



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
27 avril 2023

Un nouveau nom pour une nouvelle ambition



L'INSTITUT PAUL BOCUSE
DEVIENT L'**INSTITUT LYFE**

INSTITUT
Lyfe
MANAGEMENT
EN ARTS CULINAIRES
& HÔTELLERIE

LYON FOR EXCELLENCE

L'Institut Paul Bocuse, école hôtelière internationale de management, des métiers des Arts culinaires, de la Restauration et de l'Hôtellerie, évolue pour devenir L'Institut Lyfe.

Un nouveau nom et une nouvelle identité portent ses ambitions stratégiques.

UNE ÉCOLE FORTE DE 30 ANS D'EXCELLENCE DE RÉCOMPENSES ET DE DÉVELOPPEMENTS

Créée en 1991, L'École des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie d'Ecully, reprise en 1998 par Gérard Pelisson, co-fondateur du Groupe Accor, et Paul Bocuse, parrain de la première heure de l'école, **est renommée en 2002, Institut Paul Bocuse**, avec l'ambition de faire rayonner la gastronomie et l'Art de vivre à la française dans le monde.

Au cours de ces vingt dernières années, l'Institut a accéléré son développement et conforté son positionnement parmi l'élite mondiale des écoles d'Arts culinaires, d'Hôtellerie et de Restauration :

- En **accélérant son ouverture internationale**, grâce au développement de son réseau Alliance, en élargissant l'offre anglophone de ses programmes et en accueillant 72 nationalités sur son campus
- En **créant de nouveaux programmes** et partenariats : un bachelor pâtisserie, un MSc International de l'Hôtellerie avec l'emlyon business school, l'École des Sauces avec le chef triplement étoilé, Yannick Alléno...
- En **créant un Centre de Recherche Scientifique** multidisciplinaire aujourd'hui fer de lance dans la recherche sur la transition alimentaire
- En **faisant reconnaître l'école et ses diplômes** par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et en engageant un processus d'accréditation et de reconnaissance internationale de ses diplômes (Membre AACSB, EFMD, CFET, TFHTS, accréditation THE-ICE)

UN NOUVEAU CAMPUS « GÉRARD PÉLISSON » POUR CONSTRUIRE L'AVENIR

En 2023, dans le cadre de son plan d'extension et d'investissement de 25 M€, l'Institut inaugure un nouveau pôle dédié à l'Hôtellerie et aux cours de management, financé grâce au soutien de nombreux mécènes, sous l'impulsion généreuse de Gérard Pelisson et l'appui des Pouvoirs Publics (Région Auvergne Rhône-Alpes, Métropole du Grand Lyon, Ville de Lyon).

Ce lieu autour du Château de la Roseraie rénové, encadré de deux ailes à l'architecture moderne et audacieuse offre les meilleures conditions d'apprentissage pour ses étudiants : avec vingt-deux nouvelles salles de cours, un amphithéâtre de deux cent cinquante places, des espaces de coworking.

Ce deuxième campus vient en complémentarité **du campus historique dédié aux Arts Culinaires, qui sera désormais dénommé « campus Paul Bocuse »**, chaque campus faisant référence et hommage aux deux fondateurs de l'Institut.

Respectueux de nos deux fondateurs qui continueront d'inspirer nos formateurs et nos étudiants venus du monde entier, l'**Institut** bénéficiera de la richesse de leur expérience pour éclairer les voies de la transition qui s'imposent aux futures générations.

Ce projet illustre l'ambition de l'école de devenir la référence internationale des formations d'excellence aux métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires, et plus globalement de l'Hospitalité. Une école capable d'accompagner les futures générations et d'anticiper les enjeux sociétaux de nos secteurs pour une employabilité toujours meilleure de nos diplômés.

UN NOUVEAU NOM POUR INCARNER LA PLURALITÉ DE SES FORMATIONS ET LA RICHESSE DE SON ÉCOSYSTÈME

En cohérence avec l'ambition et le positionnement international de l'école, une nouvelle identité qui incarne la modernité, l'innovation et la singularité de l'Institut, a été adoptée. **L'Institut Paul Bocuse devient L'Institut Lyfe.**

Court, inclusif et international, ce nouveau nom réaffirme les racines de l'Institut, son ancrage à Lyon, capitale de la Gastronomie et de l'Art de vivre à la française depuis 1935 et reflète la richesse de l'école, dédiée à la réinvention de la tradition.

