

## **ALAIN DAUVERGNE, FORMATEUR MIXOLOGUE A L'INSTITUT LYFE REPRESENTERA LA FRANCE LORS DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE COCKTAIL**

**Alain Dauvergne, Maître d'Hôtel formateur et expert en mixologie au sein de l'Institut Lyfe à Lyon défendra les couleurs de la France lors du World Cocktail Championship qui réunira 65 pays à Rome fin novembre.**

Le 6 juin dernier Alain Dauvergne a remporté le prestigieux championnat national 2023 de Cocktail, confirmant ainsi son statut de référence dans la création de cocktails raffinés et innovants. Le 29 novembre prochain il sera le candidat France lors du championnat du monde de Cocktail organisé par l'International Bartender Association (IBA). Cet événement d'envergure mondiale réunit les meilleurs professionnels du globe sur 3 jours, offrant une vitrine exceptionnelle pour l'art et la maîtrise des cocktails.

### **Un parcours inspirant et un symbole fort pour les professionnels de demain**

En tant que formateur à l'Institut Lyfe, Alain Dauvergne partage son expérience et son expertise avec les étudiants, les préparant ainsi à se surpasser et à atteindre les plus hauts niveaux d'excellence dans leurs futurs métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires. Cette nomination illustre l'engagement de l'**Institut Lyfe** à cultiver le talent et l'expertise en son sein et témoigne de la qualité de l'enseignement dont bénéficient les étudiants de l'Institut Lyfe, où une centaine de professionnels permanents aux parcours et aux distinctions exemplaires (Etoilés, M.O.F Cuisine, Pâtisserie, Sommellerie, Bocuse d'Or...) et plus de 200 enseignants et experts dans nos secteurs, transmettent avec engagement leur savoir-faire à 1200 étudiants venus du monde entier

### **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 Péliesson ont créé une fondation, la Fondation Institut Lyfe (ex-Fondation G&G Péliesson 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.

**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)

