

**L'INSTITUT LYFE : PREMIERE ECOLE PRIVEE DES METIERS DES ARTS CULINAIRES ET DE L'HOTELLERIE A INTEGRER LA CONFERENCE DES GRANDES ECOLES.**

**L'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse), référence internationale de l'enseignement supérieur en Arts Culinaires, Hôtellerie et Restauration, devient membre de la prestigieuse Conférence des Grandes Écoles ;  
Une reconnaissance majeure pour l'excellence de son enseignement.**

**Le label CGE : la garantie d'une formation d'Excellence**

La Conférence des Grandes Écoles est une association française regroupant les meilleurs établissements d'enseignement supérieur (Grandes Ecoles d'ingénieurs et de commerce), les plus renommés et les plus sélectifs de France. Elle a pour mission de promouvoir l'enseignement supérieur, de défendre les valeurs communes de ses membres et de favoriser leur développement en France et à l'international. L'intégration de l'Institut Lyfe, par les administrateurs de cette prestigieuse association témoigne de la reconnaissance de l'excellence de son enseignement et de son rôle majeur dans la formation supérieure des futurs professionnels du secteur.

**Une nouvelle étape majeure pour L'Institut Lyfe**

Ce nouveau statut de « Grande Ecole Affiliée » accordé à l'issue d'un exigeant processus d'audit de la qualité académique de l'enseignement, de l'originalité du modèle pédagogique, de l'ouverture internationale de l'établissement, et de l'accompagnement professionnel de ses diplômés en vue de la meilleure employabilité possible, représente une nouvelle étape majeure pour L'Institut Lyfe. Il permettra d'accroître sa notoriété, de renforcer son réseau d'échanges et de collaborations avec d'autres grandes écoles en France et à l'étranger pour développer de nouveaux programmes labellisés. Pour les diplômés et les entreprises qui recrutent les étudiants de l'Institut Lyfe en stage ou en emploi, ce label est une garantie internationale supplémentaire de qualité de leur formation supérieure.

Le positionnement singulier et différenciant de l'Institut Lyfe, école métier qui met en œuvre une pédagogie immersive grâce à son environnement applicatif unique au monde (dont un restaurant étoilé Michelin, un hôtel 5 étoiles, un restaurant expérimental, une salle multisensorielle de création de concept...), conjugué à un enseignement supérieur et l'instauration d'un accompagnement individualisé de ses étudiants pour révéler leur talent et développer leurs soft skills ont été les marqueurs d'excellence du dossier de candidature pour la CGE.

**Dominique Giraudier, Directeur Général de l'Institut Lyfe**, se félicite de cette adhésion

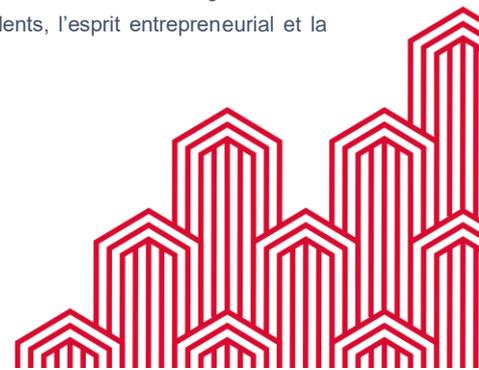
*« Obtenue grâce à l'investissement de toutes les équipes, dans le prolongement de la voie tracée par nos prédécesseurs. A l'instar de notre nouveau nom résolument tourné vers l'avenir, respectueux de notre ancrage Lyonnais, cette reconnaissance est une preuve tangible de l'excellence de notre enseignement supérieur, de notre volonté de contribuer au développement du secteur des Arts Culinaires, de l'Hôtellerie, de la Restauration, en formant les futurs leaders et managers engagés et responsable de L'Hospitalité, capables de pouvoir relever les défis sociétaux et les enjeux de nos industries. Je souhaite dédier ce premier succès, de l'Institut Lyfe, à nos fondateurs, qui dès la première heure se sont engagés dans le soutien de notre école avec la volonté de donner une formation et une reconnaissance de ces métiers, équivalentes aux formations généralistes, à la hauteur de l'engagement des femmes et des hommes au service de leurs congénères pour leur faire vivre des moments de vie inoubliables.*

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

**L'Institut Lyfe (Lyon for Excellence, Education, Exploration, Expérience)**, 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

**Institut Paul Bocuse**

Siège social : Château du Vivier BP 25 - 69131 Écully Cedex  
Siret : 41813774100017  
TVA intracommunautaire : FR20 418137741  
Association Loi 1901  
institutpaulbocuse.com



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.

**Contact presse : Graziella Tekle – Moonpress, [Graziella.tekle@moonpress.fr](mailto:Graziella.tekle@moonpress.fr), Tél. +33 (0)7 66 88 56 08**

**Institut Paul Bocuse**

Siège social : Château du Vivier BP 25 – 69131 Écully Cedex  
Siret : 41813774100017  
TVA intracommunautaire : FR20 418137741  
Association Loi 1901  
[institutpaulbocuse.com](http://institutpaulbocuse.com)

