COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'INSTITUT LYFE ET YANNICK ALLENO ANNONCENT L'OUVERTURE DU PREMIER RESTAURANT ECOLE PAVYLLON À LYON EN FIN D'ANNÉE 2025 ET RÉINVENTENT AINSI LA FORMATION DANS LES ARTS CULINAIRES ET LA RESTAURATION

– Lyon, le 18 novembre 2024 –

L'Institut Lyfe, école française de référence internationale pour les métiers des arts culinaires, de la patisserie, de l'hôtellerie et de la restauration, et Yannick Alléno, chef multi-étoilé, deux fois trois étoiles au Guide Michelin, lancent, *Pavyllon, un restaurant école de Yannick Alléno et l'Institut Lyfe LYON*. Ce nouvel établissement renforce l'ambition du partenariat historique entre Yannick Alléno et l'Institut Lyfe basé sur une approche moderne de la cuisine et de la transmission des savoir-faire aux futures générations - à l'image de l'Ecole de la Sauce créée en 2021.

En anticipation des évolutions et nouveaux enjeux des arts et métiers de l'hôtellerie-restauration, le restaurant école Pavyllon remplace et transforme le restaurant historique « L'Institut » en vitrine de l'innovation et de l'Excellence à la française. L'ouverture de ce restaurant, situé sur la prestigieuse Place Bellecour à Lyon, est prévue pour la fin de l'année 2025.

Yannick Alléno, à la tête du Pavillon Ledoyen, l'établissement gastronomique indépendant le plus étoilé du monde, **réaffirme son engagement en faveur de la transmission** de sa vision réformatrice de la cuisine et de la gastronomie aux futurs acteurs et ambassadeurs de la profession.

Le Chef Alléno a reçu le prix de Chef Mentor 2024 par le Guide Michelin,

en témoignage du partage de son savoir-faire et de sa passion du métier aux cuisiniers qui l'entourent, dont une quarantaine détiennent aujourd'hui le statut d'étoilés.

L'Institut Lyfe, fort de ses 30 ans d'expérience, confirme grâce à cette collaboration au concept inédit son rôle de leader dans la formation des métiers de l'hôtellerie-restauration, et sa stratégie d'innovation pédagogique et d'employabilité au service de ses étudiants. L'Institut Lyfe développe une pédagogie immersive dans un écosystème unique constitué d'un hôtel 5 étoiles MGallery, Le Royal, du seul restaurant étoilé d'application en France, Saisons, et désormais enrichi par le concept Pavyllon, restaurant déjà présent à Paris, Monaco et Londres et chacun auréolé d'une étoile au Guide Michelin.

Chaque année plus de 300 étudiants venus du monde entier auront l'opportunité d'y réaliser leur mise en situation professionnelle combinant apprentissage des nouvelles techniques de cuisine et pâtisserie, sauces modernes, extractions, fermentations, innovation sans sucre, art du service et management telles qu'imaginées par Yannick Alléno.

Yannick Alléno, Chef réformateur, déclare :

« Embrasser l'évolution et intégrer de nouvelles pratiques est, pour moi, au cœur de la formation des jeunes talents. Avec l'Institut Lyfe, nous bâtissons un cadre où l'innovation et la transmission coexistent au service de la gastronomie de demain. »

Gilles Pélisson, président de l'Institut Lyfe complète :

« Notre collaboration historique avec Yannick Alléno, avec qui nous avons créé en 2021, l'École de la Sauce, une innovation pédagogique unique au monde est aujourd'hui réaffirmée avec force et ambition, afin que l'Institut Lyfe continue d'être la référence des formations d'excellence en arts culinaires, restauration et hôtellerie, avec une vision internationale et innovante inspirée des meilleurs. »

Dates Clés

2010 - Membre de L'International Chefs Advisory Board qui vise à représenter la gastronomie française sur tous les continents et guider l'Institut vers l'excellence des arts culinaires de demain.

2015 - Célébration du 25ème anniversaire de l'Institut au Pavillon Ledoyen de Yannick Alléno à Paris.

2021 - Création de l'Ecole de la Sauce par Yannick Alléno et Gérard Pélisson. Une formation unique au monde dédiée à l'art de la sauce, véritable pilier de la gastronomie, pour maîtriser les fondamentaux et s'approprier les techniques modernes d'extractions ou de cryoconcentrations telles qu'imaginées par le Chef Alléno.

2023 - Membre du Comité Exécutif de la Fondation Institut Lyfe (ex-fondation G&G Pélisson pour l'Institut Paul Bocuse).
- Président du Conseil de perfectionnement du Bachelor Management International des Arts Culinaires, instance de réflexion stratégique autour des orientations professionnelles de la formation et de son adéquation avec les attentes du secteur.
- Présence de Yannick Alléno à l'inauguration du nouveau Campus Gérard Pélisson qui marque un tournant dans l'histoire du développement de l'Institut Lyfe.

À propos de l'Institut Lyfe

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 75 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. **En 2025, son restaurant d'application l'Institut deviendra Pavyllon, un restaurant école de Yannick Alléno et l'Institut Lyfe LYON,** offrant une formation immersive d'excellence au cœur de la place Bellecour. En 2015, Gérard et Gilles Pélisson ont créé une fondation, la Fondation Institut Lyfe abritée par la Fondation de France pour accompagner l'école dans son développement et mettre en œuvre un programme de bourses ambitieux.

À propos de Yannick Alléno

Yannick Alléno fait partie des plus grands Chefs français. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom afin de fédérer autour de sa vision, incarnée dans ses 17 établissements aux 15 étoiles. Yannick Alléno pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Inspiré par Auguste Escoffier, le Chef remet à l'honneur les sauces, qu'il conçoit comme des parfums grâce à des procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, qui mettent les produits à l'honneur. En 2014, Yannick Alléno reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris dans lequel il crée trois concepts de restaurants : le restaurant gastronomique trois étoiles, Alléno Paris - dans lequel il développe le service de Conciergerie de Table -, le comptoir à sushis deux étoiles, L'Abysse, et le comptoir gastronomique décomplexé une étoile, Pavyllon.
Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le Groupe Yannick Alléno défend une approche quaternaire : accélérateur de talents, il bouscule la gastronomie et les codes du service pour s'ancrer dans son époque en portant ses engagements, et donner ainsi à vivre à ses clients non seulement une assiette extraordinaire mais une empreinte mémorable.

Contacts presse

Graziella Tekle | graziella.tekle@moonpress.fr | +33 (0)7 66 88 56 08
Lucie Couturier | lucie.couturier@yannick-alleno.com | +33 (0)6 49 78 49 98
Rayan Hien | rayan.hien@havas.com | +33 (0)6 21 37 01 16