ou sans alcool, inspirée des grands cépages régionaux, complète l'expérience.

UN LIEU D'EXPERIENCES IMAGINÉ PAR ARNAUD BEHZADI

Imaginée par **Arnaud Behzadi**, l'architecture du Pavillon Lyon place le geste, le partage et la transmission au cœur de l'expérience. Séduit par l'audace et la créativité de Yannick Alléno, avec qui il partage le même goût du détail et de la justesse, Arnaud Behzadi aborde ce projet comme le début d'un dialogue complice. Le restaurant s'organise autour **d'un comptoir de 24 places**, véritable cœur battant du lieu et trait d'union entre la salle et la cuisine, complété par **50 couverts en salle** et **10 places au sein du salon privé Gérard Pélisson**. Cette configuration crée une proximité privilégiée avec les équipes et donne à voir le geste culinaire, dans l'esprit de Pavillon, où la gastronomie se veut directe, vivante et généreuse. Arnaud Behzadi imagine une atmosphère élégante, chaleureuse et enveloppante, guidée par la lumière et la matière. Travertin, noyer, jatoba, chêne, bronze, inox et velours composent une palette riche et tactile, jouant des contrastes entre matières brutes et surfaces polies. Le projet fait également écho à la grande tradition du design français et à la « *rigueur sensuelle* » de **Jean-Michel Frank**, dont Behzadi retient le goût des belles matières, de la sobriété et de la justesse, sans jamais chercher la citation littérale. Les lignes structurées côtoient des formes plus douces, dessinant un décor contemporain, vivant et généreux, au service de l'expérience et du savoir-faire.

L'ENGAGEMENT DE NOS PARTENAIRES ET DE LA FONDATION INSTITUT LYFE : UN ÉCOSYSTEME D'EXCELLENCE

L'Institut Lyfe et le groupe Yannick Alléno saluent également la mobilisation stratégique de leurs partenaires d'excellence : les maisons emblématiques de Champagne **Moët & Chandon** et **Duval-Leroy**, ainsi que les maîtres équipementiers **Charvet (Groupe SEB)** et **Martinon**, qui contribuent activement à doter nos étudiants des meilleurs outils de formation du secteur. Ce projet d'envergure a été rendu possible grâce au soutien décisif et à l'engagement de la **Fondation Institut Lyfe**, présidée par **Sylvie Pélisson**, et de ses nombreux mécènes, dont la mission première est de soutenir le développement de l'école et d'investir dans l'avenir de la jeunesse.

INFORMATIONS PRATIQUES

20, place Bellecour, 69002 Lyon

Réservations : www.pavillonlyon.com

+33 (0)4 87 25 55 15

Découvrir les menus, la carte et l'extrait de cave :

www.pavillonlyon.com/carte-et-menus

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h30

-

À propos de l'Institut Lyfe

L'Institut Lyfe 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 75 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 6000 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 et par la Conférence de Grandes Ecoles, avec ses 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

Pour plus d'informations : www.institutlyfe.com

À propos de Yannick Alléno et de son Groupe

Yannick Alléno est le chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le groupe Yannick Alléno afin de faire rayonner sa vision à travers 27 restaurants cumulant 18 étoiles MICHELIN. Il pose les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne. Il redonne vie à l'art des sauces grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration, pour sublimer chaque ingrédient.

En 2014, il reprend le Pavillon Ledoyen à Paris, qui réunit aujourd'hui trois restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles proposant un service unique de Conciergerie de Table ; L'Abyssé, comptoir à sushi deux étoiles ; et Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement indépendant le plus étoilé au monde.

Depuis cette adresse emblématique, le groupe Yannick Alléno poursuit son développement dans les grandes destinations internationales. Pavillon est désormais présent à Paris, Monte-Carlo, Londres et Lyon, tandis que L'Abyssé s'est installé à Paris, Monte-Carlo et Osaka. Avec cette ouverture, Pavillon Lyon devient le 27^e restaurant du Groupe. À travers ses différentes maisons, Yannick Alléno **défend une même vision : valoriser les talents, réinventer les codes de la gastronomie et du service et créer des expériences culinaires mémorables.**

Pour plus d'informations : www.yannick-alleno.com

À propos d'Arnaud Behzadi

Arnaud Behzadi croit que chaque lieu porte, sous sa surface, des fragments d'histoires qu'il s'agit de rassembler plutôt que d'inventer. C'est cette conviction qu'il a portée, en 2016, à la création de son Agence éponyme, installée Paris 2e, face à l'inspirante fontaine du square Louvois.

Adopté par Paris à onze ans, où il grandit et fit ses études, il y développe un regard nourri de deux mondes : celui de Téhéran, où il est né en 74, et celui d'un art de vivre à la française et aussi une formation, à l'École Spéciale d'Architecture. De cette double appartenance naît une sensibilité singulière pour l'architecture des atmosphères, dont l'hôtellerie de luxe et la restauration gastronomique, à laquelle il consacre aujourd'hui tout son soin.

À la tête d'une équipe de plus de trente personnes, il compose moins des décors que des scènes, des lieux où l'on devine la présence d'un récit avant même de le connaître. Une exigence qu'il porte avec la même douceur, du salon le plus intime à la salle la plus exposée, convaincu que la vérité d'un lieu ne se décrète pas : elle se dévoile, avec le temps.

Pour plus d'informations : www.arnaudbehzadi.com



PAVILION
LE RESTAURANT ÉCOLE DE YANNICK ALLÉNO
ET DE L'INSTITUT LYFE
LYON

INSTITUT
Lyfe