

Communiqué de presse  
Lyon, le 5 mars 2024

**L'INSTITUT LYFE (ANCIENNEMENT INSTITUT PAUL BOCUSE)  
DEVOILE, LE ROSE GARDEN, UN NOUVEAU CONCEPT DE BAR D'APPLICATION,  
ET ANNONCE UN PROGRAMME INNOVANT EN MANAGEMENT INTERNATIONAL DES VINS ET BOISSONS**

L'Institut Lyfe, référence française incontournable dans la formation des métiers du management des arts culinaires, de la pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration est fier d'annoncer l'ouverture de sa dernière réalisation : Le ROSE GARDEN. Ce bar d'application, accessible au public, s'inscrit dans la continuité de l'approche pédagogique de l'école, offrant un nouveau terrain d'expérimentation unique à ses étudiants. Situé au cœur du Campus Gérard Pélisson au château de la Roseraie à Ecully, le Rose Garden symbolise la rencontre entre tradition et innovation.

**Un savant mélange d'excellence et d'expérience**

Le Rose Garden propose une expérience unique grâce à une carte élaborée par Alain Dauvergne, Chef formateur Barman et Champion de France Cocktails 2023. Chaque création invite à un voyage sensoriel, mêlant versions historiques et contemporaines des cocktails, ainsi qu'une exploration des thés et cocktails sans alcool, mettant en avant la diversité et la richesse des saveurs. Son décor de bar de grand Hôtel allie l'intemporel, l'élégance française et la modernité. Il sera ouvert au public les soirs de semaine de 17h30 à 21h30.

Les étudiants de Bachelor Management International de l'Hôtellerie Restauration, visé par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche seront mis en situation professionnelle à la découverte de la mixologie. Une occasion de faire rayonner ou découvrir l'Art de recevoir à la française auprès de clients connaisseurs ou novices.

**Un nouveau programme dédié au Management International des Vins et Boissons dès septembre 2024**

Dans la continuité de son engagement pour l'excellence et l'innovation, l'Institut Lyfe lancera en septembre 2024 un programme Bachelor dédié au management des vins et boissons du monde entier pour couvrir toutes les composantes de la filière vitivinicole et spiritueux.

Il offrira aux étudiants en 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> année, l'opportunité d'acquérir des compétences techniques, managériales et économiques solides. En les dotant de la capacité à comprendre et analyser les grandes tendances de ces secteurs, ainsi que les opportunités de marché, il les préparera à développer une vision stratégique globale.

Le programme bénéficiera de l'expertise de **Gaëtan Bouvier, Meilleur Ouvrier de France Sommelier et Master of Port**, assurant une formation de premier plan à la prochaine génération de professionnels du vin et des boissons.

Dominique Giraudier, CEO de l'Institut Lyfe, souligne : « *Notre mission est de préparer l'avenir en formant des experts et leaders responsables, capables de valoriser les secteurs de l'hospitalité, de la restauration et de l'économie touristique. Avec le Rose Garden et notre nouveau programme en vins et boissons unique, nous affirmons notre engagement vers une pédagogie expérientielle et l'excellence académique.* »

**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

**Institut Paul Bocuse**

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



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 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](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)

