

Communiqué de presse
Lyon, le 23 janvier 2025

L'INSTITUT LYFE CELEBRE L'INAUGURATION DE SA NOUVELLE ACADEMIE DE PATISserie ET RENFORCE SON POSITIONNEMENT INTERNATIONAL AVEC UN BACHELOR ANGLOPHONE

L'Institut Lyfe, école de référence internationale en management des Arts Culinaires, Pâtisserie, Hôtellerie-Restauration, lance son Bachelor en Management International de la Pâtisserie, 100 % anglophone et inaugure sa nouvelle Académie de Pâtisserie, un espace d'apprentissage, de transmission et d'innovation, qui s'accompagne de la signature d'un partenariat stratégique avec Dalloyau.

Une Académie de pâtisserie comme écrin d'innovation au service d'un héritage d'excellence

Cette nouvelle académie constitue un véritable pôle d'excellence dédié à la formation des talents de demain, offrant un cadre d'apprentissage exceptionnel à toute la diversité des métiers de la pâtisserie. Avec ses laboratoires ultramodernes répartis sur 1 000 m², elle permettra de former à terme plus de 400 jeunes pâtissiers.

Ces espaces, conçus avec les dernières technologies, offriront aux étudiants, encadrés par une équipe de 12 chefs pâtissiers formateurs issus des plus grandes maisons, les meilleures conditions pour perfectionner leur savoir-faire, encourager leur créativité et explorer toutes les facettes de la pâtisserie classique et contemporaine, la chocolaterie, la glacerie, la confiserie et l'art du sucre.

Rendus possibles grâce au soutien généreux de la Fondation Institut Lyfe, et des Pouvoirs Publics, notamment de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Métropole du Grand Lyon, et la Ville de Lyon, et au soutien d'équipementiers engagés (ARAVEN, DE BUYER, DITO SAMA, EPACK PRO, RONDO, SELMI, UNOX), ils déploient 80 postes de travail.

Plus qu'un simple lieu d'apprentissage, cette académie se veut un espace vivant, d'échange et de transmission ouvert aux professionnels, étudiants et amateurs éclairés, avec :

- Des rencontres et masterclasses animées par des chefs pâtissiers renommés qui viennent partager leur passion tels que Yann Couvreur, Jonathan Mougel, Florence Lesage, François Perret, Marie Simon...
- La promotion et l'accompagnement des jeunes talents aux compétitions les plus prestigieuses avec une équipe dédiée
- Des programmes de formation continue, offrant aux professionnels un perfectionnement sur des thématiques comme la pâtisserie raisonnée, végan ou les nouvelles tendances internationales.

Une ambition internationale : le lancement d'un Bachelor anglophone

En septembre 2025, l'Institut Lyfe ouvrira un Bachelor en Management International de la Pâtisserie entièrement enseigné en anglais, complétant ainsi le cursus Bachelor originel français lancé en 2021.

Ce programme s'adresse à la fois aux étudiants internationaux souhaitant découvrir et maîtriser l'art de la pâtisserie française, et aux étudiants français désirant suivre un cursus en anglais, enrichissant ainsi leur perspective mondiale.

Un partenariat d'exception avec la Maison Dalloyau

Pour valoriser la haute pâtisserie française, l'Institut Lyfe s'associe à la prestigieuse Maison Dalloyau, fondée en 1682 et créatrice du légendaire gâteau Opéra. Ce partenariat symbolise une rencontre entre héritage et modernité, et s'exprime par :

- **Des interventions régulières de maîtres pâtissiers de Dalloyau** : pour partager leur expertise et transmettre les secrets de l'art pâtissier.

Institut Paul Bocuse

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



- **Des concours dédiés** : les étudiants auront l'opportunité de relever des défis créatifs inspirés de l'histoire et des créations emblématiques de Dalloyau, favorisant ainsi leur développement artistique.
- **Des sessions de créativité**, qui permettront aux étudiants, chefs formateurs et aux équipes Dalloyau de travailler ensemble pour imaginer les pâtisseries de demain, alliant tradition et modernité.
- **La participation conjointe à des événements prestigieux**, renforçant ainsi leur visibilité et leur influence mutuelle.
- **L'employabilité** : Dalloyau devient un partenaire entreprise privilégié pour offrir ainsi des opportunités de carrière uniques aux futurs diplômés.

« *L'inauguration de cette académie de pâtisserie marque une étape majeure dans notre mission de transmission de l'excellence du savoir-faire français. Ce sera un lieu de rencontre, d'échange et de transmission. En accueillant à la fois des étudiants, capables de conjuguer savoir-faire technique, créativité et vision entrepreneuriale, des artisans et des chefs expérimentés, l'Académie aspire à devenir un carrefour international de la pâtisserie, favorisant l'excellence à tous les niveaux.* », déclare Dominique Giraudier, Directeur Général de l'Institut Lyfe.

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 66 88 56 08

