let's meet

EXHIBITIONS INCENTIVES CONFERENCES MEETINGS

IN LYON - N°23 SUMMER 26

INSPIRANTE / INSPIRING

P8
Filière santé – Terreau fertile des grandes rencontres internationales / Healthcare sector: fertile ground for high-profile international gatherings

RESPONSABLE & HUMAINE / SUSTAINABLE & ETHICAL

P16
Chalet du parc, un lieu chargé d'histoire / A history-filled place

ACCUEILLANTE / WELCOMING

P24
Villa Florentine – L'icône de la Colline / Hilltop icon

© Iulian Rotaru

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



Édito

2026, Lyon conserve sa place de 2ème ville française de congrès au classement international ICCA. Plus que le rang, c'est le fait de le conserver d'année en année qui compte. Et c'est un signal fort : les fondamentaux du territoire sont solides. L'aptitude à l'innovation, au renouvellement, à la re-création de notre destination le sont tout autant.

Cette récompense de notre énergie collective illustre aussi la capacité de Lyon et sa métropole à accueillir de grands événements, des rassemblements XXL orientés, hébergés, conseillés. Notre terrain de jeu est formidable, l'engagement des professionnels remarquables. Autant d'ingrédients pour penser toujours plus grand et accueillir sans limites, en mettant le même cœur à créer petites et immenses expériences.

Sans limite, avec le cœur

All heart and no limits

In 2026, Lyon upheld its number-two ranking in France for congresses and conventions, awarded by the ICCA. More than the rank, it is the achievement of maintaining it year after year that counts. And it sends a strong signal: Lyon as a destination is on a sound footing. It is building on the foundations of innovation and embracing change.

This reward for our collective efforts shows Lyon's and its metropolitan area's capacity to host high-profile events and huge gatherings, providing advice, guidance, hospitality and a warm welcome. Our destination offers a wealth of possibilities and outstandingly engaged professionals. All of these ingredients allow us to think bigger and bigger, and to host without limits, while putting all of our heart into creating little gems or huge experiences.

LA RÉDACTION
The editorial team


© Iulian Rotaru

06



© Musée du Cinéma et de la Miniature

INSPIRANTE
inspiring

Terreau fertile

Fertile ecosystem

14



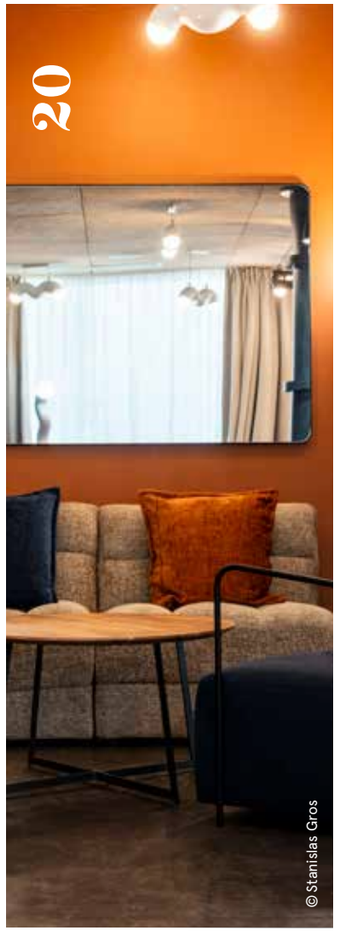
© La Fabuleuse Cantine

RESPONSABLE & HUMAINE
sustainable & ethical

Une culture partagée

Shared culture

20



© Stanislas Gros

ACCUEILLANTE
welcoming

Audace et générosité

Adventurous and generous

28



© Maureen Domprobst - Foodisterie

GOURMANDE
gourmet

Conjuguer plaisirs et émotions

When delight meets émotions

34



© Emma Rodrigues Photography

TALENTUEUSE
talented

Tradition et délicatesse

Tradition and fineness

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 / Séverine 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 Sprint

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

Musée des Beaux-Arts de Lyon

© MBA - Guillaume Perret

Inspirante

Inspiring

Culture scientifique, artistique, gastronomique… des points d'ancrage forts, autant de raisons de créer l'événement !

Scientific, artistic and gastronomic culture… these are some of the solid foundations you can choose to build your event on!

Filière santé

Terreau fertile des grandes rencontres internationales

La forte présence des leaders mondiaux en vaccins humains et en santé animale sur le territoire, du CIRC (Centre International de Recherche contre le Cancer) et de l'académie de l'OMS, d'une très large communauté de chercheurs sont des atouts majeurs… Côté santé/pharma, l'écosystème lyonnais est dense, au-delà d'être historique. Cette énergie collective se traduit également par une redynamisation des événements santé accueillis sur le territoire.


© Icade G3A

1ère
région productrice de vaccins d'Europe

1ère
région française en bioproduction / fabrication d'API (Active Pharmaceutical Ingredients)

1ère
région française en termes d'emplois industriels dans le médicament

4 500
chercheurs en infectiologie

140
laboratoires académiques en santé

BioEurope Spring® à Lyon en 2027

Ce grand rassemblement, organisé sous forme de convention d'affaires et de partenariats scientifiques, aura lieu à Eurexpo Lyon en mars prochain.
Chaque année, cet événement réunit la communauté de l'industrie pharmaceutique et des biotechnologies dans une ville européenne différente. C'est à l'occasion de son édition 2026 en mars dernier, que Lisbonne a passé officiellement le relais à Lyon comme prochaine ville d'accueil de ce rendez-vous incontournable du secteur. Un choix qui reflète la légitimité de cette filière à la fois historique et énergique sur le territoire lyonnais, portant un engagement fort en innovation en santé responsable, tournée vers les grands défis globaux. Ce sont à chaque édition 3500 professionnels qui se réunissent pour faire progresser la science.

One Health Summit, l'événement coup de projecteur

En avril dernier, la France accueillait le One Health Summit à Lyon, devenue ainsi capitale française de la santé mondiale. Ce sommet a réuni dirigeants et scientifiques du monde entier appelés à explorer une « santé unique », en pensant « global » et en étudiant les liens entre santé humaine, animale et environnementale. Cet événement à résonance mondiale, a fait de Lyon le point d'ancrage de cet appel à la coopération internationale et au développement des collaborations public-privé.

One Sustainable Health : la toile de fond vertueuse

Une initiative partie de Lyon durant la pandémie en 2020 tisse sa toile. La Fondation Une Santé Durable pour Tous, lancée depuis la Fondation Bullukian et aujourd'hui sous l'égide de l'Institut Pasteur, porte le Forum OSH. Il permet un dialogue transdisciplinaire international au profit d'une science du vivant globale. Unique en son genre, le Forum OSH part de la science vers la société pour recommander des adaptations en lien avec l'approche Une Seule Santé (One Health) qui allie santé humaine, animale et environnementale.
Après les éditions 2023 (Lyon) et 2024 (Dakar) la 3ème édition «OSH for All Lyon 2025» fut ouverte par un message d'E. Macron confirmant l'organisation du Sommet One Health à Lyon.
Afin d'accroître la mise en œuvre de projets opérationnels, la Fabrique OSH se tiendra tous les 3 novembre à Lyon, à l'occasion de la journée mondiale One Health. Elle s'appuie sur le Forum OSH pour permettre de transcrire les savoirs et les pratiques en projets innovants entre professionnels publics et privés.
Un programme aligné avec l'ambition du pôle Santé Mondiale qui se développe sur le territoire lyonnais.

Lyonbiopôle : pour un partenariat public-privé au service du progrès en matière de santé humaine, animale et environnementale

L'association Lyonbiopôle, labellisée pôle de compétitivité par l'État depuis 20 ans, est un acteur incontournable de l'innovation en santé sur le territoire.
Il anime un réseau de près de 250 organisations publiques et privées : laboratoires académiques, industriels, hôpitaux et près de 200 startups et PME qui travaillent dans les domaines des médicaments, des dispositifs médicaux ou de la santé digitale. Lyonbiopôle accompagne leurs projets de R&D et leurs financements ainsi que les jeunes entreprises innovantes, de la mise au point de leurs solutions jusqu'à la structuration de leur entreprise.

Healthcare sector: fertile ground for high-profile international gatherings


© Shutterstock

Lyon and the surrounding area is home to global leaders in human vaccines and animal healthcare, the IARC (International Agency for Research on Cancer) and the WHO Academy, as well as a wide community of researchers, which are all huge assets. In the fields of healthcare and pharmaceuticals, our city has a dense, deeply-rooted ecosystem. This collective energy is also the driving force behind a resurgence of health-sector events hosted in Lyon and its region.