Un acronyme de Lyon for:

- **Excellence** : la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage culturel et de l'Art de recevoir à la française à leur plus haut niveau d'excellence par le surpassement, le travail, la persévérance, le respect et l'humilité. **L'Institut Lyfe** agit pour le futur de la tradition
- **Education** : une école qui, au-delà de l'enseignement, accompagne le développement des facultés intellectuelles et morales pour permettre à chaque étudiant d'atteindre l'autonomie et l'émancipation, de construire son libre arbitre et définir sa propre voie avec une conscience aigüe des enjeux sociaux et environnementaux. **L'Institut Lyfe** forme des citoyens du monde
- **Exploration** : une école qui encourage chacun de ses élèves à explorer la richesse de nos métiers, dépasser ses limites et oser pour découvrir ses capacités créatrices, révéler son talent et développer son esprit entrepreneurial. **L'Institut Lyfe est un révélateur de talents**
- **Expérience** : plus qu'une école, l'Institut Lyfe est une expérience de vie à part entière, au sein d'une communauté internationale de partage de valeurs, de fierté d'appartenance, une école de la vie. **L'Institut Lyfe** incarne une communauté mondiale au service de l'Art de vivre français

La recherche de ce nom est le fruit d'un travail des dernières années, et a été réalisé en collaboration avec un comité stratégique constitué de collaborateurs, diplômés, mécènes, employeurs et administrateurs accompagnés des meilleurs experts en Naming et Branding français (Cba, Nomen).

UN NOUVEAU NOM POUR ACCOMPAGNER LES AMBITIONS STRATÉGIQUES D'UNE ÉCOLE ANCRÉE DANS LE XXI^{ÈME} SIÈCLE

L'ambition de L'**Institut Lyfe** est de se hisser au tout premier rang parmi les meilleures écoles de Management en Arts Culinaires et Hôtellerie au monde tout en conservant son identité d'école métier et sa singularité française ouvertes aux étudiants du Monde entier. Une ambition réalisable grâce à la mobilisation de toutes ses équipes sur les objectifs stratégiques de l'Institut Lyfe :

Une internationalisation renforcée de son image dans le respect de sa singularité française

- Lancement d'un programme d'échange et de mobilité internationale pour tous les étudiants dès 2024
- Elargissement du réseau Alliance pour devenir le label de qualité des écoles d'Hospitality dans le monde
- Renforcement du recrutement de professeurs et professionnels internationaux

Un enrichissement de l'offre de formation pour la valorisation de nos métiers

- Lancement dès la rentrée 2024 d'un programme dédié aux vins et boissons
- Lancement de plusieurs partenariats pédagogiques avec de grands chefs
- Création de nouveaux programmes Masters avec les meilleurs établissements internationaux

Une accélération de la politique d'accréditation et de reconnaissance académique

- Intégration à la Conférence des Grandes Ecoles visée dès l'été 2023 pour devenir la première école métier à intégrer le club fermé des meilleures formations françaises
- Objectif d'accéder au statut d'Etablissement d'Enseignement Supérieur Privé d'Intérêt Général (EESPIG)

Un engagement social et environnemental pour valoriser l'image et l'attractivité de nos métiers

- Poursuite de la politique volontariste d'inclusion et d'ouverture sociale grâce à notre fondation, en doublant le nombre de boursiers dans les 5 prochaines années
- Amplification de notre engagement dans l'évolution de l'image employeur de nos métiers, et atteindre 2 000 signataires de notre charte relationnelle «**Time for Respect**», pour un management bienveillant
- Développement de notre engagement environnemental (RSE) dans tous nos enseignements et toutes nos actions afin de préparer nos étudiants aux enjeux de demain

L'Institut Lyfe, un nom pour donner du sens à la vie de celles et ceux qui font rayonner l'Art de vivre à la française dans le monde entier.



INSTITUT
Lyfe
MANAGEMENT
EN ARTS CULINAIRES
& HÔTELLERIE