

let's meet

N°20 WINTER 24

EXHIBITIONS X CONFERENCES

MEETINGS X INCENTIVES

INSPIRANTE / INSPIRING

P10

Une soirée au Musée /
An evening at the Museum

RESPONSABLE & HUMAINE / SUSTAINABLE & ETHICAL

P16

Histoire d'une transformation / The story
of a transformation

ACCUEILLANTE / WELCOMING

P25

Parce que c'est vous / Just for you

**ONLY
LYON**

TOURISME ET CONGRÈS

Lyon comme vous ne l'avez jamais vue !

Partez à la découverte de Lyon grâce
à notre outil immersif et explorez quelques-uns
de nos sites les plus emblématiques.

[Plongezdanslyon.fr](https://www.plongezdanslyon.fr)





ROBERT REVAT,

Président ONLYLYON Tourisme et Congrès
President of the ONLYLYON Tourist Office

Se réinventer...

Nouveaux espaces, nouvelles mises en scène, nouvelles cartes... et parfois nouvelles carrières. Ce besoin de créativité, cette volonté des acteurs du territoire d'imaginer sans cesse d'autres expériences, d'autres récits, nous obligent, nous, émulateur touristique de la Métropole, à soutenir, partager, valoriser ce mouvement perpétuel qui dynamise tant notre destination. Une énergie que l'on retrouve aussi dans la façon dont Lyon et ses communes voisines se réinventent, devenant toujours plus accessibles, fer de lance des déplacements doux à travers toute l'Europe aujourd'hui dotée d'une gare intégralement repensée. Je vous invite donc à vous laisser porter – et transporter – par ces découvertes réjouissantes, que je vous souhaite également nombreuses en cette nouvelle année.

Constant reinvention

With new event venues and staging solutions, new menus, and even new careers emerging all the time, we feel the need for creativity. Local actors are constantly looking to imagine fresh experiences and stories. Our role as the metropolitan area's tourism coordinator is to support, share and promote this perpetual movement that breathes so much energy into our destination. We see this energy in the way of Lyon and its surroundings reinvent themselves, becoming ever more accessible. Our city is leading in green transport throughout Europe with a fully redesigned train station. I hope you enjoy these delightful discoveries as much as we did, and I wish you a New Year filled with ideas and inspiration.

toujours.

06



© Andre Wygledacz

INSPIRANTE
inspiring

Excellence et tradition

Excellence and tradition

14



© luigiceccon

**RESPONSABLE
& HUMAINE**
sustainable & ethical

Vous faire aimer le train

Igniting your love for train travel

20



© Alex Tarin

ACCUEILLANTE
welcoming

Une multitude d'expériences

A multitude of experiences

28



© Le Bon Cliché

GOURMANDE gourmet

L'art de se réinventer

The art of reinventing yourself

34



© Ames Soeurs

TALENTUEUSE talented

Par amour pour Lyon

For the love of Lyon

let's meet

Semestriel édité par ONLY LYON
Tourisme & Congrès
Bi-annual published by ONLY
LYON Tourism & Conventions

Le Rectangle - Place Bellecour
BP 2254
69214 LYON Cedex 02

Directeur de la publication
Publishing Editor

Virginie Carton, Directrice
générale de ONLYLYON
Tourisme et Congrès

Rédactrice en chef
Editor-in-chief

Valérie Ducaud, Directrice
du Bureau des Congrès
et des Salons du Grand Lyon

Rédaction
Editorial board

La Folle Entreprise :
Laure Chapey

Conception - Réalisation
Design - Production
La Folle Entreprise

Direction artistique et
infographie
Art and computer graphics
Allegorik / Severine Felix

Reproduction interdite de tous
articles, sauf accord avec ONLY
LYON Tourisme & Congrès.
All rights reserved. No part of
this article may be reproduced
without express permission
from Only Lyon Tourism
& Conventions.

Imprimé par
Printed by
Imprimerie Fabrègue

Contact
+33 (0)4 72 77 72 40
lyoncvb@lyon-france.com
events.lyon-france.com



Inspirante



Inspiring

Entre voltige et excellence, entre dépassement de soi et émulation gourmande, des propositions nouvelles nourrissent la créativité, pour une scénarisation toujours plus riche.

From acrobatics to excellence, from reaching new heights to competitive culinary arts, new options are feeding creativity, for ever richer event designs.

[Cirque Imagine]

C'est nouveau, c'est show !



Cirque Imagine
 5 avenue des Canuts
 69120 Vaulx-en-Velin
 +33 (0)4 78 24 32 43
 commercial@cirqueimagine.com
 cirqueimagine.com

© Cirque Imagine

Né en 2012 de l'initiative d'une famille de circassiens ayant à cœur de montrer un autre visage de son art, le Cirque Imagine s'ancre aujourd'hui solidement dans le territoire Lyonnais. Depuis cet été, les anciennes structures traditionnelles ont été remplacées par des chapiteaux plus grands, plus confortables, plus durables. Au nombre de 4, ils permettent d'accueillir jusqu'à 1100 personnes dans le plus grand d'entre eux, celui dédié aux représentations de la vingtaine d'artistes qui illuminent les soirées de leur poésie, de leur énergie, de leur douce folie aussi, teintée d'une ambiance cabaret. Ici pas d'animaux, pas de tableaux classiques du cirque, mais un ensemble de numéros élégants et d'une grande précision qui peuvent composer à la carte l'animation de votre soirée, de l'accueil au moment de se dire au revoir. Dans le cadre de séminaires, il est même possible de s'initier à cet art grâce à l'accompagnement des circassiens qui transmettent leur pratique au cœur même de leur environnement de spectacle. Ainsi, c'est l'ensemble des professionnels du Cirque Imagine qui peuvent être mobilisés, de la régie aux artistes en passant par les partenaires traiteurs, pour faire d'un dîner de gala, d'un séminaire ou d'un lancement de produit, un show personnalisé inoubliable.

It's a circus, but not as you know it!

Created in 2012 by a circus family who wanted to show their art in a fresh light, Cirque Imagine has now firmly established itself in the region of Lyon. Since this summer, the original circus structures have been replaced with more spacious, comfortable and sustainable marquees. There are four in total. The largest among them – the big top – offers capacity for up to 1100 people. There, the twenty or so artists light up audiences' evenings with their poetry and energy, spiced up with a dash of folly and cabaret style. You will find no animals or traditional circus scenes here, but a selection of elegant, masterfully performed acts, which you can choose from to design your à la carte event, from the moment guests arrive to the end of the evening. For your seminars, you can even include an introductory course to circus arts, led by the performers, who will share their knowledge and skills in their performance environment. All of the professionals at Cirque Imagine are on hand, from the stage management team to the artists and the catering partners, to create a personalised, memorable show for your gala dinner, seminar or product launch.

Chapiteau d'accueil : jusqu'à 400 personnes - Grand chapiteau : jusqu'à 1100 personnes - Chapiteau baroque : jusqu'à 450 personnes en format assis - Team building jusqu'à 150 personnes / Reception marquee: up to 400 people - Big top: up to 1100 people - Baroque marquee: up to 450 seated guests - Team-building sessions for up to 150 people

[Maison M. CHAPOUTIER]

Escapade oenotouristique



© Marlyse Changeas

S'échapper une journée vers le Sud. Prendre le train. En descendre 55 minutes plus tard, en gare de Tain l'Hermitage. Vous voilà dans le fief de la famille Chapoutier, une maison de vins familiale née en 1808. C'est aujourd'hui Michel qui marque de son empreinte vivante et dynamique l'épopée de ces « chasseurs de terroir ». C'est aussi lui qui a fait basculer le domaine vers la sélection parcellaire et la biodynamie, par respect de la terre, par souci de la transmettre aussi. La transmission, une autre facette de la Maison à découvrir plus particulièrement dans l'école éponyme. Au pied de la colline de l'Hermitage, équipes et entreprises sont accueillies pour partager un moment de découverte, mêlant séances de travail, ateliers dégustations thématiques et visite du terroir. Le format idéal ? Un groupe de 30 personnes pour se nourrir du meilleur échange avec les sommeliers, toujours en quête des dernières nouveautés pour encourager l'interaction et la singularité de l'expérience Chapoutier.

Fin de journée... il est temps de regagner, à quelques mètres, l'hôtel Fac & Spera****, établissement de 55 chambres cosy, proposant spa, hammam, sans oublier le bistrot Marius, hommage au grand-père de Michel et son bar à vins, Dureza (le cépage père de la syrah).

Si « Fac et spera » (fais et espère) est la devise de la maison, « Agis. Partage. Aime » pourrait être celle de Michel.

A day of wine tourism

Experience an exquisite day out to the south of Lyon. After a 55-minute train journey, you will find yourself at Tain l'Hermitage, on the estate of the Chapoutier family, owners of a winery founded in 1808. Today, the lively and dynamic Michel is at the helm of these "terroir hunters". He has guided the estate to an approach based on plot-by-plot selection and biodynamic methods, with the aim of protecting the land to be handed down to future generations. The winery's approach also involves the passing down of knowledge, including through its eponymous school. At the foot of the hill of Hermitage, teams and companies are welcomed to share a day of discovery, comprising work sessions, themed tasting workshops, and a tour of the terroir. The ideal format? A group of 30 people to get the best out of the exchange with the sommeliers, who are always looking for new ways to encourage interaction and create a singular Chapoutier experience. At the end of the day, make your way to the nearby Fac & Spera**** hotel, with its 55 cosy rooms, and its spa and hammam. For dinner, there is the bistro 'Marius', named in honour of Michel's grandfather, and the wine bar 'Dureza' (a grape variety known for being the father vine of Syrah). While the winery's motto is 'Fac et spera' (Do and Hope), Michel's approach could be summed up in three words: Act. Share. Love.

L'école Chapoutier

18 avenue Docteur Paul Durand
26600 Tain l'Hermitage
+33 (0)4 75 08 92 61
ecole@chapoutier.com

Hôtel Fac & Spera****

1 avenue du Docteur Paul Durand
26600 Tain l'Hermitage
+33 (0)4 75 08 65 00

facetspera.fr

[Musée des Beaux-Arts x les Éclaireurs]

Une soirée au musée

Le Musée des Beaux-Arts
20 place des Terreaux
69001 Lyon
+33 (0)4 72 10 17 40
privatisation-mba@mairie-lyon.fr

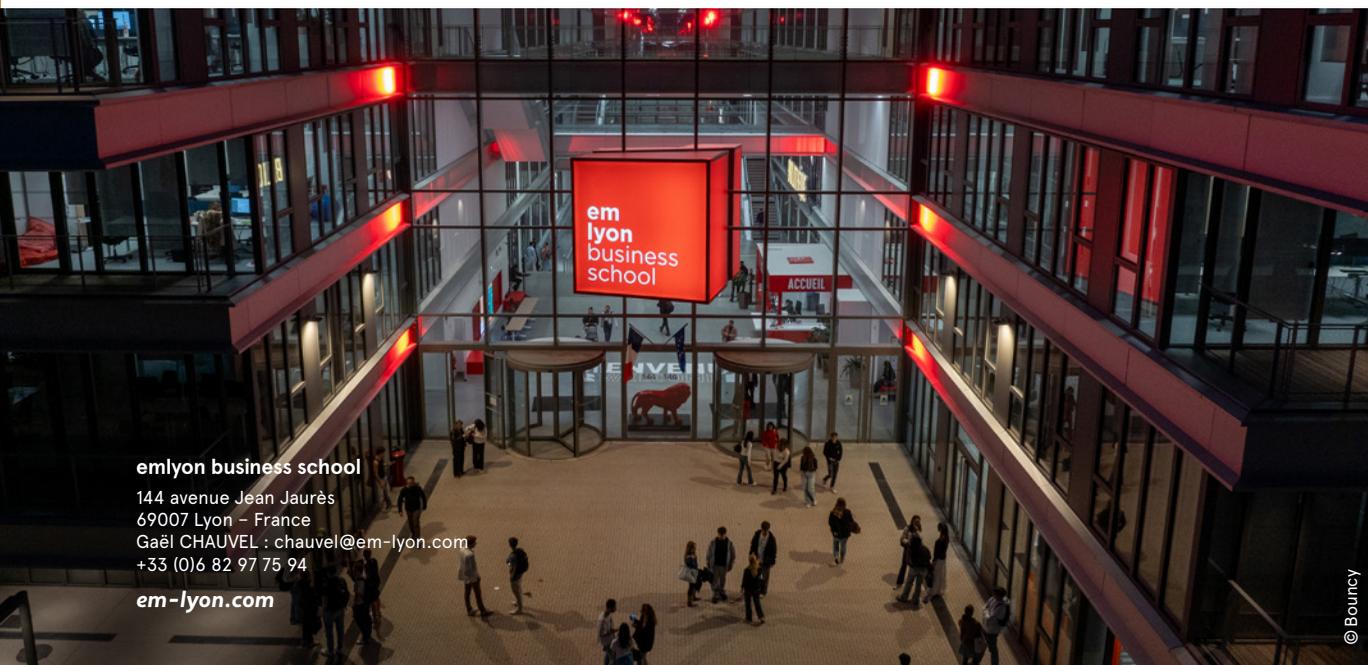
Véritable palais au cœur de Lyon, voisin de l'hôtel de Ville, le Musée des Beaux-Arts est un éternel séducteur. Lieu de conservation des œuvres dès la fin du 18^{ème} siècle, il s'agissait à l'origine d'une abbaye et son cloître, restaurés, réaménagés au fil des décennies pour devenir aujourd'hui une pépite qui invite à l'évasion et à la contemplation dès les portes passées, un voyage à travers les grandes époques, de l'Antiquité à aujourd'hui. Conférence dans l'auditorium, dîner sous les arcades, soirée dans le grand réfectoire ou cocktail dinatoire au café sont autant de configurations permises par l'ouverture du musée aux événements, sans oublier l'étonnante terrasse du café qui permet d'accueillir une centaine de convives. Nouveau venu dans ce paysage bucolique de l'hypercentre, les Éclaireurs viennent de reprendre les rênes du café et enrichissent l'expérience culturelle et patrimoniale du Palais Saint-Pierre (l'autre nom du Musée) par une offre gourmande : leurs fameux éclairs. Salés ou sucrés, la diversité de leur collection de saveurs, toutes plus délicates les unes que les autres, rend complètement accroc. Et c'est un vrai plaisir.

An evening at the museum

Tucked away in the heart of Lyon, near the City Hall, the Museum of Fine Arts is housed in a building that exudes charm. This former abbey and cloister has been used to conserve artworks from the late eighteenth century. Over the decades, it has been restored and redesigned to become the gem that it is today. As soon as you step inside, you are transported into a world of contemplation, on a journey through history from Antiquity to the present day. The museum is available to hold various events, from a conference in the auditorium to a dinner beneath the colonnades, an evening in the grand refectory, or a cocktail reception in the cafe. And not to forget the cafe's stunning terrace, which can hold up to one hundred guests. Newly arrived in this bucolic setting in the very centre of Lyon, Les Éclaireurs recently took up the reins of the museum's cafe, marrying their gourmet offering with the culture and heritage of 'Palais Saint-Pierre' (as the building is called). Their famous sweet and savoury eclairs, which come in a dizzying range of subtle flavours, are impossible to resist. And it's a real delight.

Le jardin : jusqu'à 500 personnes - Le réfectoire baroque : 140 personnes en dîner, 200 personnes en cocktail - Le café-restaurant : jusqu'à 100 personnes en cocktail à l'intérieur, 180 en extérieur - L'auditorium : jusqu'à 176 personnes - A noter : la privatisation du musée peut être assimilée à une action de mécénat / The garden: up to 500 people - The baroque refectory: 140 people for a dinner; 200 for a cocktail reception - The cafe-restaurant: up to 100 people for an indoor cocktail reception; 180 outdoors - The auditorium: up to 176 people - Note: private hire of the museum can be combined with a patronage action





© Bouncy

emlyon business school

144 avenue Jean Jaurès
69007 Lyon – France
Gaël CHAUVEL : chauvel@em-lyon.com
+33 (0)6 82 97 75 94

em-lyon.com

[emlyon business school]

Le cœur battant de l'excellence

Fondée il y a plus de 150 ans, société à mission depuis 2021, emlyon business school incarne l'excellence académique, l'esprit d'entreprendre, l'engagement et le rayonnement international. Après 50 ans à Écully, l'école amorce une nouvelle phase avec son nouveau campus situé au centre de Lyon, dans le quartier dynamique de Gerland.

Le campus a été conçu comme un cadre vivant, à la fois ouvert et en perpétuelle évolution au fil des besoins et des publics. Qu'il s'agisse de l'équipement, du mobilier ou de l'utilisation des espaces, l'adaptabilité est un des critères principaux de sa conception. Imaginé pour stimuler la créativité et l'interaction, ce bâtiment moderne est fondamentalement ouvert et polyvalent. Cela se traduit notamment par la possibilité d'accueillir une grande variété d'événements, au sein de son « cœur battant » - espace central du bâtiment de 1350m² -, dans son auditorium de 242 places ou encore dans l'une des 97 salles de classes (capacité de 6 à 108 personnes).

Ainsi, avec ce nouvel environnement, emlyon encourage activement la rencontre, les échanges ainsi que l'hybridation des usages et des idées. Tous les événements organisés partageront les valeurs et les objectifs fondamentaux de l'école.

The beating heart of excellence

emlyon was founded more than 150 years ago and, since 2021, it has made social and environmental aims a core part of its purpose. It embodies academic excellence, entrepreneurial spirit, engagement and an international outlook.

After more than 50 years in Écully, the school is beginning a new chapter with a new campus in central Lyon, in the dynamic district of Gerland.

The campus has been designed as a living, open environment that constantly evolves in step with changing needs and audiences. Whether it is the facilities, the furniture or the use of spaces, adaptability lies at the core of its model. The open, versatile and modern architecture is designed to stimulate creativity and interaction. Among other things, this means that the campus can be used to host a wide variety of events, in its 1350-sqm central space known as the "Beating Heart", its 242-seater auditorium, and its 97 classrooms (with capacity from 6 to 108 people). In this new setting, emlyon actively encourages people to come together, exchange ideas, and create hybrid uses. All of the events held there will share the school's fundamental aims and values.

Auditorium de 242 places – Cœur Battant permettant l'accueil de 1500 personnes / Auditorium with 242 seats – "Beating Heart" with capacity for up to 1500 people

[Tee Time]

« Golfer » en ville

Tee Time invite le golf en ville, en ouvrant le premier simulateur de golf de Lyon accompagné d'un bar et de restauration. L'envie d'importer ce concept américain a germé dans la tête de Valère Séde, qui ne trouvait plus le temps de se rendre au golf. En créant Tee Time, il a imaginé une offre accessible, dans tous les sens du terme : facile d'accès, entre la Presqu'île et le quartier de la Part-Dieu, ouverte aux débutants, avec ou sans équipements, à des tarifs performants, surtout pour les groupes. Chez Tee Time, le golf s'adosse à l'art de vivre en proposant 3 salons de simulation de golf, un bar design et une restauration simple à partager.

En s'associant à Elliot Boucher, professionnel de l'hospitalité, le duo a donc créé ce lieu hybride qui se prête à de nombreuses configurations. Charles Etevenon, 2 d'index et chef cuisinier, en a désormais rejoint les rangs.

Le format idéal ? Un séminaire ou incentive de 40 personnes, qui pourront s'affronter dans le cadre d'un mini tournoi ou sur des jeux pour débutants et se réunir dans les espaces élégants de ce « golf bar ».



© Tee Time

Golfing in the city

Tee Time has brought golf into the city by opening Lyon's very first golf simulator, along with a bar and catering service.

Valère Séde was having trouble finding time to play golf when he struck on the idea of importing an American concept. In creating Tee Time, he came up with an accessible offering in all senses of the word: a convenient location between the Presqu'île and Part-Dieu districts; open to beginners, with or without equipment; competitive pricing, particularly for groups.

Tee Time combines golf with hospitality, offering three golf simulation areas, a stylish bar, and simple catering options for groups.

Valère linked up with the hospitality professional Elliot Boucher to create this hybrid space that lends itself to various types of event. They have since been joined by Charles Etevenon, a +2 golfer and chef. The ideal format? A seminar or incentive activity for 40 people, who can compete in a mini-tournament or beginner-level games, and gather in the elegant spaces of this "golf bar".

Jusqu'à 40 places assises hors simulateurs - Simulateurs pour 24 personnes en simultané / Up to 40 seated places outside of the simulators - Simulators for 24 people playing at the same time

Tee Time

11 cours Lafayette
69006 Lyon
+33 (0)7 63 19 92 71
valere@itsteetime.com

itsteetime.golf

[Chocolat Voisin]

Nouveau siège Voisin : le QG des gourmands

Passer la porte des chocolats Voisin, maison familiale centenaire, c'est se laisser imprégner des odeurs de café et de chocolat. C'est plonger dans un univers où les savoir-faire sont aussi précieux que les fèves qui y sont travaillées. Torréfacteur et chocolatier historique de Lyon, Voisin, c'est aussi un état d'esprit. Les valeurs sont ici fortes : préservation des ressources – l'entreprise teste le cargo à voiles pour acheminer ses cafés par exemple -, respect des producteurs, transmission, de génération en génération, de professionnel expérimenté à jeune talent. Chez Voisin, on retrouve aussi le goût des belles histoires, la joie de la gourmandise, le plaisir d'innover... et l'envie d'infuser une certaine forme de bonheur. Ce nouveau siège permet aux chocolats Voisin d'ouvrir leur univers davantage encore. A côté du showroom, une salle de séminaire accueille désormais les entreprises extérieures pour des lancements de produits, réunions et autres cocktails. Une belle occasion de découvrir le monde du chocolat et du café, à travers leur fabrication, mais surtout par la dégustation. Les équipes proposent différents ateliers : chocolat et café, vin, gin ou encore whisky, ou personnalisation de chocolats. L'équipe peut également les organiser hors les murs... ou quand la gourmandise vient à vous.

New Voisin HQ: the meeting place for cocoa connoisseurs

When you step through the door of Chocolats Voisin, a century-old family business, you are greeted by wonderful scents of coffee and chocolate. Step into a world where the know-how is as precious as the beans that go into the products. Voisin is one of Lyon's longest standing coffee merchants and chocolate makers. It is also a state of mind, built on solid values: resource conservation (the company is currently experimenting with cargo sailboats to transport its coffees, for example); respect for producers; handing down knowledge, from generation to generation, and from experienced professionals to young talents. At Voisin, you'll also find a taste for beautiful stories, the delight of indulging, and the pleasure of innovating... as well as a desire to spread happiness.

With these new headquarters, Chocolats Voisin will be able to share its world with an even wider audience. Alongside the showroom, a seminar room is now available to host corporate events, from product launches to meetings and cocktail receptions. A wonderful opportunity to discover the world of chocolate and coffee, by learning about their production and, of course, by tasting them. You can take part in various workshops run by the teams: chocolate and coffee, wine, gin or whisky; or chocolate personalization. They are also available off site, to bring their delicious world to your doorstep.

Espace séminaire – Chocolats Voisin
Seminar space – Chocolats Voisin

24 avenue Joannès Masset
69009 Lyon
+33 (0)4 78 64 02 02

service.commercial@chocolat-voisin.com



© Sébastien Clavel

Salle de séminaire jusqu'à 40 personnes en conférence – Possibilité de personnaliser les boîtes de chocolats pour des cadeaux d'affaires / Seminar room for up to 40 people in a conference – Personalized chocolate boxes available as corporate gifts



Responsable et humaine



Sustainable and ethical



« Lyon au cœur de l'Europe ». Cette affirmation prend encore plus de sens aujourd'hui. La gare de la Part-Dieu, intégralement repensée, rend la ville et la métropole encore plus accessibles aux visiteurs venant de ses voisins européens. Décryptage.

"Lyon in the heart of Europe": a statement that has even more meaning today. The fully redesigned Part-Dieu train station makes Lyon and the metropolitan area even more accessible for visitors from our European neighbours.

[Gare de Lyon Part-Dieu]

Lumineuse, spacieuse, ouverte : histoire d'une transformation

Avec une surface totale doublée, des espaces dédiés à la circulation des voyageurs multipliés par trois, la transformation de la gare de Lyon Part-Dieu est le plus important projet de gare jamais réalisé.

L'ouverture du hall et de la galerie Béraudier l'été dernier a marqué une grande étape de ce chantier monumental. L'offre de services, la fluidité des circulations, la connexion au pôle d'échanges ont ainsi pris une nouvelle dimension. Le tout à la lumière du jour pour une atmosphère confortable et un accès serein.

La nouvelle galerie Béraudier, c'est aussi une immersion dans l'art de vivre à la lyonnaise avec des référents du territoire qui ont enrichi l'offre de commerces de la gare : Daniel et Denise, les chocolats Voisin, le pâtissier Marillier, les cafés Gonéo au rez-de-chaussée. Le premier étage, outre les billetteries des transporteurs ferroviaires, accueille des espaces d'attentes confortables, notamment le salon « Grand Voyageur » SNCF. A terme, un restaurant de 730 m² et un centre d'affaires de plus de 1000 m² compléteront l'offre, au 2^e étage.

135 000

usagers quotidiens en 2024 (prévisions :
175 000 en 2030, 223 000 en 2050)

135,000

daily users (forecasts: 175,000 in 2030,
223,000 in 2050)



Bright, spacious and open: the story of a transformation

Having doubled the total surface area, and trebled the spaces dedicated to passenger traffic, the transformation of Part-Dieu train station is the biggest station redevelopment project ever completed.

Opening up the concourse and the Béraudier arcade last summer was a major step in this huge undertaking. It has given a new dimension to the service offering, while improving the fluidity of traffic and connections to the transfer hub. It has also allowed daylight in to create a clearer, more welcoming environment.

The new Béraudier arcade gives station users a taste of Lyon's special art of living, with big local names joining the selection of outlets. On the ground floor, they will find the restaurant Daniel & Denise, the chocolatier Voisin, the confectioner Marillier, and Gonéo coffees. The first floor is given over to train operators' ticket offices and comfortable waiting areas, including the SNCF Grand Voyageur lounge. There are plans for a 730-sqm restaurant and a business centre covering more than 1000 sqm on the second floor.

La gare de la Part-Dieu en 2024 :
Part-Dieu station in 2024:

15 400 m²

dédiés aux circulations
voyageurs

15,400 sqm dedicated to
passenger traffic

580 m²

de surface totale

580 sqm total surface area

9 200 m²

de commerces. En 2026,
ce sera 9 920 m²

9200 sqm of retail space. In
2026, there will be 9920 sqm.



Véritable 2^e centre-ville, la Part-Dieu, sa gare et l'ensemble de l'offre hospitality qui l'entoure comme le tout nouveau Pullman**** (voir Let's Meet #19) ou le Corner du 8^e (lire p 26) - et bien d'autres - créent une dynamique de territoire nouvelle pour sortir de l'image exclusive d'un quartier d'affaires en devenant un quartier bien vivant.

Part-Dieu can be seen as Lyon's second city centre, with its station and the surrounding hospitality offering, including the brand-new four-star Pullman hotel (see Let's Meet #19), Le 8^e Corner (see p 26) and many others. It has created a new local dynamic, buzzing with energy and moving away from its image as purely a business district.

La gare de Lyon Part-Dieu, vitrine de l'intermodalité

Porte d'entrée de la métropole de Lyon, la gare de Lyon Part-Dieu est au cœur d'un vaste pôle d'échanges multimodal :

- le réseau TCL : métro B et son cheminement esthétique et confortable à l'abri des intempéries, tramway T1 (côté Béraudier), T3 et T4 (côté Vilette), pôle bus Vivier- Merle (côté Béraudier)
- le Rhônexpress, navette directe vers l'aéroport
- la nouvelle gare routière (cars côté Vilette)
- la nouvelle station taxis sous la place Béraudier
- les 2 000 places de stationnement vélos sécurisées (500 côté Vilette, 1500 côté Béraudier)
- les 2 520 places de parking (1700 côté Vilette, 820 côté Béraudier)

Lyon Part-Dieu station, a showcase for intermodal connectivity

As the gateway to the Lyon metropolitan area, Part-Dieu station lies at the heart of a vast multimodal hub:

- TCL public transport network: metro line B and its comfortable, attractive passages sheltered from weather; tramway lines T1 (Béraudier side), T3 and T4 (Vilette side), Vivier-Merle bus station (Béraudier side)
- Rhônexpress, direct airport shuttle
- new coach station (Vilette side)
- new taxi station beneath the square of Place Béraudier
- 2 000 secure bicycle parking spaces (500 on Vilette side; 1500 on Béraudier side)
- 2 520 parking spaces (1700 on Vilette side; 820 on Béraudier side)



Lyon, le cœur de l'Europe

A sa position géographique avantageuse, le réseau de transport ferroviaire enrichit également Lyon de sa connexion toujours plus dense aux grandes villes d'Europe. Elle est aujourd'hui la seule à relier en direct l'ensemble de ses pays frontaliers. Au programme : Suisse, Luxembourg, Belgique, Espagne, Italie.

Lyon, the heart of Europe

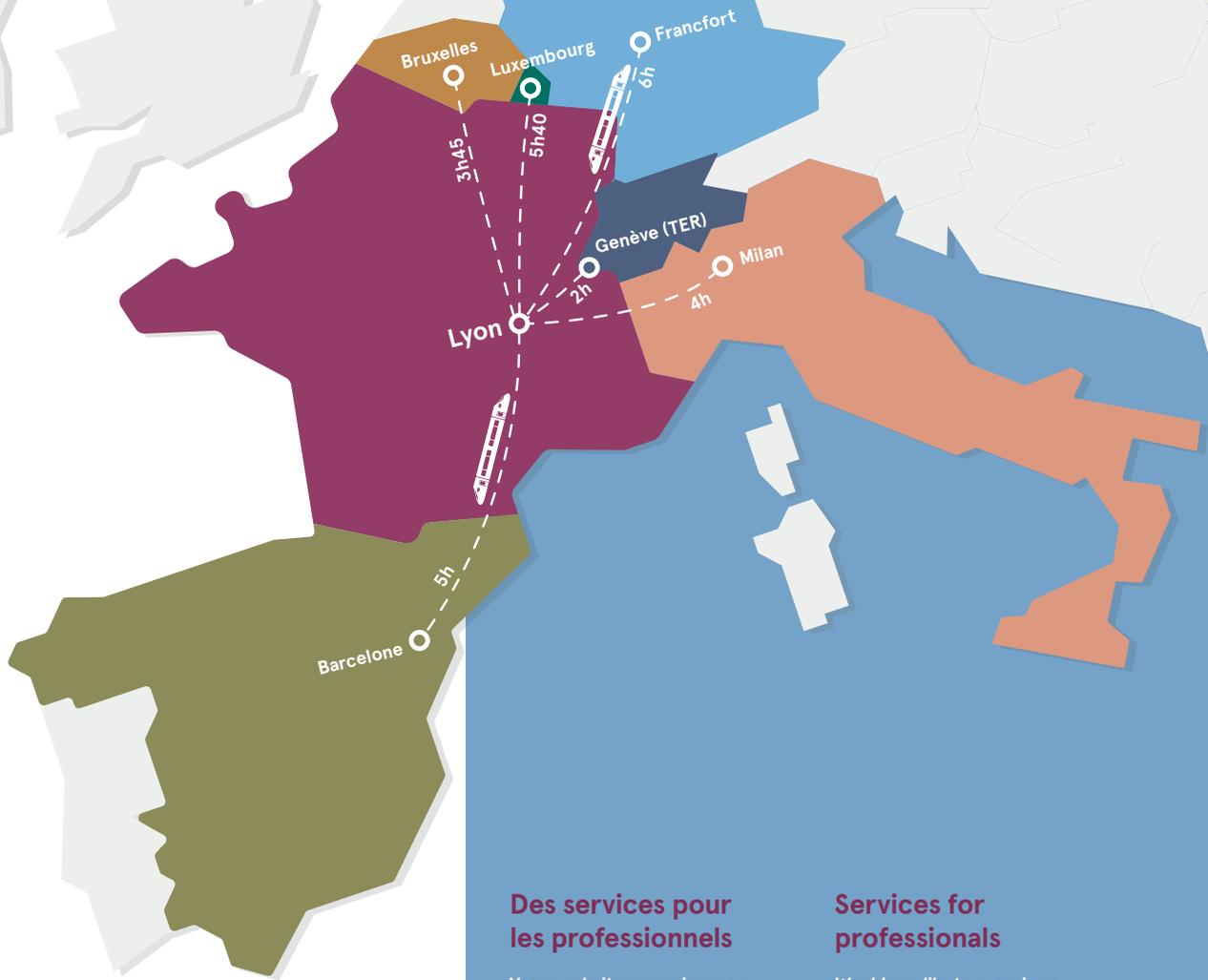
In addition to its central geographic location, Lyon is a rail transport hub with ever denser connections to major European cities. It is currently the only city boasting direct links to all of its bordering countries. On the programme: Switzerland, Luxembourg, Belgium, Spain, Italy.

La gare de Lyon accueille aujourd'hui trois opérateurs de transport : l'historique SNCF partage désormais quelques-unes de ses voies avec Trenitalia et Renfe. Cette ouverture a ainsi permis à Lyon une connexion directe à ses voisins méditerranéens. Il est possible de relier régulièrement Lyon à Barcelone en 5h, et à Milan en 4h (dès la reprise de la circulation des trains « Frecciarossa » au 1^{er} trimestre 2025)

En effet, la compagnie ferroviaire italienne a fait son entrée sur le marché français en 2021.

Depuis, elle opère 5 allers-retours quotidiens entre Paris et Lyon, en attendant la réouverture des voies accédant à Milan (ligne arrêtée suite à un éboulement en Maurienne en été 2023).

Côté confort, la compagnie a misé sur le meilleur du design italien, alliant élégance, espace et praticité. Ses différentes atmosphères de voyage disponibles en classe Standard et Business permettent de choisir entre train animé et convivial ou ambiance studieuse et calme. Sans oublier la classe Executive, pensée comme un avion privé. La restauration à bord mise sur l'excellence italienne pour des pauses gourmandes, pour tous, comme pour de la restauration sur mesure, pour les groupes de plus de 10 personnes.



Lyon's train station is now home to three transport operators: the traditional French company SNCF shares some of its lines with Trenitalia and Renfe. By opening up in this way, Lyon now offers direct connections to its Mediterranean neighbours. There are frequent rail journeys from Lyon to Barcelona in 5 hours, and to Milan in 4 hours (as soon as "Frecciarossa" trains begin running again in the first quarter of 2025).

This Italian rail company entered the French market in 2021.

It has since operated five daily return journeys between Paris and Lyon, pending the reopening of the line to Milan (the track was closed following a rockfall in the Maurienne valley in summer 2023).

In terms of comfort, the company offers the best of Italian design, combining elegance, space and convenience. With its Standard and Business classes, passengers have a choice between a lively or work-friendly atmosphere. They can also opt for Executive class, for a luxury experience inspired by private jet travel. The onboard catering embodies Italian excellence, offering gourmet breaks for all passengers, as well as a tailored catering service for groups of more than 10.

Des services pour les professionnels

Vous souhaitez organiser une réunion entre Paris et Lyon ?

La Sala Meeting de Trenitalia est une salle privatisable (jusqu'à 5 personnes) sur les trajets en France.

Besoin de privatiser une rame ?

Les 3 opérateurs peuvent réserver une ou plusieurs rames exclusivement pour vos équipes, la garantie de débiter l'événement dès l'étape transport. SNCF propose également la personnalisation de la rame avec vitrophanies, têtes de sièges, ou pourquoi pas animations à bord ou des quais personnalisés pour l'arrivée en gare.

Contacts pour les services professionnels

Renfe : grupos@renfe.es

SNCF : www.sncf-voyageurs.com/fr/ rubrique "vos services personnalisés »

Trenitalia : www.trenitalia.com, rubrique Espace Entreprises

Services for professionals

Would you like to organise a meeting between Paris and Lyon?

Trenitalia offers its 'Sala Meeting' private compartment (for up to 5 people) for journeys in France.

Would you like to privately hire a carriage?

With all three operators, you can reserve one or more carriages for the exclusive use of your teams, allowing you to begin your event right from the transport stage. SNCF also offers a carriage personalization service, with window stickers and seat headrests, as well as onboard activities and a personalized platform for your arrival at the station.

Contacts for professional services

Renfe: grupos@renfe.es

SNCF: <https://www.sncf-voyageurs.com/en>, "Additional services" section

Trenitalia: www.trenitalia.com, "Corporate Customers" section

Accueillante

Welcoming

Diversité, mixité d'usage, hybridation... des concepts dans l'air du temps certes. Mais ils se traduisent en une diversité de réalités, à travers des lieux à fortes personnalités qui ont pourtant un désir partagé : faire communauté.

Diversity, mixed uses, hybridization... these concepts are all clearly in step with the times. And they translate into a multiplicity of realities, through places that all have very different personalities but a common desire: to build communities.





[Forum Fourvière – Fourvière hôtel****]

Au cœur de l'Histoire de Lyon

On ne présente plus « Fourvière Hôtel », situé au sommet de la colline éponyme, établissement 4 étoiles de 75 chambres réparties autour du cloître, sa cuisine bistronomique aux Téléphones, son authentique Bouchon, ses espaces de réunion et de bien-être.

Concepteur de cet ensemble atypique qui fêtera en 2025 ses 10 ans, le groupe èhotels-Collection ouvrira au printemps une nouvelle page de l'histoire de cet établissement en y rattachant un lieu évènementiel quasi-mitoyen, « Le Forum de Fourvière », niché dans une maison du XIX^{ème} siècle adossée aux vestiges de l'ancien aqueduc romain du Gier. Ces nouveaux espaces, entièrement réhabilités et transformés, seront composés d'un spectaculaire salon et d'une salle de réunion avec vues imprenables sur la Confluence.

Dans le jardin privatif paysagé, un kiosque inspiré des historiques « pieds humides » (bar extérieur) lyonnais proposera une originale formule de cuisine pour les déjeuners, cocktails et pauses des congressistes du « Forum ».

At the heart of Lyon's history

Fourvière Hôtel is a well-known name on Lyon's hotel scene. Perched on the hill of the same name, this four-star establishment offers 75 rooms spread out around the cloister, bistronomic cuisine at the restaurant Les Téléphones, authentic Lyonnaise cuisine at its bouchon restaurant, meeting rooms and wellness spaces.

The designer of this unique complex, which will celebrate its tenth anniversary in 2025, is the group èhotels-Collection. In the spring, it will open a new chapter in the establishment's history with the addition of a nearly adjoining event venue – Le Forum de Fourvière – nestled in a nineteenth century house and backing onto the remains of the Roman aqueduct of Gier.

Fully renovated and converted, these new spaces will include a spectacular lounge and a meeting room with stunning views over the Confluence. In the private landscaped garden, a pavilion inspired by Lyon's traditional 'pieds humides' (a bar in the garden), or outdoor refreshment areas, will offer convention participants at the Forum an original catering selection for their lunches, cocktail receptions and breaks.

*Jusqu'à 200 personnes dans le forum principal de 200 m² -
Salle adjacente de 40 m² supplémentaire - Jardin privatif de 600m² /
Up to 200 people in the main 200-sqm forum - Additional 40 sqm
in the adjoining room - 600-sqm private garden*

**Forum Fourvière**

31 rue Roger Radisson
69005 Lyon
+33 (0)7 47 00 70 00
commercial@fourviere-hotel.com

fourviere-hotel.com



© Alex Tarin

[Bikube]

Entrez dans l'ambiance

Conçu comme un lieu hybride qui se donne pour ambition de donner une tonalité singulière au vivre ensemble, Bikube a ouvert les portes de son premier établissement en novembre dernier. On y trouve une offre réceptive à la croisée du résidentiel et de l'hôtellerie, avec des espaces de coliving et des chambres, un bar-restaurant, un rooftop, un espace de coworking, et des salles de réunion. Outre cette offre destinée à répondre à toutes les envies d'expériences résidentielles, Bikube, c'est aussi une ambiance, différente à chaque étage du coliving notamment, atmosphère dans laquelle design et esthétique jouent un rôle essentiel. En poussant les portes de Bikube, quelle qu'en soit la motivation, on se trouve plongé dans l'ambiance chaleureuse de cet espace qui appelle à la connexion aux autres, à la rencontre. Véritable lieu de vie, les équipes d'accueil y organisent des événements pour les locataires. Et des espaces peuvent accueillir des réunions, soirées et cocktails pour des usages plus événementiels de ce nouveau concept, porté par Vinci Immobilier.

Feel the atmosphere

Designed as a hybrid venue that aims to create a distinctive tone for gatherings, Bikube opened the doors of its first establishment in November. It combines elements of a hotel and a serviced complex with its co-living spaces and rooms, a bar-restaurant, a rooftop, a co-working space and meeting rooms. Bikube offers a comprehensive range of serviced experiences, but it is also a mood. Each floor has a distinct personality, particularly in the co-living space, where design and visual elements play a central role. Whatever your motivation, when you step into Bikube, you are immersed in the inviting atmosphere of a space that encourages people to come together and connect. The reception teams are on hand to organise events for residents in this truly living environment. There are also spaces for meetings, social gatherings and cocktail receptions, further expanding the event-hosting possibilities of this new concept created by Vinci Immobilier.

Espaces co-working modulables : jusqu'à 68 personnes en cocktail - Salles de reunion (rez-de-chaussée et rooftop) : 25 et 73 personnes en cocktail - Rooftop (salle intérieure + terrasse) : jusqu'à 113 personnes en cocktail / Modular co-working spaces: up to 68 people for a cocktail reception - Meeting rooms (ground floor and rooftop): 25 and 73 people for a cocktail reception - Rooftop (indoor room + terrace): up to 113 people for a cocktail reception

Bikube

9 rue Saint-Théodore
69003 Lyon
+33 (0)4 51 42 04 54
estelle.leroy@bikube.co

bikube.co

[Le R par Résidétape]

Créateur de lien

Engagé dans l'accompagnement au logement des personnes qui en sont éloignées, Résidétape vient d'ouvrir, en complément de ses résidences, un espace hybride, à la fois café, espace de co-working et lieu événementiel. Le R, dont le concept est actuellement testé au Résidétape de Gerland, vise donc un autre rapprochement : celui des résidents, des habitants du quartier et des entreprises. Ouvert sur la végétalisation environnante, ses 160 m² modulables permettent l'accueil de workshops, et en soirée de cocktails dinatoires et afterworks. La restauration est faite sur place, avec traiteurs ou chef à domicile en collaboration avec les producteurs de la région pour une cuisine de saison.

Creating links

Résidétape offers support for people facing difficulties in accessing housing. Alongside its accommodation blocks, it has just opened a hybrid space combining a cafe, a coworking space and an event venue. Currently being trialled at the Résidétape in Gerland, this concept named 'Le R' brings a fresh approach to creating links, bringing together its residents, locals from the neighbourhood and companies. Opening out onto the surrounding greenery, the modular spaces covering 160 sqm are available to host workshops and cocktail receptions or social gatherings in the evening. Food is prepared on site, with caterers or home chefs working in collaboration with regional producers to offer seasonal cuisine.

Jusqu'à 40 personnes - une salle de réunion de 15 places complète l'offre du R / Up to 40 people - Le R also has a 15-seat meeting room

[MAPIÈCE Bellecour]

Vent de douceur

Rester à l'avant-garde en étant intemporel, donner un coup de frais en conservant l'âme si spécifique au concept MAPIÈCE. Challenge réussi pour l'appartement de Bellecour qui s'est paré de ses nouvelles couleurs, douces et chaleureuses, d'une nouvelle acoustique, encore plus technique, une rénovation qui fait la part belle au bois, à la mise en valeur des hauteurs sous plafond de cet appartement magistral et si douillet à la fois. Les codes du « comme à la maison » pour les entreprises, Céline Paravy-Atlan les nourrit à chaque étape, chaque projet pour en faire une véritable philosophie de l'harmonie au service du « bien recevoir ».

A gentle touch

The MAPIECE concept is all about looking forward while remaining timeless; breathing freshness into spaces while preserving their soul. This is exactly what has been done with the apartment in Bellecour. Decorated with soft and warm colours, redesigned to enhance the acoustics, and renovated with beautiful wooden finishes, the interior shows off the high ceilings of this apartment that is both splendid and snug. At every step of each individual project, Céline Paravy-Atlan offers a "just like at home" service built on a foundation of warm hospitality and harmony.

Pour des événements de 16 à 100 personnes / For events with 16 to 100 people



© Studio Erick Salliet

1 2

1 Le R – Résidétape Gerland

5 place Vaclav Havel
69007 Lyon
+33 (0)6 17 37 25 05
marion.daniel@residetape.fr

residetape.fr**2 MAPIÈCE**

4 rue Paul Lintier
69002 Lyon
+33 (0)4 72 41 79 88

mapiece.fr

© G. Perret

[Le Causoir]

Parce que c'est vous...

Il y a quelque chose de l'ordre du secret bien gardé ici, une atmosphère singulière, à la fois confortable et créative, qui invite à la confiance, à la confiance. Dans une ruelle discrète à 10 minutes à pied de la Part-Dieu, le Causoir est une surprise. Ancienne imprimerie, cet espace de 250 m², intégralement repensé, en a cependant conservé la culture des belles histoires à raconter... ou celles à écrire, en composant avec les 8 espaces élégants, autant de chapitres invitant à l'idéation, à l'échange, à la célébration. On peut s'y laisser aller à une forme de rêverie, de lâcher prise – le nez dans la végétation de la terrasse, ou assis sur le filet suspendu dans la salle de cinéma. Cabinet de curiosités moderne et design, le Causoir est aussi espion : derrière une porte secrète cachée dans la bibliothèque, un bar façon « incorruptible » accueille les discussions en catimini... ou les cocktails animés pour trinquer à de nouvelles idées. Pour ce voyage dans le temps, l'équipage soigne discrètement chaque détail. Le Causoir vaut donc le détour, même si avouons-le, on aurait bien gardé le secret !

Le Causoir

45 rue Barrier
69006 Lyon
+33 (0)4 78 93 76 23
bienvenue@lecausoir.fr

*Jusqu'à 50 personnes /
Up to 50 people*



© Sylvain Martin

Just for you...

This is a place that brings to mind a well-kept secret, with its uniquely welcoming and creative atmosphere, conducive to trust and confiding. Located on a quiet street just a 10-minute walk from Part-Dieu, Le Causoir is a surprise to be discovered. Covering 250 square metres, this former printing works has been fully redesigned while keeping its spirit alive, as a place where stories can be told... or written. It is comprised of eight elegant, inspirational spaces, like chapters to be opened, for brainstorming, exchanging and

celebrating. It is a place where you can unwind and set your mind free, as you gaze at the vegetation on the terrace, or sit back on the hammock floor in the cinema room. Like a modern, stylish cabinet of curiosities, Le Causoir has a playful side: behind a secret door hidden in a bookcase is a bar, for a drink and chat on the sly... or a lively cocktail reception to toast new ideas. On this journey through time, the team is attentive to each detail. Le Causoir is well worth a detour; but, if we're honest, we would have liked to keep it a secret!



[Le 8^{ème} au Corner]

Grand angle confidentiel

Avec sa terrasse de 200 m² à la vue imprenable sur les tours de la Part-Dieu et Fourvière, cet espace situé au 8^{ème} étage d'un immeuble de bureaux du quartier de la gare est inattendu. Initialement dédié aux rencontres et événements des entreprises locataires du bâtiment, il est désormais ouvert aux entreprises extérieures qui peuvent ainsi accéder à cette grande salle toute équipée pouvant accueillir jusqu'à 199 participants. L'équipe hospitality qui gère les services de l'immeuble est également en charge de la gestion complète du lieu. Son rôle : planifier et gérer chaque événement accueilli au 8^{ème}, de la réservation et la proposition de services jusqu'à l'accueil et au pilotage des prestations de cocktails déjeunatoires et dinatoires le jour J. Un espace particulièrement adapté aux séminaires et journées d'étude, à 10 minutes marche en main des quais de la gare Part-Dieu.

A venue with a view

With its 200-sqm terrace looking out at the high rises of Part-Dieu and the hill of Fourvière, this space is tucked away on the 8th floor of an office building near the train station. Initially dedicated to meetings and events organised by the building's corporate tenants, it has opened to outside companies that can now access this large, fully equipped venue with capacity for up to 199 people. The hospitality team that manages the building's services is in charge of all aspects of running the venue. Its role: plan and manage each event hosted on the 8th floor, from bookings and service proposals to cocktail receptions and meals on the day of the event. This space is particularly well suited to seminars and work sessions, located no more than 10 minutes from the platforms of Part-Dieu train station.

*Jusqu'à 199 personnes en conférence /
Up to 199 people for a conference*

Le 8^{ème} au Corner

97-101 boulevard Marius-Vivier Merle
69003 Lyon
+33 (0)7 60 91 98 31
reception.corner@opal-ch.com

[Espaces Réceptifs]

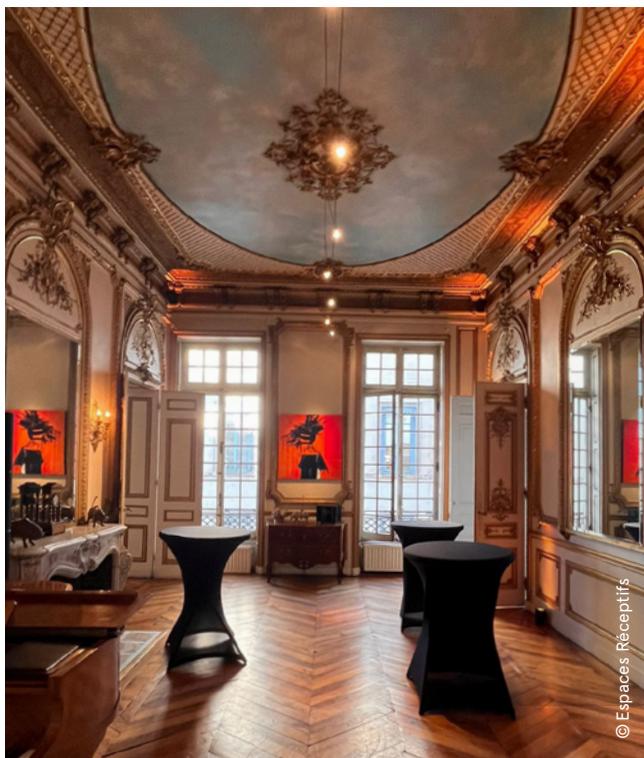
Les Dîners Bellecour

Rénové à l'époque de Napoléon Bonaparte, cet appartement de 250 m² a gardé de cette période le style Empire et ses dorures si caractéristiques, symbole d'un faste d'antan qui nous projette dans un autre temps. Situé sur la place, en angle d'un immeuble cosu édifié au début du 19^{ème}, c'est sans doute la vue sur Fourvière qui parfait le tableau de cet étonnant endroit. Pour des séminaires, dîners ou cocktails hors du temps, les Dîners Bellecour, gérés par Espaces Réceptifs, offrent un écrin qui saura surprendre. En poussant la porte, le sourire arrive naturellement avec l'étonnement.

Jusqu'à 150 personnes en cocktail - 2 salles de 70 m² et un hall de 40 m² / Up to 150 people for a cocktail reception - Two 70-sqm rooms and a 40-sqm hall

Les Dîners Bellecour

Renovated under the reign of Napoleon Bonaparte, this 250-sqm apartment has preserved its Empire-period style with its characteristic gilded features, symbolising a glorious past and transporting guests back to another time. Located on Place Bellecour, Lyon's famous square, on the corner of a grand early-nineteenth-century building, it offers a view of Fourvière that puts the finishing touch on an amazing interior. Managed by Espaces Réceptifs, Les Dîners Bellecour offers a stunning, timeless setting for your seminars, dinners or cocktail receptions. The perfect venue to delight and amaze your guests.



© Espaces Réceptifs

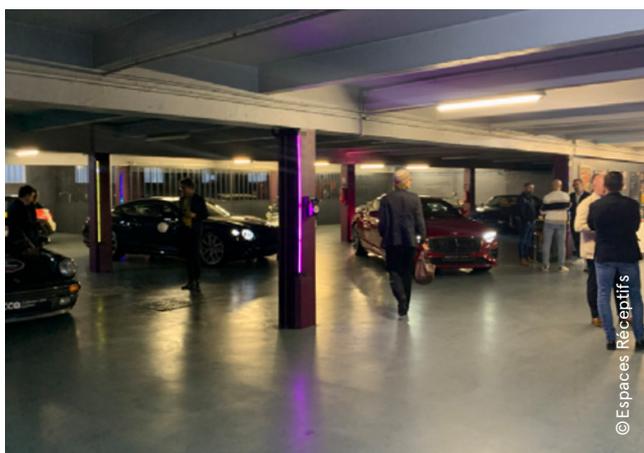
Le garage

Fan de bolides et de grands espaces, le garage est fait pour vous ! Situé à proximité de l'Hôpital Edouard Herriot, le Garage porte bien son nom. L'espace est ici brut – il s'agit réellement d'un garage – habillé pour ceux qui le souhaitent d'une collection de belles voitures anciennes. Entre aménagements modulables et mise en lumière, le lieu est totalement caméléon et se prête à toutes les situations, du cocktail dinatoire au lancement de produit, pour un petit côté sagement underground. Comme pour l'ensemble de sa collection de lieux, l'équipe d'Espaces Réceptifs propose un catalogue d'animations et offres de restauration pour des événements cousus main.

Le Garage

If you're a racing car enthusiast looking for a spacious setting, then Le Garage is the place for you! Located near Edouard Herriot hospital, this is an aptly named venue. The interior has a raw appeal – it is an actual garage – and you can even choose from a beautiful collection of vintage cars to adorn the space. With modular layouts and lighting, this is a highly versatile venue that lends itself to a variety of events, from cocktail buffets to product launches, while offering a touch of underground chic. As with all the venues in its collection, the team at Espaces Réceptifs is on hand with a catalogue of activities and catering options to create a tailored event.

Jusqu'à 200 personnes en cocktail et 100 personnes en conférence - espace de 760 m² / Up to 200 people for a cocktail reception and 100 people for a conference - 760-sqm space



© Espaces Réceptifs

espacesreceptifs.fr

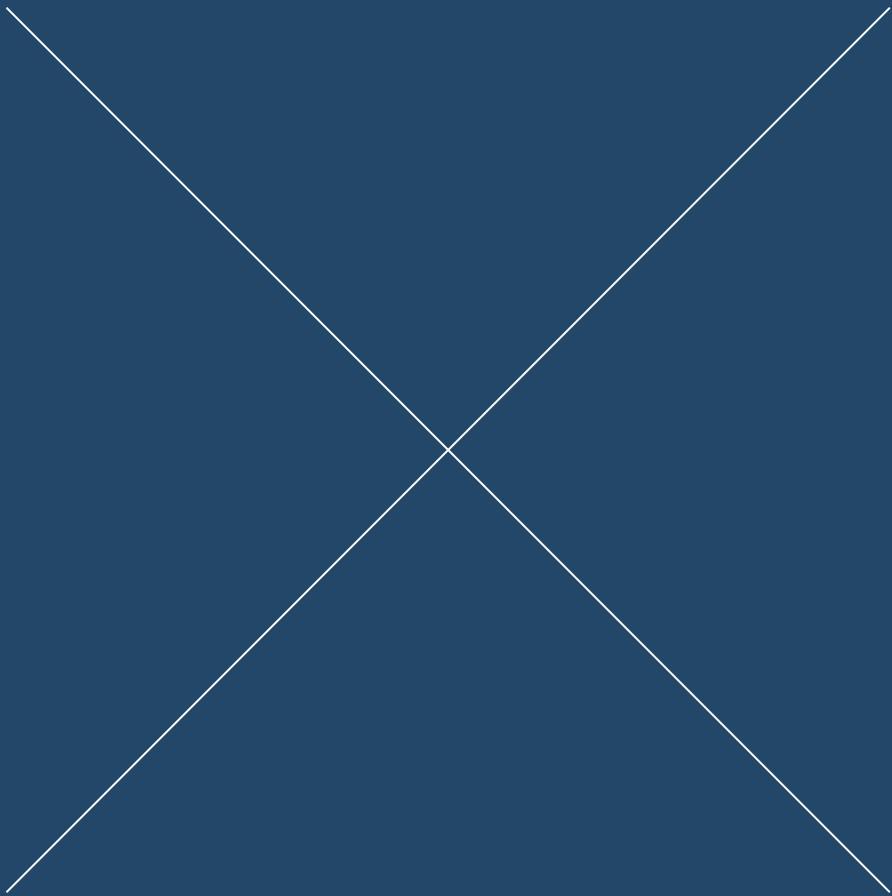
1

1 Les Dîners Bellecour

2

2 Le garage





Gourmande

Gourmet

À l'image du Chef Alleno, qui reprend les rennes du restaurant école de l'Institut Lyfe, la créativité fait battre le cœur de ces adresses gourmandes, très gourmandes. Attention, pépites !

Like Chef Alleno, who is taking up the reins of the training restaurant at Institut Lyfe, creativity is the driving force for these delicious addresses. Get ready to discover some gems!



[Lockers]

Si on chantait

L'esprit festif du 6^e combiné à la culture de la gastronomie si chère à Lyon, c'est un joli mix que propose le tout nouveau Lockers, ouvert en septembre dernier. Côté table, les plats traditionnels sont twistés avec quelques notes exotiques. Il n'aura fallu que quelques mois au Cordon Bleu au reblochon pour devenir un incontournable de la maison. Tout ici est fait maison, la carte suit les saisons, les plats se partagent... ou pas. L'ambiance est chaleureuse et cosy, et une intrigue y réside : que se passe-t-il derrière le miroir ? Pour le savoir, il faudra chanter ! Une karaoké box est en effet dissimulée dans une ancienne chambre froide, histoire de lâcher prise et d'animer ensemble des soirées hautes en saveurs.



© Brume Restaurant

Sing your song

The buzzing energy of the 6th district combined with Lyon's cherished gastronomic culture: this is the tempting proposition of Lockers, freshly opened in September. On the food side, traditional dishes are given a twist with exotic notes. In the space of just a few months, the Cordon Bleu with reblochon cheese has become one of the stars of the menu. Everything here is home-made, the menu follows the seasons and the dishes are created to be shared... or not. The interior is warm and cosy... and holds a little surprise: what's hiding behind the mirror? To find out, you'll have to sing! A former cold room has been converted into a karaoke box, to let yourself go and fill your evening with mellifluous flavours.

Privatisation jusqu'à 50 couverts en formule assise et 120 personnes en configuration cocktail / Available for private hire for up to 50 seated dinners and 120 guests for a cocktail reception

1

2

3

1 The Lockers

133, rue de Sèze - 69006 Lyon
+33 (0)4 81 91 14 66
thelockers.speakeasy@gmail.com

lockers-speakeasy.com

2 Brume

45 rue de la Bourse - 69002 Lyon
+33 (0)4 78 71 98 31
brume.reservation@gmail.com

brume-restaurant.fr

3 Pavillon

Hôtel le Royal Lyon MGallery
20 Place Bellecour - 69002 Lyon

Institut Lyfe
+33 (0)4 87 63 38 38

institutlyfe.com



© Simon Detraz

[Brume]

L'art culinaire en fête

Selon l'heure à laquelle vous poussez la porte de Brume, votre expérience sera bien différente. Pour déjeuner, la folie créative du Chef Rémy Havetz vous invite à ne plus penser à rien, si ce n'est à la composition audacieuse que vous avez en bouche. En effet, si, sur le papier, les mélanges étonnent - un plat palourdes, rhubarbe, gingembre, coriandre ou un dessert courge, café, cardamome par exemple - l'explosion de saveurs donnent raison à l'imagination du Chef. Ici on ressent l'ouverture au monde, l'engagement. Et la joie aussi, que l'on retrouve le soir venu, alors que le niveau des décibels augmente. Parce que Brume n'est pas seulement un restaurant, c'est un lieu (très) vivant et festif, un condensé des plaisirs de la vie porté par de jeunes associés bien décidés à donner un coup de frais au quartier.

A celebration of culinary arts

Brume offers very different experiences at different times of day. For lunch, Chef Rémy Havetz's unbridled creativity is an invitation to give your mind a blank slate and focus on the bold composition on your palate. On paper, the combinations may seem unusual, to put it mildly - like the dish of clams, rhubarb, ginger and coriander, or the dessert of squash, coffee and cardamom - but the explosion of flavours vindicates the Chef's imaginative approach. The restaurant's engagement and openness to the world shines through. As does the feeling of joy that bursts out in the evening as the volume rises. That's because Brume is more than a restaurant; it's an animated, vibrant place, like an encapsulation of the pleasures of life, run by young business partners looking inject some fresh energy into the neighbourhood.

Privatisation jusqu'à 70 couverts en formule debout - Salle à manger privative de 15 couverts / Available for private hire for up to 70 standing guests - Private dining room for 15 guests

[Pavillon]

La transmission au cœur

C'est officiel. Fin 2025, le Chef Yannick Alleno, déjà très engagé dans la transmission des savoirs et savoir-faire aux côtés de l'Institut Lyfe, accompagnera plus loin encore le développement des compétences des jeunes talents dans le cadre prestigieux du restaurant école Pavillon, transformant le Restaurant actuel l'Institut, adossé à l'Hôtel école MGallery le Royal****. Réformateur, visionnaire, et multi-étoilé, mentor de la Cuisine Moderne, Yannick Alleno sait placer l'innovation, les techniques au cœur de son approche pour sublimer les produits, les saveurs. Pour coller aussi à une autre idée, plus fraîche, de la gastronomie. Pour écrire un nouveau souvenir, au-delà d'une saveur. Ce sont toutes ces valeurs qu'il aura ainsi à cœur d'infuser aux futurs professionnels de l'Institut Lyfe, et de partager avec tous ceux qui auront la chance d'en faire l'expérience.

Nurturing talent

It's official. At the end of 2025, Chef Yannick Alleno, who is already highly engaged alongside Institut Lyfe to hand down knowledge and skills, will go even further by developing young talents in the prestigious setting of the training restaurant Pavillon, transforming the current restaurant L'Institut that backs on to the training hotel MGallery le Royal****. A reformer, visionary, multiple-star holder, and mentor of modern cuisine, Yannick Alleno adopts an approach focussed on innovation and technique to make ingredients and flavours shine. Through his fresh take on gastronomy, beyond flavours, new memories are created. He will be looking to transmit all these values to the future professionals from Institut Lyfe, and to share them with all those who are lucky enough to experience his cuisine.

Jusqu'à 70 couverts / Up to 70 standing guests

[Milprée]

La cuisine en conscience

Aujourd'hui, c'est jour de marché. Parce que chez Milprée, la table de Anne-Laure, Noémie et Amélie, le marché c'est sacré. Une façon de s'inspirer, de suivre les saisons et leurs influences, de respecter aussi ce qui s'offre sur l'étaf. Toutes les trois partagent cette culture du produit qu'il faut utiliser dans son entièreté, parce que chaque partie porte une promesse. Chez Milprée, on transforme, on conserve, on fermente, pour des assiettes 100 % maison. Chaque semaine, l'équipe change son menu mais garde le même engagement « saveurs et couleurs » pour des plats gourmands et joyeux, et une cuisine en quête d'innovation. Pour autant Milprée reste dans son âme une table de quartier, une version tonique et moderne des mères lyonnaises où tout se transforme (les épluchures en infusions, le pain en miso...), où chaque produit devient source de multiples plaisirs et cohabite volontiers avec épices, herbes et aromates subtilement choisis.

Cuisine with a conscience

Today is market day. Because at Milprée – the restaurant run by Anne-Laure, Noémie and Amélie – the market is sacred. It is a place where they find inspiration and follow the seasons, guided by the offerings on the stalls. All three are firm believers in using all parts of their ingredients, because each one holds a promise. The 100 % homemade dishes at Milprée are made by transforming, preserving and fermenting. The team changes the menu each week, innovating in the kitchen to ensure that their delicious and bright dishes are always just as flavoursome and colourful. But at the end of the day, Milprée remains a neighbourhood eatery at heart; a refreshing, modern take on the tradition of the Mères Lyonnaises (Lyon's legendary female chefs). Here, nothing goes to waste (peelings are turned into tea, bread into miso...), and each ingredient gives rise to a myriad of delights, enhanced by subtle combinations of herbs and spices.

Privatisation de l'ensemble des recoins du restaurant jusqu'à 30 couverts / Private hire of all spaces in the restaurant for up to 30 dinners

[Le Casse-Vins]

Assiettes et vins

Présenté comme le bar à vins du Chef Julien Gautier, à la tête du M Restaurant et du bouchon le Sully, le Casse-Vins propose aussi une carte de mets typés et savoureux, à partager... ou pas. Bar à tapas à la touche gastronomique très française, il faut y goûter son œuf mimosa sardine, ou encore ses poireaux vinaigrette revisités qui feraient aimer les légumes à n'importe quel réfractaire. Ici la cuisine se partage, l'ambiance est joyeuse, et les vins sont évidemment les rois de la fête, offrant un voyage à travers les terroirs français, et mettant à l'honneur des vignerons passionnés qui, chacun, racontent à travers leurs productions une histoire singulière. Au Casse-Vins, on commence donc idéalement par choisir son vin, puis on y associe les tapas français qui sauront en révéler tous les arômes, pour une soirée placée sous le signe de la convivialité.

On the fork and in the glass

Officially, it is the wine bar of Chef Julien Gautier – head of M Restaurant and the bouchon Le Sully – but Le Casse-Vins has its own menu of distinctive and flavoursome dishes to share... or not. Must-tries at this tapas bar with an unmistakably French gastronomic touch include the egg mimosa and sardine, and the revisited leeks in vinaigrette, which could charm even the most averse to veggies. Here, the food is made to share, the atmosphere is bubbly, and the wines are of course the stars of the show. Prepare for a journey through the terroirs of France, as you discover passionate winegrowers, who each tell their unique story through their bottles. At Le Casse-Vins, the best approach is to pick a wine and then pair it with French tapas dishes that will bring out all its flavours, for a deliciously enjoyable evening.

Privatisation jusqu'à 50 couverts / Available for private hire for up to 50 dinners



1 Milprée

25 rue de Sèze
69006 Lyon
+33 (0)4 78 24 85 23
milpreerestaurant@gmail.com

milpree.com

2 Le Casse-Vins

123 rue Bugeaud
69006 Lyon
+33 (0)4 72 74 91 51
contact@lacassevins.fr

lacassevins.fr

3 Contre-Champ

29 rue du Bœuf
69005 Lyon
+33 (0)4 72 40 91 47
contact@contre-champ.com

contre-champ.com



[Contre-Champ]

Une douce mélodie

Changement de décor pour le Chef Jérémy Galvan qui a transformé son restaurant gastronomique en table conviviale et chaleureuse, esprit bistrot... avec la touche Galvan en prime. Ses racines de l'Ain ne l'ont jamais quittées. A Contre-Champ, elles peuvent pleinement s'exprimer, associées à tous les souvenirs de son enfance, à son parcours, à Lyon qu'il aime tant, Jérémy Galvan écrit une nouvelle partition, dans laquelle un produit devient note principale. La musicalité vient ensuite de la façon bien à lui qu'il a de l'agrémenter, de l'associer, de le magnifier – l'omble chevalier danse avec la prune, le chou romanesco se joue d'une saveur marine, le céleri se déguise en saucisson brioché. Un bistrot certes, des produits du marché évidemment... avant tout un univers tout autant délicat que gourmand, proposant des assiettes subtiles signées Galvan. Un bistrot singulier donc, pour un moment d'évasion.

Privatisation jusqu'à 70 couverts en formule debout - Salle à manger privative de 15 couverts / Available for private hire for up to 70 standing guests - Private dining room for 15 guests

Culinary compositions

Chef Jérémy Galvan is working in fresh surroundings after transforming his gastronomic restaurant into a warm, friendly, bistro-style establishment that bears the "Galvan" signature. He has kept his roots in the Ain close and, at Contre-Champ, they are given full expression. Drawing on his childhood memories, his career, and his love for Lyon, Jérémy Galvan is writing a new score where an ingredient provides the keynote. Around this, he creates a composition, enhancing and combining through his unique approach: Arctic char waltzes with prunes; Romanesco broccoli harmonises with flavours of the sea; celery masquerades as saucisson in brioche. Sourcing his ingredients from the market, Jérémy Galvan crafts his dishes to create a symphony of subtle flavours. This bistro like no other will take you on a journey.



© Juliette Treillet



© Le Bon Cliché

LES THÉS SUR TERRE

QUOI / WHAT

Boîtes de thés aux noms lyonnais / Boxes of tea named in honour of Lyon

À PRÉVOIR / ORDERING

Pour des boîtes personnalisées : minimum 2 mois pour 500 boîtes. Stickage possible pour les petites quantités / For personalised boxes, plan for at least 2 months and a minimum order of 500 boxes. For smaller quantities, boxes with a sticker can be ordered

L'art du thé... à la lyonnaise

Après avoir découvert l'univers du thé un peu par hasard, même s'il en était amateur, Florian s'est mis à développer tant sa passion que son palais et fait aujourd'hui partie des experts reconnus du thé dans le monde, plus particulièrement des accords mets et thés – arrivé 3^e à la Tea Masters Cup internationale de 2018, il lui arrive d'en être membre du jury.

Le voyage, la rencontre, l'ouverture : c'est ce qui les anime, lui et Sophie avec laquelle il a créé les Thés sur Terre en 2020. Pour eux, Lyon est une ville d'amour. Il fallait lancer l'aventure entrepreneuriale ici. Et le montrer. « Un hiver à Lyon », « Bellecour breakfast », « Place des Célestins » ou encore « Jardin des Beaux Arts » sont quelques-uns des noms donnés à leurs compositions. Des assemblages qu'ils travaillent en allant sourcer leurs thés en Chine, en Inde, au Japon et en ajoutant leurs notes personnelles. Pour eux, le thé a sa place dans la gastronomie, au même titre que le vin. Alors les liens se tissent au rythme des collaborations : Milprée, les Eclaireurs, Prairial ou les diners secrets de Baptiste Pignol pour ne citer qu'eux. Et la sommellerie en thé prend à Lyon peu à peu sa place.

The art of tea... Lyon style

Even though he was a tea drinker, Florian discovered the world of tea somewhat by chance. Following a period of learning and refining his palate, he became one of the founders of Thés sur Terre. Today, he is among the world's most renowned tea experts, particularly in the area of tea and food pairing. In 2018, he came third place in the international Tea Masters Cup, and is now regularly invited to sit on the jury. Travelling, meeting people, broadening horizons: these are all driving forces for Florian and Sophie, who shares his passion and co-founded Thés sur Terre in 2020. For them, Lyon is a love affair. Nowhere else could have been the starting point for their entrepreneurial adventure. And they're proud to show it. 'Un hiver à Lyon' (A winter in Lyon), 'Bellecour breakfast', 'Place des Célestins', and the latest addition 'Jardin des Beaux Arts' (Garden of the fine arts), are some of the names they have given to their compositions. They develop their blends with teas sourced in China, India and Japan, adding their own personal notes. With a firm belief that tea has as important a role to play in gastronomy as wine does, they are collaborating with partners such as the restaurants Milprée and Prairial, the pâtisserie Les Eclaireurs, and the secret dinners of Baptiste Pignol. And little by little, the profession of tea sommelier is gaining recognition in Lyon.

Le + : des ateliers accords thé et fromage, thé et chocolat ou encore thé et éclairs
/ The +: a gift full of flavours. Intimate little workshops: pairings of tea and cheese, tea and chocolate, or even tea and eclairs.

47 rue Franklin
69002 Lyon
+33 (0)4 78 37 17 38
contact@lesthes-surterre.com

✕
lesthes-surterre.com



AMES SŒURS

QUOI / WHAT

Foulards et textile décoratif / Scarves and decorative textiles

POURQUOI / WHY

Transmettre l'histoire dessinée de son entreprise ou événement / Pictorially convey the story of your company or event

À PRÉVOIR / ORDERING

Compter 2 mois et demi pour la conception, le prototypage et l'impression - Minimum 50 pièces / Plan around two and a half months for the design, prototyping and printing - 50 pieces minimum



Patrimoine au goût du jour...

... ou quand le travail de la soie s'inscrit dans une modernité toute naturelle. L'histoire de Marie-Hélène et Cécile, c'est celle de l'envie. L'envie de s'écouter, de travailler ensemble, de montrer un autre visage d'un savoir-faire patrimonial qui mérite une vision plus moderne. L'envie de tisser des liens aussi. Avec des artistes. Avec des clients. Et l'envie de raconter par le dessin des histoires singulières sur un tissu noble et délicat, la soie. Ames Sœurs est donc née avec ce désir de mixité, croisant le talent de la main de Cécile, spécialiste du dessin textile, et l'expertise de Marie-Hélène pour qui la soierie lyonnaise n'a aucun secret et qui a parcouru le monde pour la mettre en valeur. La maison d'édition textile qu'elles ouvrent en 2022 est à leur image : à la fois commerce, galerie et lieu de partage (elles y organisent des ateliers créatifs), c'est ici que la magie opère, notamment quand elles accueillent une entreprise pour une session de co-création. Il ne s'agit pas ici de mettre un logo sur un foulard, mais bien de « dessiner l'histoire », celle que l'on sera ému de porter et de partager avec clients et collaborateurs. Ames Sœurs collabore également avec de nombreux artistes avec lesquels elles créent des collections exclusives.

When past meets present...

... or when silk working marries seamlessly with a modern approach. The story of Marie-Hélène and Cécile is a rich tapestry woven from various desires: to reveal another facet of a traditional craft that deserves a more modern vision, through listening and collaboration; to create links with artists and clients; to tell singular stories through drawings on the delicate, noble material that is silk. Ames Sœurs was born of this passion for diversity, combining Cécile's expertise in handcraft and textile design with Marie-Hélène's deep knowledge of Lyon's silk-making tradition, which she has promoted far and wide. The textile design company that they started in 2022 is a reflection of their varied backgrounds: it is at once a shop, a gallery and a space for sharing (they organise creative workshops here). This is where the magic happens, particularly when they welcome a company for a co-creation session. Rather than simply placing a logo on a scarf, the idea is to "draw out the story", the one that people will be proud to wear and share with their customers and co-workers.

Ames Sœurs also collaborates with many artists to create exclusive collections.

29 rue Saint-Georges
69005 Lyon
+33 (0)6 24 29 20 56
amesoeurs2022@gmail.com

✕
amesoeurs-edition.com

let's meet



**BUREAU DES CONGRÈS
ET DES SALONS DU GRAND LYON**
ONLYLYON Tourisme & Congrès

Place Bellecour - BP 2254
69214 LYON Cedex 02
+33 (0)4 72 77 72 40

events.lyon-france.com