Bio-Europe Spring® in Lyon in 2027

This large-scale gathering, organised in the form of a business convention and scientific partnerships, is coming to Eurexpo Lyon in March next year.
Each year, this event brings together the pharmaceutical and biotechnology communities in a different European city. At the event in March 2026, Lisbon officially passed the baton to Lyon as the next host city of this essential event in the sector. This choice is a reflection of an industry that has a long-standing and dynamic presence in the Lyon region, and which is more vital than ever, with its strong commitment to innovation in responsible healthcare, focussed on meeting major global challenges. Each year, 3500 or so professionals come together to advance scientific endeavours.

One Health Summit, a highlight event

In April this year, France welcomed the One Health Summit in Lyon, which was honoured to be the French capital of global healthcare. The summit attracted business leaders and scientists from around the world, who came to explore the idea of "one health", by adopting a global outlook and looking into links between human, animal and environmental health. This event with global resonance has made Lyon the focal point of this call for international cooperation and development of public-private collaboration.

Europe's number-one region
for vaccine production

Europe's number-one region
for bioproduction / manufacturing of APIs (Active Pharmaceutical Ingredients)

Europe's number-one region
for industrial jobs in pharmaceuticals

4 500
researchers in infectious diseases

140
academic labs in healthcare

One Sustainable Health: a virtuous ecosystem

An initiative born in Lyon during the pandemic in 2020 is expanding its reach. Originally an offshoot of Fondation Bullukian and now under the auspices of Institut Pasteur, the One Sustainable Health for All Foundation runs the OSH Forum. It enables international, cross-disciplinary exchanges in the service of global life sciences. A one-of-a-kind gathering, the OSH Forum bridges science and society to recommend adaptations stemming from the One Health approach, which unites human, animal and environmental health.
Following the 2023 (Lyon) and 2024 (Dakar) editions, OSH for All Lyon 2025 was opened with a message from Emmanuel Macron to confirm the hosting of the One Health Summit by Lyon.
Designed to expand the deployment of operational projects, the OSH Factory will take place every 3rd of November in Lyon to mark One Health Day. It uses the OSH Forum as a springboard to transform knowledge and practices into innovative projects involving public- and private-sector professionals.
The programme lives up to the ambition of the Global Health hub that is growing in the Lyon metropolitan area.

Lyonbiopôle: for a public-private partnership that serves progress in human, animal and environmental health

The non-profit Lyonbiopôle, which has been a state-certified competitiveness hub for 20 years, is a key local actor in healthcare innovation.
It runs a network of around 250 public and private organisations, including academic research and industrial labs, hospitals, and nearly 200 startups and SMEs that are working in fields from medicine to medical devices and digital health. Lyonbiopôle supports their R&D projects and financing, and helps innovative fledgling companies get off the ground, from solution development to organisational structuring.

Musée du Cinéma et de la Miniature

L' « arrière » du décor


© Musée du Cinéma et de la Miniature

Musée du Cinéma et de la Miniature
60 rue Saint-Jean
69005 Lyon
l.benkahla@museeminiaturetreetcinema.fr
+33 (0)6 66 19 98 87
museeminiaturetreetcinema.fr

Si Lyon est réputée pour son lien avec l'histoire du cinéma, le Musée du Cinéma et de la Miniature dévoile une autre facette du 7e Art. Celle que l'on ne voit pas, ou plutôt celle que l'on n'imagine pas. Parce que derrière chaque grand film, il y a des talents, des savoir-faire pour concevoir et fabriquer tous les décors, en format réel ou miniature. Ce sont eux qui nous plongent dans l'ambiance, dans l'histoire, et qui nous transpercent. Véritable pépite au cœur du Vieux Lyon, ce musée cache lui aussi son jeu. Derrière son entrée discrète, il propose une collection d'objets originaux, sans doute la plus importante au monde. Costumes, maquillages, maquettes, dessins, story boards… sont mis en scène et recréent les images culte de nos films préférés, des décors à la puissance immersive immédiate. Ici, on est au cœur des films. Même la Batmobile est actuellement présente. Après une plénière dans la salle de cinéma, une visite privée commentée par des passionnés aussi férus d'anecdotes que d'objets collectors, le temps est venu de partager un cocktail, déambulant dans les 5 étages d'exposition pour terminer, par temps ensoleillé, sur la place de la basoche, privatisée pour l'occasion… comme pour un tournage.

