

Communiqué de presse
Lyon, le 20 octobre 2026

La Maison Valrhona et l'Institut Lyfe officialisent leur partenariat historique au service des talents de demain

Deux acteurs majeurs de la gastronomie en Auvergne-Rhône-Alpes renforcent leurs liens autour d'une ambition commune : transmettre les savoir-faire d'excellence, accompagner les nouvelles générations et contribuer au rayonnement des métiers de la pâtisserie.

Ancrés au cœur de la vallée du Rhône, **la Maison Valrhona et l'Institut Lyfe officialisent ce 19 octobre 2026 un partenariat qui vient consacrer plusieurs décennies de collaboration et de confiance mutuelle.** Une alliance naturelle entre deux institutions de référence, animées par une même culture de l'excellence, de la transmission et de l'innovation, et par la volonté de préparer ensemble l'avenir de la gastronomie.

Une histoire commune qui s'inscrit dans la durée

Depuis plus de 30 ans, Valrhona accompagne l'Institut Lyfe dans sa mission de formation des futurs professionnels de la gastronomie. Une relation construite à la fois autour de l'utilisation des chocolats Valrhona au sein des laboratoires pédagogiques mais aussi de liens étroits entre les chefs des deux maisons et d'une participation de Valrhona dans la gouvernance de l'Institut.

Cette collaboration s'est progressivement enrichie, notamment avec le développement du Bachelor en Management International de la Pâtisserie, lancé en 2021 et préparé en trois ans. Il accueille aujourd'hui 179 étudiants, représentant 25 nationalités différentes, sur l'ensemble des trois années. Aujourd'hui, les deux institutions franchissent une nouvelle étape en structurant davantage leurs engagements au service des étudiants, des professionnels et de la filière.

Transmettre, accompagner et faire grandir les talents

Ce partenariat renforcé se traduit par plusieurs initiatives concrètes : un laboratoire pédagogique associé à la Maison Valrhona au sein des espaces de formation en pâtisserie de l'Institut Lyfe, des masterclass et rencontres avec les chefs de l'École Valrhona, des échanges autour des métiers et des perspectives de carrière, ainsi que des opportunités de stages, dont 1 place réservée au major de promotion.

La dimension humaine et solidaire occupe également une place essentielle dans cette collaboration. **Aux côtés de la Fondation Institut Lyfe, Valrhona s'engage à soutenir 2 étudiants boursiers**, en leur offrant une bourse entreprise, un parrainage par des chefs de l'École Valrhona ainsi que des opportunités de stages. Une initiative qui traduit la volonté partagée des deux institutions de favoriser l'égalité des chances et l'accès aux métiers d'excellence.

« Ce partenariat est avant tout une histoire de confiance et de valeurs partagées, construite au fil des années entre deux acteurs profondément ancrés dans leur territoire. Avec l'Institut Lyfe, nous partageons une même conviction : l'avenir de la gastronomie repose sur la transmission des savoir-faire et l'accompagnement des jeunes talents. Aujourd'hui, nous souhaitons donner une nouvelle dimension à cette collaboration, en multipliant les occasions d'apprendre, de partager et de faire grandir la prochaine génération de professionnels de la pâtisserie. » **Martine Grazioso, Directrice Générale de Valrhona.**

« Au-delà de notre histoire et valeurs communes, notre partenariat avec Valrhona nous permet de renforcer les liens entre nos étudiants et les professionnels, d'enrichir leur apprentissage par l'expérience et leur permettre de développer leur créativité au contact de savoir-faire d'exception. En faisant dialoguer les expertises techniques, pédagogiques et de

Institut Lyfe

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



l'entreprise, nous leur donnons les moyens de construire leur propre vision des métiers de la gastronomie et de contribuer à leur évolution. » François Mary, Directeur Général de l'Institut Lyfe

Un ancrage territorial fort, tourné vers l'avenir

Au-delà de la formation, cette alliance illustre la capacité de deux acteurs historiques d'Auvergne-Rhône-Alpes à conjuguer leurs expertises pour faire vivre un écosystème gastronomique local dynamique.

En rapprochant les univers de l'enseignement supérieur et de l'entreprise, **Valrhona et l'Institut Lyfe et affirment une conviction commune : l'avenir de la gastronomie se construit par la transmission, la rencontre des savoir-faire et l'accompagnement des talents de demain.**

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

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 6000 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 et par la Conférence de Grandes Ecoles, 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 Pour plus d'informations : www.institutlyfe.com

À propos de la Fondation Institut Lyfe

La Fondation Institut Lyfe créée en 2015 par Gérard Pélisson accompagne l'Institut Lyfe dans la transmission des savoir-faire à la française dans les métiers du management de l'hôtellerie – restauration, des arts culinaires et de la pâtisserie. Ses actions visent à soutenir l'Institut Lyfe dans la poursuite de cette ambition, afin que l'excellence de ses enseignements soit accessible au plus grand nombre d'étudiants désireux de s'engager dans une voie porteuse d'avenir et de sens, dans un environnement favorisant les mises en situation expérientielles et promouvant le développement de pédagogies innovantes et de pratiques créatives, ceci via notamment un programme de bourses ambitieux.

À propos de Valrhona

Depuis 1922, chez Valrhona, nous façonnons bien plus que du chocolat. La Maison cultive un lien vivant entre les femmes et les hommes, la nature, les territoires et les chefs qui, par leurs gestes, révèlent l'émotion profonde de cette matière d'exception. De la parcelle jusqu'aux mains des chefs, de la fève de cacao jusqu'au geste créatif, chaque étape compte. Valrhona est animé d'une mission : sublimer la créativité des métiers de la gastronomie sucrée. Inspirer celles et ceux qui osent, qui innovent, qui partagent. Offrir l'ingrédient unique d'une expérience sensorielle mémorable Depuis plus de 100 ans, la Maison explore sans relâche l'avenir du chocolat, avec exigence, passion et engagement. Pour que jour après jour, le chocolat soit plus qu'un plaisir : un acte de transmission, d'émotion. Valrhona, le chocolat de demain depuis 1922.

Contact presse :

Graziella TEKLE
graziella.tekle@moonpress.fr
06 67 05 71 89

Caroline ABECASSIS
Directrice Marketing et Communication
cabecassis@institutlyfe.com

Institut Lyfe

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

