

Communiqué de presse
Lyon, le 10 février 2025

L'INSTITUT LYFE RENFORCE SON LEADERSHIP DANS LA FORMATION EN OENOLOGIE AVEC LE LANCEMENT D'UN MSC EN ŒNOTOURISME INTERNATIONAL DURABLE ET D'UN CYCLE DE CONFÉRENCES EXCLUSIF

L'Institut Lyfe, école de référence internationale en management des Arts Culinaires, Pâtisserie, Hôtellerie-Restauration, lance son tout nouveau MSc en Œnotourisme, un programme d'excellence conçu pour former les futurs leaders du secteur accompagné d'un cycle de conférences inédit pour rassembler professionnels, étudiants et amateurs éclairés.

Un nouveau Master of Science en œnotourisme, labellisé par la Conférence des Grands Ecoles pour élargir le portefeuille de programmes BAC+5

L'Institut Lyfe est fier d'annoncer le lancement de son MSc- Master of Science Sustainable International Wine Tourism, un programme international d'excellence en 2 ans, accessible en 1ère ou 2ème année, labellisé par la Conférence des Grandes Écoles et conçu pour former une nouvelle génération de managers capables de concevoir des expériences œnotouristiques uniques, de développer la notoriété des domaines viticoles, avec une attention particulière portée aux pratiques durables, à l'innovation et à la digitalisation.

Dispensé entièrement en anglais, ce MSc offre une **vision holistique de l'œnotourisme et de l'hospitality**, accompagnant la transformation du secteur en faisant des domaines viticoles de véritables **destinations touristiques d'exception**. Il met en valeur leur patrimoine tout en intégrant des pratiques durables pour minimiser leur impact environnemental. En combinant **excellence académique et immersion terrain**, ce programme permet aux étudiants d'acquérir des **compétences techniques, managériales et stratégiques** au sein de domaines prestigieux à travers le monde.

V.I.N.S (Voyage Initiatique du Nouveau Sommelier) : un cycle d'explorations œnologiques inédit pour passionnés et experts

Sous la direction de Gaëtan Bouvier, Meilleur Sommelier de France, Meilleur Ouvrier de France (MOF), et Master Of Port, l'Institut Lyfe lance **V.I.N.S. (Voyage Initiatique du Nouveau Sommelier)**, un cycle de **10 rencontres exclusives** dédié à l'univers du vin.

Ouverts aux professionnels, étudiants et amateurs passionnés, ces événements mensuels offrent une **expérience immersive**, mêlant expertise et convivialité. De la vigne au verre, **V.I.N.S.** est un véritable espace de rencontre et d'échange, où vignerons, sommeliers et passionnés explorent ensemble toutes les facettes du vin.

Programme du 1er semestre 2025

- **25 Mars 2025** : l'Œnotourisme en France - Passé, Présent et Avenir
Intervenants : Hervé Novelli, Ludovic Walbaum, Vanguélis Panayotis, Michel Chapoutier, Pascal Savary
- **14 Avril 2025** : Beaujolais - "Juste Le Blanc" : dégustation exclusive
Intervenants : Marine Descombes, Julie Pitoiset et Claude Edouard Geoffray
- **19 Mai 2025** : Secrets Végétaux et Sélection Massale - Vers des Vins d'Exception
Intervenants : Marc Ebinger, Sophie et Maxime Barmès-Buecher

Institut Lyfe

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



A propos de l'Institut Lyfe

L'Institut Lyfe 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. En 2025, son restaurant d'application l'Institut place Bellecour deviendra PAVYLLON, un restaurant école de Yannick Alléno et l'Institut Lyfe.

Contact presse : Graziella Tekle – Moonpress, Graziella.tekle@moonpress.fr, Tél. +33 (0)7 67 05 71 89

Institut Lyfe

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