Jusqu'à 150 personnes selon configurations et espaces / Up to 150 participants according to layouts and spaces

A peek behind the silver screen

While Lyon is famous for its cinema history, Musée Cinéma & Miniature reveals a different facet of the "seventh art". It explores a hidden side, or rather a side that goes unnoticed. Behind all great movies, there are talented individuals and all the techniques they use to design and produce sets and props, both life-sized and miniature. They help to immerse us in the story and its world, and to elicit our emotions. A little gem tucked away in Vieux Lyon (Old Lyon), this museum also conceals its magic well.
Behind its unassuming entrance, it holds a trove of original objects that is unique in the world. Costumes, make-up art, models, drawings, storyboards and more are staged to recreate cult scenes from blockbusters, cinematic décors that immediately transport you… to the heart of movie magic. You can even see the Batmobile at the museum, right now. After a plenary meeting in the screening room, and a private tour guided by film buffs (who love nothing more than a movie anecdote, other than nerding out on collector objects), it's time for cocktails and a stroll through the five floors of exhibition spaces, before ending (weather permitting) on Place de la Basoche, privately reserved for the occasion… just like a filming location.

Autreman

Artisans du team building

Aujourd'hui implanté dans 6 villes françaises, proposant un catalogue de dizaines de formats de team-building, Autreman surprend par sa structuration. C'est un réseau pluriel de talents, proches du terrain, producteurs de leurs propres équipements, décors, matériels et auteurs de leurs mises en scène. Autreman s'est installé à Lyon en 2024, et dans sa caverne d'Alibaba, alias sa plateforme logistique de stockage, on retrouve tout ce qu'il faut pour répondre à tout type de cahier des charges, de l'intrigue dans les traboules aux olympiades de la sécurité, en passant par des thématiques, toujours ludiques, mais orientées sensibilisation, aux enjeux climatiques par exemple. Un sujet essentiel pour cet acteur à la démarche RSE très poussée.

The artisans of team building

Now located in six French cities, and providing a catalogue of dozens of team-building formats, Autreman is a pleasantly surprising organisation. It is a diverse network of talented individuals, working close to home, who produce their own materials, decors and equipment, and create their own staging. Autreman entered Lyon in 2024. In its Aladdin's cave, or logistical storage platform if you prefer, you can find all kinds of things to meet all types of specifications. Whether it's plotting in the 'traboules' (hidden passageways) or taking part in a "Security Olympics", there are all kinds of fun themes that also have an awareness-raising dimension, like climate challenges for example. And this is a central topic for an organisation with such a strong CSR policy.

Team building de 12 à 500 personnes, sur les sites des événements ou organisés ex nihilo en collaboration avec leur agence Organizeo by Autreman / Team building sessions for 12 to 500 participants, at event venues or organised as standalone activities in collaboration with their agency 'Organizeo by Autreman'

Musée des Beaux-Arts de Lyon

Temps suspendu

Il est des endroits intemporels qui font briller les yeux chaque fois que l'on en passe la porte. En plein cœur de Lyon, le Musée des Beaux-Arts est un écrin de sérénité. L'architecture de cette ancienne abbaye du 17e siècle renvoie un sentiment de quiétude immédiat. Ses collections écrivent un incroyable voyage, nous emmenant des antiquités égyptiennes à l'art moderne, entre peintures, sculptures et objets d'art.
Son jardin est quant à lui une bulle d'inspiration. Ici les événements peuvent raconter 1000 histoires. Un dîner sous les arches du cloître ou dans le Réfectoire baroque, un cocktail sur les Terrasses Saint-Pierre ou une conférence dans l'auditorium, chaque rencontre est l'occasion d'avoir le musée rien que pour soi lors d'une visite privative, pour prendre pleinement la mesure de ce qui a façonné notre culture au fil des âges.

Time stands still

There are timeless places that make the face light up as soon as the feet step through the door. In the busy centre of Lyon, Musée des Beaux-Arts is a bubble of calm. Lyon's fine art museum is housed in a former seventeenth-century abbey that creates an immediate sense of tranquility. Its collections are so many chapters in a wonderful journey, taking us from Egypt antiquities to modern art, including paintings, sculptures and art objects. Then there is the garden that is a haven of inspiration. This is a place offering endless storytelling possibilities your events. A meal beneath the arched ceilings of the cloister or in the Baroque refectory, a cocktail reception at Terrasses Saint-Pierre, or a conference in the auditorium: each gathering is a chance to have the museum all to yourselves during a private tour, to absorb the creative forces that have shaped our culture through the ages.

Le Jardin et le Cloître : 500 personnes en cocktail, 300 personnes assises - Le Réfectoire baroque : 200 personnes en cocktail, 140 personnes assises - L'Auditorium : 176 places assises et 4 places PMR - Le Café et ses Terrasses : 100 personnes en cocktail, 50 personnes assises / Garden and Cloister: 500 participants for a cocktail reception; 300 participants seated - Baroque refectory: 200 participants for a cocktail reception; 140 participants seated - Auditorium: 176 seats and 4 seats for participants with reduced mobility - Terrasses Saint-Pierre (Café and Terrace): 100 participants for a cocktail reception; 50 participants seated

1 2

1 Autreman
contact@autreman.com
+33 (0)9 78 08 50 00 / +33 (0)6 49 46 35 73
autreman.com

2 Musée des Beaux-Arts de Lyon
20 place des Terreaux - 69001 Lyon
privatisation-mba@mairie-lyon.fr
+33 (0)6 59 91 06 75
mba-lyon.fr


© Autreman


© MBA - Gilles Alonso

Praline et Rosette

Goûtez voir !

Depuis 8 ans, Audrey arpente les bonnes adresses lyonnaises pour créer des food tours gourmands qui donnent à « goûter Lyon ». Son grand classique, le circuit d'1h30 à 2h en fin de journée, se termine par un délicieux apéro, dans un lieu plutôt historique, souvent feutré (on nous a parlé du bar de Léon de Lyon mais chuuut, c'est un secret). Il y a aussi l'exceptionnel, développé en collaboration avec les commerçants des Halles Paul Bocuse. Ici pas besoin de privatisation, le groupe est accueilli avec un système de coupons qui permet de faire ses propres dégustations à l'envi, dans un esprit « grignotage au comptoir ». Des accompagnants guident les participants, partagent leurs anecdotes, racontent les Halles et leur histoire, entre deux bouchées réalisées spécialement pour eux !

Taste and see!

For the past eight years, Audrey has been tracking down Lyon's finest addresses to prepare food tours that offer a "taste of Lyon". Her classic tour, between 1½ to 2 hours at the end of the day, culminates in an appetizing aperitif, in a fairly historical location with an often muted ambiance (we've heard the bar at Léon de Lyon mentioned, but keep it under your hat, it's confidential). There's also an exceptional tour developed in collaboration with the vendors of the indoor food market Halles de Lyon Paul Bocuse. No need for a private booking here: the group is welcomed with a coupon system that allows them to move freely from counter to counter, choosing their own tastings in a relaxed, chatty atmosphere. Guides are on hand to show the visitors around, sharing anecdotes and the history of 'Les Halles', in between tasting samples prepared specially for them.

Food tours jusqu'à 25 personnes par groupe, jusqu'à 4 groupes en simultané - Food tours des Halles Paul Bocuse jusqu'à 350 personnes / Food tours for groups up to 25 participants each, and up to 4 groups at once - Food tours at Halles de Lyon Paul Bocuse for up to 350 participants

© Praline et Rosette

Praline et Rosette
contact@pralineetrosette.fr
+33 (0)6 14 50 52 81
pralineetrosette.fr

Gourmet Getaways

Le Tour gourmand cousu main

Dans une ambiance intimiste, Virginie partage ses adresses gastronomiques secrètes avec de petits groupes jusqu'à 10 personnes, pour lesquels elle va composer un circuit totalement personnalisé. Elle se présente comme ambassadrice du terroir local et ouvre les portes d'adresses plus confidentielles, créant un temps de rencontre avec des artisans qui partagent avec elle son goût de la transmission et sa passion pour les saveurs authentiques. Gourmet Getaways, c'est la rencontre avec le produit brut, dans une fromagerie au cœur de la cave d'affinage, chez un chocolatier, de la fève à la tablette, pour terminer le tour autour d'une bonne table et clore l'expédition en ayant à la fois goûté et appris. Une aventure que Virginie propose également dans le cadre d'escapades régionales, avec, toujours en ligne de mire, la découverte de l'excellence territoriale.

