

Communiqué de presse
Lyon, le 18 mars 2024

UN NOUVEAU CHAPITRE POUR LA GASTRONOMIE : L'INSTITUT LYFE S'ASSOCIE A TUMO POUR REVOLUTIONNER LA PEDAGOGIE CULINAIRE

Dans une démarche révolutionnaire pour la formation en Arts Culinaires, l'Institut Lyfe, (anciennement Institut Paul Bocuse) référence française en management des métiers des Arts Culinaires, Pâtisserie, Hôtellerie restauration et Vins & Boissons, s'associe à TUMO, le centre de technologies créatives renommé basé en Arménie, pour créer une école culinaire internationale d'un nouveau genre.

Cette collaboration unique vise à fusionner l'innovation pédagogique distinctive de TUMO avec l'expertise, l'expérience et la reconnaissance mondiale de l'Institut Lyfe

Initialement basé à Erevan, la capitale de l'Arménie, TUMO a depuis étendu sa présence tant au niveau national qu'international. Depuis 2022, une école TUMO est présente sur le campus du numérique de la région Auvergne Rhône-Alpes.

Une révolution dans l'enseignement Culinaire

Cette nouvelle école, dont l'ouverture est prévue pour 2026 à Gyumri, en Arménie, aspire à devenir un nouveau modèle d'enseignement culinaire, briser les codes traditionnels et établir de nouveaux standards d'excellence. En unissant les méthodes d'apprentissage avant-gardistes de TUMO, axées sur la technologie et le design créatif, avec la rigueur et la richesse de l'enseignement culinaire français de l'Institut Lyfe, ce partenariat vise à former une nouvelle génération de professionnels de la gastronomie, à la fois innovants et polyvalents, capables de relever les défis du monde culinaire moderne.

Au-delà de son impact sur la formation culinaire, cette initiative représente une contribution majeure au développement économique, culturel et touristique de l'Arménie. Elle offre une plateforme d'apprentissage novatrice qui favorise l'émergence de talents locaux et internationaux, tout en renforçant la réputation gastronomique du pays.

Le partenariat entre TUMO et l'Institut Lyfe repose sur des valeurs partagées, mettant en avant l'importance de l'apprentissage pratique et expérientiel.

La vision de Marie Lou Papazian

Marie Lou Papazian, PDG de TUMO, est à l'initiative de cette démarche, apportant sa vision d'une éducation qui transcende les frontières et les disciplines. Sa conviction que l'innovation éducative peut transformer des vies et revitaliser des communautés, est le moteur de ce projet. Sous sa direction, TUMO a déjà révolutionné l'apprentissage pour les jeunes en Arménie et au-delà, et cette nouvelle école culinaire promet d'étendre encore cet impact. TUMO a démontré que sa pédagogie innovante a transformé la vie de nombreux jeunes ayant suivi les programmes. L'étude menée par le cabinet Dalberg a confirmé les parcours remarquables réalisés par les jeunes qui sont passés par l'école TUMO.

Une synergie des expertises Internationales et d'accompagnement des entreprises

Les équipes en charge de la formation professionnelle et du développement de l'ingénierie pédagogique à l'international de l'Institut Lyfe, et l'équipe de chefs reconnus mondialement auront la responsabilité de mener à bien ce projet ambitieux en collaboration avec les équipes de TUMO.

L'Institut Lyfe a su asseoir sa réputation par le développement de programmes innovants à Singapour, en Corée, en Amérique du Sud, et au-delà, diffusant son image de marque internationale et affirmant son rôle de leader dans l'éducation culinaire.

La formation professionnelle, Institut Lyfe EXECUTIVE EDUCATION, se positionne comme un des piliers de l'Institut Lyfe, proposant un accompagnement sur mesure aux entreprises de toutes tailles. Cette branche se consacre à la montée en compétence des équipes, à leur reconnaissance, ainsi qu'à leur adaptation aux nouvelles technologies et aux évolutions du secteur culinaire, tant en France qu'à l'international.

Un hommage à l'innovation et à la culture

Cette association illustre l'importance de l'échange culturel et culinaire, en mélangeant les traditions et les innovations pour créer un dialogue enrichissant à travers la gastronomie. Sous la houlette visionnaire de Marie Lou Papazian, PDG de TUMO, et grâce à l'engagement de l'Institut Lyfe, ce partenariat est voué à redéfinir les normes de l'enseignement culinaire, ouvrant la voie à un avenir où la gastronomie se nourrit d'innovation et de diversité culturelle.

« Cette collaboration avec TUMO incarne parfaitement notre vision à l'Institut Lyfe : transformer l'enseignement des arts culinaires en adaptant nos méthodes de transmission aux aspirations des nouvelles générations pour continuer à rendre nos fabuleux métiers attractifs et préparer les futurs chefs et managers de demain à exceller dans un monde en constante évolution. L'innovation est au cœur de notre stratégie de développement » Dominique Giraudier, CEO de l'Institut Lyfe.

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

L'Institut Lyfe (Lyon for Excellence, Education, Exploration, Experience), membre de la Conférence 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 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 Péliçon ont créé une fondation, la Fondation Institut Lyfe (ex-Fondation G&G Péliçon pour l'Institut Paul Bocuse) abritée sous la Fondation de France pour accompagner l'Institut Lyfe 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

À propos de Tumo :

L'école TUMO a été créée en 2011 à Erevan, capitale de l'Arménie, par un couple de mécènes arméno-américains, Sam et Sylvia SIMONYAN, via la fondation Simonian Educational Foundation. Projet hybride entre une école d'art et une école de codage informatique elle est unique au monde et s'adresse aux adolescents en leur proposant de développer des talents qu'ils n'ont pas la possibilité de développer à l'école classique.

Tumo est une organisation éducative à but non lucratif qui offre gratuitement des programmes d'apprentissage technologique et créatif aux jeunes. Aujourd'hui ce sont des Centres Tumo à Erevan, Dilidjan, Gyumri et Stepanakert, ainsi que 19 TUMO Box opérant dans les villes voisines. En dehors de l'Arménie, il existe des centres à Paris, Beyrouth, Tirana, Berlin, Zurich, Mannheim, Coimbra, Kiev et Lyon.

Les principes

La méthode originale, à la fois ludique et personnalisée, repose sur trois principes complémentaires, entre théorie et pratique :

- L'autoformation pour définir un socle de compétences à partir de 14 domaines proposés ;
- Les Workshops, animés par des professionnels et des professeurs, pour la mise en pratique des connaissances et la réalisation de projets collaboratifs ;
- Les Masterlabs, avec l'intervention d'experts internationaux pour s'inspirer et enrichir les parcours.

En 2023, 20 000 élèves sont accueillis et formés chaque année, objectif à 2030 : former 80 000 jeunes.

Tumo inspire et forme la prochaine génération de leaders dans le domaine de la technologie et de l'innovation.