

PAVYLLON

LE RESTAURANT ÉCOLE DE YANNICK ALLÉNO
ET DE L'INSTITUT LYFE

LYON



PAVILON

l'Institut
CULINAIRE
de
lyfe

l'Institut
des
CULINAIRES
de
lyfe

PAVYLLON

LE RESTAURANT ÉCOLE DE YANNICK ALLÉNO
ET DE L'INSTITUT LYFE

L Y O N

OUVERTURE DE PAVYLLON LYON : LE PREMIER RESTAURANT-ÉCOLE PAVYLLON AU MONDE SIGNÉ YANNICK ALLÉNO & INSTITUT LYFE

Le 8 septembre dernier L'Institut Lyfe et le Chef Yannick Alléno ont ouvert le restaurant **Pavillon Lyon**, Place Bellecour, adjacent à l'Hôtel école 5* Le Royal MGallery. Ouvert au public, le concept Pavillon franchit un cap historique en devenant un laboratoire d'innovation et de transmission au sein duquel les étudiants de l'Institut Lyfe apprennent leurs métiers aux côtés d'une équipe permanente de professionnels formateurs, fusionnant ainsi la gastronomie d'auteur et l'enseignement supérieur d'excellence

Cette nouvelle adresse marque la rencontre entre une ville dont l'histoire culinaire est indissociable de la transmission, un Chef engagé dans l'évolution de la cuisine française et une institution qui prépare les nouvelles générations aux métiers de la gastronomie et de l'hospitalité.

Le choix de Lyon, berceau de la gastronomie française n'est pas fortuit. À la croisée de la Bresse, de la Dombes, des monts du Lyonnais, du Beaujolais, de la vallée du Rhône et des Alpes, la ville s'est construite au contact d'une grande diversité de produits et de savoir-faire. Des Mères lyonnaises aux grandes maisons contemporaines, des bouchons aux restaurants gastronomiques, son identité repose aussi sur sa capacité à transmettre ses traditions tout en les faisant évoluer.

UNE NOUVELLE DESTINATION GASTRONOMIQUE

Au cœur de la place Bellecour, Pavillon Lyon a été pensé comme une adresse ouverte sur la ville et sur le monde. Il accueille les Lyonnais comme les visiteurs français et internationaux, au déjeuner comme au dîner, pour un repas d'affaires, un moment à partager ou une expérience gastronomique complète. Au comptoir ou à table, les clients découvriront une expérience contemporaine, vivante et conviviale, où la cuisine et le service se vivent en direct.



LE CONCEPT PAVYLLON

Créé à Paris au Pavillon Ledoyen, Pavyllon est le concept le plus intimement lié à l'histoire personnelle du Chef. Son comptoir et sa cuisine ouverte traduisent sa vision d'une gastronomie vécue en direct, fondée sur le dialogue entre les cuisiniers, les équipes de salle et les convives.

Après Paris, Monte-Carlo et Londres, Pavyllon prend à Lyon une nouvelle dimension tournée vers la transmission. Yannick Alléno porte la direction culinaire et signe la carte, orchestrée conjointement avec **Florent Boivin**, Directeur des Opérations de l'Institut Lyfe, MOF 2011 et Renaud Dutel, Chef exécutif du concept Pavyllon. Le Chef **Clément Lopez** et **Florie Ghibaudo**, Directrice d'exploitation, assurent, entourés de leurs équipes, la direction quotidienne du restaurant.


PARIS


LONDON


MONTE CARLO

« Pavyllon est le concept qui me ressemble le plus. J'y retrouve l'esprit du comptoir avec lequel j'ai grandi, la convivialité que j'aime partager avec mes hôtes et une grande liberté de création. Avec l'Institut Lyfe, cette aventure lyonnaise prend une tout autre dimension tournée vers la transmission. Il ne s'agit pas d'apprendre aux étudiants à reproduire notre cuisine, mais de leur transmettre une méthode et la confiance nécessaires pour inventer la leur et envisager leur avenir avec passion. », déclare

Yannick ALLÉNO
Chef



YANNICK ALLÉNO & L'INSTITUT LYFE, UNE VISION COMMUNE



Fondé en 1990 sous l'impulsion de deux personnalités visionnaires, **Paul Bocuse** et **Gérard Pélisson**, l'Institut Lyfe, référence internationale des formations en Management des arts culinaires, de la pâtisserie et de l'hospitalité, aujourd'hui présidée par Gilles Pélisson forme les futures générations de professionnels et talents du monde entier. En s'inspirant des grandes traditions culinaires et hôtelières françaises et en se nourrissant des meilleures innovations, l'Institut Lyfe s'impose comme un pionnier de la gastronomie, de la pâtisserie et de l'hospitalité, offrant à ses étudiants une expérience d'apprentissage unique.



Avec Pavillon Lyon, l'Institut Lyfe enrichit son écosystème de lieux d'expérimentation avec un nouveau restaurant gastronomique pensé dès sa conception comme un lieu de transmission et d'apprentissage en conditions réelles. Ce projet s'inscrit dans la continuité d'un partenariat historique initié depuis plus de 15 ans. Né d'une vision commune de la transmission et de la créativité, Pavillon Lyon est un restaurant singulier où l'excellence gastronomique, la vision réformatrice et l'esprit d'innovation du Chef Yannick Alléno rencontre l'expertise pédagogique de l'Institut Lyfe.



Yannick Alléno et l'Institut Lyfe partagent depuis plusieurs années un même engagement en faveur de la transmission, concrétisé notamment par la création de l'**École de la Sauce** au sein de l'Institut en 2021. Avec Pavillon Lyon, cette collaboration trouve aujourd'hui un prolongement naturel



En 2024, le Guide Michelin remet à Yannick Alléno le Prix du Chef Mentor. Pour lui, transmettre n'est pas un geste à part. C'est une responsabilité, mais aussi une manière de faire avancer le métier, dans une logique de compagnonnage et d'échange. C'est dans cet esprit que Pavillon Lyon a été pensé avec l'Institut Lyfe : un lieu unique où les étudiants apprennent, explorent et révèlent leur talent dans l'expérience concrète du métier.



« Face à un monde en quête de sens, l'Institut Lyfe s'attache à faire renaître l'authentique : transmettre la justesse du goût, la vérité des saveurs, la précision du geste. L'excellence technique et le sens de l'accueil est notre socle, mais l'humanisme est notre signature. C'est ce savoir-être, cette sensibilité qui guideront nos étudiants et nourriront leur passion pour la vie. »

Gilles PÉLISSON
Président de l'Institut Lyfe

UNE PÉDAGOGIE IMMERSIVE UNIQUE : LES ÉTUDIANTS AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE

Inédit dans le paysage des grandes écoles de gastronomie, Pavillon Lyon a été pensé dès sa conception comme un lieu de formation en situation professionnelle intégré à un restaurant ouvert au public. Chaque année, près de 600 étudiants de l'Institut Lyfe, issus des Bachelors visés en Management des Arts Culinaires, de la Pâtisserie et de l'Hôtellerie-Restaurant participeront au fonctionnement de l'établissement par rotations de deux à quatre semaines en cuisine comme en salle, encadrés par le Chef Clément Lopez et une équipe de vingt professionnels formateurs permanents de haut rang. Apprentissage actif et responsabilisation, chaque service est une opportunité d'exercer la précision du geste, le sens du collectif et la haute qualité de service. Les étudiants exprimeront également leur propre créativité à travers la co-conception du **Menu Brève de Comptoir** à 55 euros, au déjeuner, renouvelé chaque semaine.

Au contact quotidien des clients, ils pourront également appréhender les réalités des métiers de l'hospitalité dans un environnement bienveillant, où le sens du collectif occupe une place centrale. À l'issue de chaque service, un temps de débriefing permettra aux étudiants et aux équipes de revenir sur les différents temps du repas, les gestes réalisés et les situations rencontrées.





« Pavillon Lyon incarne pleinement notre ambition : apprendre par l'expérience et offrir à nos étudiants des lieux d'application d'exception au contact des plus grands acteurs de nos métiers. Ce projet dépasse largement la pratique métiers. En contact avec de vrais clients, nos jeunes talents s'approprient l'exigence du très haut niveau et développent les compétences indispensables pour devenir les professionnels et leaders engagés de demain. », ajoute

François MARY
Directeur Général de l'Institut Lyfe



LE TERROIR RHODANIEN SUBLIMÉ PAR LA SIGNATURE DE YANNICK ALLÉNO, AUTOUR D'UN COMPTOIR CENTRAL

Ancrée au cœur du berceau culinaire français, dans une ville façonnée par l'héritage de Paul Bocuse et des mères lyonnaises, la carte créée par Yannick Alléno s'inspire des marqueurs emblématiques de la région (notamment la volaille de Bresse, le sandre, les écrevisses ou le sabodet) et de son travail précurseur sur les sauces, les extractions et la cryoconcentration des goûts. L'expérience s'apprécie à la carte au travers de 29 créations salées et sucrées (entrées dès 19 euros, plats dès 28 euros et desserts à 16 euros), ou s'articule autour de 3 menus dégustation, en 4, 5 ou 7 services, porté par le **Menu Bellecour** (à partir de 95 euros), en référence à l'emblématique place lyonnaise.



SCANNEZ & DÉCOUVREZ
NOS MENUS & NOS CARTES

LES VINS AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE

La carte des Vins & Boissons rassemble **600 références** mettant à l'honneur les grands vignobles régionaux, français et internationaux. Pensée pour encourager le plaisir et la découverte, la carte des vins fait le choix fort de l'accessibilité avec plus de **150 références** proposées **entre 35 et 45 euros** la bouteille et une sélection de vins au verre dès 7 euros. Imaginée par **Vincent Javaux**, Directeur de la sommellerie du groupe Yannick Alléno et **Gaëtan Bouvier**, Chef sommelier de l'Institut Lyfe, MOF 2022, et portée au quotidien par la Cheffe sommelière **Jeanne Suscillon**, cette cave invite à un voyage, où l'excellence des grands crus côtoie la simplicité du plaisir partagé. Une carte de cocktails, avec ou sans alcool, inspirée des grands cépages régionaux, complète l'expérience.



UNE ÉQUIPE ENGAGÉE DANS LA TRANSMISSION

Pavillon Lyon réunira une équipe permanente de chefs, de maîtres d'hôtel et sommeliers, qui accompagnera quotidiennement les étudiants de l'Institut Lyfe. En cuisine comme en salle, chacun participera à la transmission des gestes, des méthodes et de la culture du métier.



YANNICK ALLÉNO
CHEF

Yannick Alléno porte la direction culinaire de Pavillon Lyon. Il en définit l'identité, signe la carte et accompagne les équipes pour faire vivre l'identité culinaire de Pavillon à Lyon.

À ses côtés, plusieurs membres du Groupe Yannick Alléno seront directement impliqués dans l'accompagnement des équipes lyonnaises : **Renaud Dutel**, Chef exécutif du concept Pavillon, **Valentin Mille**, Chef exécutif de la pâtisserie, **Vincent Javaux**, Directeur de la sommellerie, et **Maxime Creoff**, Directeur des opérations. Chacun interviendra régulièrement dans son domaine afin d'assurer la mise en œuvre du concept et sa transmission aux équipes sur place.

CLÉMENT LOPEZ
CHEF DE PAVILLON LYON

Le Chef Clément Lopez dirigera le restaurant au quotidien à la tête d'une brigade de 20 personnes, il assurera la mise en œuvre de la carte et l'accompagnement des étudiants pendant leurs mises en situation professionnelles.

Riche de 15 ans d'expérience, il a forgé sa maîtrise au sein de tables étoilées à Paris puis aux États-Unis, avant de diriger de prestigieux restaurant d'hôtels lyonnais (InterContinental, Lyon Métropole).





FLORIE GHIBAUDO

DIRECTRICE D'EXPLOITATION

Diplômée de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) et forte de plus de sept années d'expérience en hôtellerie-restauration de luxe en Irlande, Florie Ghibaudo signe son grand retour à Lyon en tant que Directrice d'exploitation de Pavillon Lyon. Reconnue pour son leadership, son sens aigu de la gestion et sa passion des expériences culinaires d'exception, elle met son énergie au service de l'excellence opérationnelle et pilote le fonctionnement global de cette nouvelle adresse.



JULIEN HAYERE-LUCIANI

DIRECTEUR DE SALLE

Fort de dix ans d'expérience au sein de maisons étoilées et d'établissements de prestige en France et à l'international (Maison Aribert, Le Chabichou, L'hostellerie de la pointe St Mathieu).



JEANNE SUSCILLON

CHEFFE SOMMELIÈRE

Petite-fille d'un membre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin (Vins de Bourgogne) issue du monde du commerce et du marketing, Jeanne Suscillon a suivi sa passion en embrassant la sommellerie avec un enthousiasme débordant. Certifiée de la Wine Academy et diplômée ASI.



MICKAËL BARRET

CHEF PÂTISSIER

Formé chez les Compagnons du Devoir, le Chef Pâtissier Mickaël Barret a façonné son art aux quatre coins du globe (Noma à Copenhague, Quay à Sydney, La Tour d'Argent à Paris).

UN LIEU D'EXPÉRIENCES IMAGINÉ PAR ARNAUD BEHZADI





Imaginée par Arnaud Behzadi, l'architecture du Pavillon Lyon place le geste, le partage et la transmission au cœur de l'expérience. Séduit par l'audace et la créativité de Yannick Alléno, avec qui il partage le même goût du détail et de la justesse, Arnaud Behzadi aborde ce projet comme le début d'un dialogue complice. Le restaurant s'organise autour d'un comptoir de 24 places, véritable cœur battant du lieu et trait d'union entre la salle et la cuisine, complété par 50 couverts en salle et 10 places au sein du salon privatif Gérard Pélisson. Cette configuration crée une proximité privilégiée avec les équipes et donne à voir le geste culinaire, dans l'esprit de Pavillon, où la gastronomie se veut directe, vivante et généreuse.

Arnaud Behzadi imagine une atmosphère élégante, chaleureuse et enveloppante, guidée par la lumière et la matière. Travertin, noyer, jatoba, chêne, bronze, inox et velours composent une palette riche et tactile, jouant des contrastes entre matières brutes et surfaces polies. Le projet fait également écho à la grande tradition du design français et à la « rigueur sensuelle » de Jean-Michel Frank, dont Behzadi retient le goût des belles matières, de la sobriété et de la justesse, sans jamais chercher la citation littérale. Les lignes structurées côtoient des formes plus douces, dessinant un décor contemporain, vivant et généreux, au service de l'expérience et du savoir-faire.

“Concevoir le premier Pavillon restaurant école du monde, c'est accepter que le plus beau compliment ne viendra pas d'un critique, mais d'un étudiant qui, dans cette salle, aura compris ce qu'est l'excellence française : exigeante et simple, savante et chaleureuse. Il n'y avait qu'une ville pour accueillir cette première. C'est Lyon.”

Arnaud BEHZADI
Architecte



YANNICK ALLÉNO & L'INSTITUT LYFE, UNE HISTOIRE COMMUNE QUI S'ÉCRIT DEPUIS 2010

2010

L'INTERNATIONAL CHEFS ADVISORY BOARD

Yannick Alléno rejoint le board qui représente la gastronomie française sur tous les continents et guide l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) vers l'excellence des arts culinaires de demain.

2015

LES 25 ANS DE L'INSTITUT AU PAVILLON LEDOYEN

L'institut choisit le restaurant triplement étoilé de Yannick Alléno à Paris pour célébrer son 25^e anniversaire, resserrant un peu plus les liens entre l'école et le chef réformateur.

2021

L'ÉCOLE DE LA SAUCE

Imaginée par Yannick Alléno et Gérard Pélisson, une formation unique au monde dédiée à l'art de la sauce : les fondamentaux et les techniques modernes d'extractions et de cryoconcentrations imaginées par le Chef.

2023

FONDATION INSTITUT LYFE & BACHELOR

Yannick Alléno rejoint le Comité Exécutif de la Fondation Institut Lyfe et devient Président du conseil de perfectionnement du Bachelor Management International des Arts Culinaires.

2024

UN PARTENARIAT INÉDIT

En novembre 2024, le Chef Yannick Alléno et l'Institut Lyfe officialisent un partenariat inédit avec l'annonce de l'ouverture du concept Pavillon à Lyon.





FONDATION INSTITUT LYFE

Ce projet d'envergure a été rendu possible grâce au soutien décisif et à l'engagement de la Fondation Institut Lyfe, présidée par Sylvie Péliçon, et de ses nombreux mécènes, dont la mission première est de soutenir le développement de l'école et d'investir dans l'avenir de la jeunesse.

La Fondation Institut Lyfe créée en 2015 par Gérard Péliçon 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.

INSTITUT
Lyfe
FONDATION

pour plus d'informations
www.fondation.institutlyfe.com

MERCI À



NOS PARTENAIRES



CHARVET

L'EXCELLENCE TECHNIQUE AU CŒUR DES CUISINES DE PAVYLLON LYON

Pavillon Lyon a choisi de s'associer à **Charvet** (Groupe Seb), grande signature française des pianos de cuisson professionnels.

«Depuis 1934, Charvet accompagne l'excellence culinaire à travers le monde. Concepteur et fabricant à Charavines (38) de pianos et d'équipements professionnels de cuisson, la marque met son expertise, son innovation et son exigence de qualité au service des plus grands établissements de restauration. Le projet Virtuoses Pavillon Lyon illustre la capacité de Charvet à accompagner des projets sur mesure, de la définition du besoin jusqu'à la livraison finale de l'équipement. Grâce à une collaboration étroite entre l'Institut Lyfe, le Groupe Yannick Alléno, le Groupe SEB, nos équipes et nos partenaires, ce piano unique a pu être conçu pour répondre aux attentes fonctionnelles, techniques et esthétiques du projet»

Pierre-Henry DESCUBES,
Directeur Marketing SOFILAC



INFORMATIONS PRATIQUES

ADRESSE :

20, PLACE BELLECOUR
69002 LYON

RÉSERVATIONS :

WWW.PAVYLLONLYON.COM
+33 (0)4 87 25 55 15

DÉCOUVRIR LES MENUS, LA CARTE ET L'EXTRAIT DE CAVE :

WWW.PAVYLLONLYON.COM/CARTE-ET-MENUS

OUVERTURE :

JUSQU'AU 13 NOVEMBRE 2026
DU LUNDI AU VENDREDI
DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H30

À PARTIR DU 17 NOVEMBRE 2026
DU MARDI AU SAMEDI
DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H30

CONTACTS PRESSE

INSTITUT LYFE

CAROLINE ABECASSIS

Directrice marketing & communication

cabecassis@institutlyfe.com

GRAZIELLA TEKLE

Attachée de presse
Agence Moonpress

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

GROUPE YANNICK ALLÉNO

BÉRANGÈRE ROGET

Directrice de la communication
et des affaires extérieures

berangere.roget@yannick-alleno.com
06 58 91 91 38

AUGUSTIN KEDZIA

Coordinateur presse et influence

augustin.kedzia@yannick-alleno.com
06 82 61 09 82

SÉGOLÈNE DERA

Attachée de presse
Agence Pascal Venot

segolene@pascalavenot.fr
06 61 17 50 81



À PROPOS...

À 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 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 YANNICK ALLÉNO ET DE SON GROUPE

Yannick Alléno est le chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le groupe Yannick Alléno afin de faire rayonner sa vision à travers 27 restaurants cumulant 18 étoiles MICHELIN. Il pose les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne. Il redonne vie à l'art des sauces grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration, pour sublimer chaque ingrédient.

En 2014, il reprend le Pavillon Ledoyen à Paris, qui réunit aujourd'hui trois restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles proposant un service unique de Conciergerie de Table ; L'Abyss, comptoir à sushi deux étoiles ; et Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement indépendant le plus étoilé au monde.

Depuis cette adresse emblématique, le groupe Yannick Alléno poursuit son développement dans les grandes destinations internationales. Pavillon est désormais présent à Paris, Monte-Carlo, Londres et Lyon, tandis que L'Abyss s'est installé à Paris, Monte-Carlo et Osaka. Avec cette ouverture, Pavillon Lyon devient le 27e restaurant du Groupe. À travers ses différentes maisons, Yannick Alléno défend une même vision : valoriser les talents, réinventer les codes de la gastronomie et du service et créer des expériences culinaires mémorables.

Pour plus d'informations : www.yannick-alleno.com

Yannick Alléno

PAVILION
LYON

INSTITUT
Lyfe