A hand-crafted epicurean experience

Virginie shares her secret gourmet addresses with small groups of up to 10 participants, taking them on fully personalised tours with an intimate ambiance. She is proud to be an ambassador of the local terroir and opens the doors of the most confidential addresses, offering the chance to meet artisans who share her generous spirit and passion for authentic flavours. Gourmet Getaways takes you to the source of local produce: a cheesemonger tucked away in a ripening cellar; or a chocolatier working from bean to bar. A gourmet meal ends the tour, as the final chapter in this tasting and learning experience. Virginie also plans trips out into the surrounding region, with the same focus on exploring local excellence.

Tours premium jusqu'à 10 personnes / Premium tours for up to 10 participants

Gourmet Getaways
contact@gourmetgetaways.fr
+33 (0)6 52 97 55 06
gourmetgetaways.fr



© Cherrystone

Institut Lyfe

La haute gastronomie n'attend pas le diplôme !

L'Institut Lyfe, c'est la transmission de l'excellence, de la passion, d'un engagement sans faille, d'une attention de chaque instant. Et toutes ces valeurs s'ouvrent à qui veut bien pousser les portes de l'établissement non pas pour apprendre, mais pour y être accueilli. Le restaurant 1 étoile Michelin Saisons en est sans doute le plus fort étendard. Sous la houlette du Chef Florian Pansin, la brigade est composée de professionnels aguerris et d'étudiants de 3ème année qui travaillent de concert une cuisine poétique et créative où le produit reste roi. Seul restaurant d'application étoilé de France, il peut être entièrement privatisé pour un événement fort en émotion. Et pour aller encore plus loin, pourquoi ne pas commencer par un cocktail à Rose Garden où le raffinement rencontre la créativité. A l'Institut Lyfe, l'apprentissage est vivant, l'exigence ancrée dans la réalité. Et cette jeunesse talentueuse décuple le plaisir des saveurs. L'Institut propose également de nombreux salons à la privatisation, sans oublier l'ouverture très prochaine place Bellecour, du Pavyllon Lyon, le restaurant école de Yannick Alléno et l'Institut Lyfe.

The gourmet experience begins well before graduation!

Institut Lyfe spreads excellence, passion, constant commitment and focus in each moment. And all of these values are open to all who step through its doors, not just learners, but guests too. It is perhaps in the one-Michelin-star restaurant Saisons that they shine the brightest. Guided by Chef Florian Pansin, the team is made up of seasoned professionals and third-year students who work hand in hand to produce a creative, poetic cuisine where the ingredients are king. The only training restaurant with a Michelin star in France, it can be fully hired for a private event filled with emotion. As a prelude to the experience, you can begin with cocktails at Rose Garden, where elegance is married with imagination. At Institut Lyfe, learning is alive and high standards are rooted in reality. And the talented young team crafts a delightful gourmet experience. Institut Lyfe also has many lounges available for hire, while coming very soon to Place Bellecour is Pavyllon Lyon, a training restaurant created by Yannick Alléno and Institut Lyfe.

Restaurant Saisons : jusqu'à 40 personnes en format assis - Rose Garden : jusqu'à 50 personnes - Salles et salons : jusqu'à 250 personnes (amphithéâtre) / Saisons restaurant: up to 40 seated guests - Rose Garden: up to 50 participants - Rooms and lounges: up to 250 participants (amphitheatre)

Institut Lyfe
1 chemin de Calabert
69130 Écully
seminaires@institutlyfe.com
+33 (0)7 60 94 59 31
institutlyfe.com

Parc de la Tête d'Or

Responsable et humaine

Sustainable and ethical

Penser global, inclure chaque individu, chaque différence. Trouver les meilleures solutions pour les hôtes, garantir les meilleures conditions pour les équipes. La responsabilité, un engagement transversal et pluriel.

Thinking global, including each individual, each difference. Finding the best solutions for guests, providing the best conditions for the teams. Responsibility: a cross-cutting and diverse commitment.

©Delphine Castel



Chalet du Parc

Un lieu chargé d'histoire

A la fin du 19ème siècle, il y avait, au cœur des 117 hectares du Parc de la Tête d'Or, en bord de lac, un chalet en bois. C'était le début des loisirs, on s'y retrouvait pour le plaisir. Dans les années 60, ce marqueur du passé a été réinventé : la structure en bois a disparu pour laisser place à un symbole architectural de l'époque, un bâtiment à l'empreinte « 30 glorieuses » très forte. Sa vocation initiale s'est enrichie : accueillir retrouvailles et regroupements familiaux et amicaux dans un cadre plus grand, autour d'une bonne table. Le restaurant de l'époque accueillait alors des banquets jusqu'à 300 personnes.

Perpétuellement contemporain

Fermé au public depuis 2013, c'est en 2022, après un appel à manifestation d'intérêt, qu'un groupement engagé en a récupéré les clés pour en faire un lieu ouvert à tous les publics, mixant les expériences. Découvrir des expositions et ateliers pour mieux comprendre le vivant et les écosystèmes qui nous entourent. Se régaler autour d'une cuisine créative, locale et de saison, engagée contre le gaspillage alimentaire, imaginée par les chefs de La Fabuleuse Cantine. Partager une expérience avec les résidences artistiques liées à la sensibilisation au vivant, programmées par la Maison Gutenberg. Enfin se réunir dans un lieu immersif qui place le visiteur en véritable acteur sensible aux enjeux de transition.

Réhabilitation : le réusage au cœur de la réflexion design

Le travail de réhabilitation du lieu a naturellement imposé la conservation de sa valeur patrimoniale, de ses volumes, de ses matériaux comme de son lustre Art Déco à forte valeur identitaire. La modernisation du Chalet du Parc a aussi visé l'optimisation des ressources, ou comment produire autant que le bâtiment ne consomme. Ainsi l'électricité est issue d'un mix photovoltaïque et pompe à chaleur, un système de brassage d'air a été conçu pour permettre une ventilation naturelle des espaces, et les eaux grises sont récupérées pour alimenter le réseau des toilettes et l'arrosage des espaces verts.
Côté design, l'objectif était d'allier esthétique, qualité des équipements et durabilité. Pari gagné grâce à des collaborations singulières avec Ligne Roset et Fermob pour du mobilier de seconde main rénové, destiné à réenchanter ce lieu emblématique, vivant et engagé.

Le Chalet du Parc, qui rouvrira ses portes à la rentrée 2026, permet l'organisation en un même lieu, avec les mêmes interlocuteurs, d'événements clés en main, puisqu'il offre la possibilité, en plus de l'accueil et de la restauration, de choisir ses ateliers et incentives parmi un catalogue spécialement imaginé en écho à ce qui fait l'âme de ce lieu tout à la fois urbain et champêtre : le vivant comme moteur de cohésion.

A history-filled place

In the late nineteenth century, tucked away by the lakeside in the 117-hectare Tête d'Or Park, stood a wooden cottage. Leisure was a fresh concept and participants gathered there to unwind. In the 1960s, this relic of the past was transformed: the wooden structure was removed to make way for a contemporary architectural symbol, a building that was unmistakably a product of 'Les Trentes Glorieuses'. Its initial vocation was expanded to welcome friendly reunions and family gatherings in more spacious surroundings, with the added option of dining.
The restaurant at the time hosted huge meals for up to 300 participants.

Forever contemporary

Having been closed to the public since 2013, and following a call for projects, in 2022, the premises were acquired by a socially engaged grouping to create an inclusive venue offering varied experiences. Exploring exhibitions and workshops to learn about the living world and ecosystems all around us. Enjoying creative, local and seasonal cuisine, engaged in the fight against food waste, served up by the chefs at La Fabuleuse Cantine. Share an experience through artistic residencies that raise awareness about the living world, hosted by Maison Gutenberg. And coming together in an immersive place that sees visitors as active participants in ecological transitions.

Renovation: a design approach centred around reuse

The renovation works naturally entailed conservation of the place's heritage value, its volumes, its materials, and its Art Deco chandelier that is so closely tied to its identity. Chalet du Parc was also modernised to optimise resource use, or to create a building that produces as much as it consumes. Electricity is generated from a mixture of PV and heat pump technology, while an air circulation system provides natural ventilation of interior spaces, and grey water is recovered to supply the toilet network and the green space watering system.
On the design side, the aim was to marry aesthetics with quality fittings and sustainability. This was achieved through unique collaborations with Ligne Roset and Fermob, delivering renovated second-hand furnishings that bring the magic back to this iconic, living and engaged venue.

Chalet du Parc will reopen its doors in autumn 2026.
It will be available to plan turn-key events at a single venue run by a single team. Beyond reception and catering, it will offer a choice of workshops and incentive activities from a catalogue specifically designed to resonate with the idea that makes this urban yet bucolic place breathe: the living world as a cohesive force.

6 espaces événementiels intérieurs & extérieurs de 10 à 300 personnes - Salle La Clairière : 156 m², jusqu'à 200 personnes en cocktail - Terrasse la Canopée : 167 m², jusqu'à 150 personnes en cocktail - Salles le Bosquet et le Sous-bois : 41 m² chacune pouvant être réunies pour accueillir jusqu'à 130 personnes en cocktail
Env. 3 minutes, depuis la Porte de la Voûte, côté boulevard Stalingrad (Villeurbanne) - Un parking est aussi accessible aux bus pour les privatisations / 6 indoor & outdoor event spaces with capacity for 10 to 300 participants - La Clairière room: 156 sq. m, up to 200 participants for a cocktail reception - La Canopée terrace: 167 sq. m, up to 150 participants for a cocktail reception - Le Bosquet and Le Sous-bois rooms: 41 sq. m each, combinable to host up to 130 participants for a cocktail reception
Around 3 minutes from the park's east entrance (Porte de la Voûte) by Boulevard Stalingrad (Villeurbanne).
A car park is also accessible to coaches for private events

Chalet du Parc
Allée du Chalet
69006 Lyon
privatisation@chaletduparc.fr

chaletduparc.fr



Berthelet

Transporter, un métier !

Berthelet
Mi-Plaine
19 rue de l'Avenir
69740 Genas
+33 (0)4 87 75 20 07
servicecommercial@berthelet.fr
berthelet.fr



© Cars Berthelet

Entreprise familiale, Berthelet transporte des voyageurs depuis 1946 avec un sens aigu de la qualité et de la satisfaction client. Et pour bien faire son métier, durablement, elle a su évoluer, innover, se recentrer. Aujourd'hui, outre ses activités aéroportuaires et le métier émergeant du transport de salariés, elle développe une expertise au service du tourisme d'affaires. Avec une capacité à mobiliser de 1 à 200 véhicules, Berthelet pilote le transport événementiel en mode gestion de projet, optimisant le nombre de véhicules, leurs capacités (de 8 à 63 places… et toutes les capacités intermédiaires), scénarisant sécurité, stationnement et flux piétons. Mais aussi en anticipant les aléas, grâce à la maintenance préventive et la mobilisation de véhicules de réserve. Labellisée « Exemplaire » dans le cadre du label RSE crée par l'AFNOR et le réseau Réunir, Berthelet cherche toujours à concilier performance opérationnelle et impact environnemental. L'entreprise projette ainsi de développer sa propre IA pour optimiser la planification, et, par la même occasion, les conditions de travail des salariés, premiers ambassadeurs de l'accueil et du service façon Berthelet. Une culture partagée qui reprend les valeurs du rugby, un sport qui leur est cher, en tant que transporteur officiel du Lou Rugby !

The art of transporting

Berthelet is a family business. It has been transporting passengers since 1946, with a sharp focus on quality and customer satisfaction. And to perpetuate its business, it has embraced change, innovation and a new direction. Today, in addition to its airport transfer services and its emerging employee transport business, it is developing expertise in the field of business tourism. With the capacity to operate between 1 to 200 vehicles, Berthelet adopts a project management approach to event transfers. It optimises the number of vehicles and their capacities (8 to 63 seats and everything in between), based on safety, parking and pedestrian flow scenarios. It is also well prepared for unexpected situations, thanks to its preventive maintenance and reserve vehicle fleet. