

Communiqué de presse
Lyon, le 23 janvier 2024

L'INSTITUT LYFE CELEBRE LA VICTOIRE DE XAVIER SACRISTE A LA COUPE DU MONDE DE BOULANGERIE : UNE CONSECRATION DE L'EXCELLENCE ET DE LA TRANSMISSION DES SAVOIRS

L'Institut Lyfe, (anciennement Institut Paul Bocuse), école de référence dans les métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, et des Arts Culinaires, annonce avec fierté la victoire retentissante de son chef formateur, Xavier Sacriste, à la Coupe du Monde de Boulangerie. Cette victoire, obtenue face à des adversaires de renom comme la Corée du Sud et le Japon, met fin à une attente de 16 ans et réaffirme la position de la France comme leader mondial en boulangerie.

Le talent et l'engagement de Xavier Sacriste, associés à ceux de ses co-équipiers Franck Fortier et Fabien Nolay, ont été couronnés dans la catégorie pièce artistique, où il a présenté une œuvre sur le thème de l'escrime. Cette réussite est le fruit d'un an d'entraînement intensif et témoigne de l'excellence, du savoir-faire et du rayonnement mondial de la boulangerie française.

Cette consécration est aussi celle de l'Institut Lyfe, qui, depuis plus de 30 ans, forme les futurs chefs de cuisine ou de pâtisserie et les futurs leaders engagés de l'hôtellerie et de la restauration. Le succès de Xavier Sacriste illustre l'excellence du recrutement académique et professionnel de l'Institut au service de la transmission des jeunes générations, incarnée par des figures éminentes telles que Davy Tissot (vainqueur du Bocuse d'Or 2021), Naïs Pirolet (finaliste Bocuse d'Or 2023), Gaétan Bouvier (Meilleur Sommelier de France) et Alain Dauvergne (champion de France Mixologie 2023) ...

Dominique Giraudier, Directeur Général de l'Institut Lyfe, souligne que :

« La victoire de Xavier Sacriste à la Coupe du Monde de Boulangerie est une source d'inspiration pour les jeunes talents de notre école et de la France. L'excellence, atteinte par la détermination, la maîtrise technique, l'audace et la créativité, est au cœur de notre philosophie pédagogique. Elle honore la vocation des grands professionnels enseignants permanents de notre école qui transmettent avec abnégation leur passion de l'excellence française. Nous recrutons les meilleurs pour former les meilleurs professionnels de demain »

L'Institut Lyfe offre un environnement d'application d'exception, avec ses 15 laboratoires de cuisine, la prochaine ouverture de son Académie de pâtisserie, ses multiples lieux d'expérimentations dont un restaurant étoilé Michelin et un hôtel école 5 étoiles. Cet environnement unique permet à chaque étudiant de se former, de tester, de créer aux côtés des meilleurs professionnels, des meilleurs enseignants et experts tous passionnés de transmission et d'excellence dans leurs domaines.

À travers cette victoire, l'Institut Lyfe réaffirme son engagement envers l'excellence, la transmission, la valorisation des métiers de l'hôtellerie et de la gastronomie française pour un rayonnement dans le monde entier.

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

L'Institut Lyfe (Lyon for Excellence, Education, Exploration, Experience), membre de la Conférences des Grandes Ecoles 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 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

Institut Paul Bocuse

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



Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'Hospitality. **L'Institut LYFE vient d'être élu meilleur Bachelor en Hôtellerie & Tourisme au classement EDUNIVERSAL 2024**

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.

Contact presse : Graziella Tekle – Moonpress, 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

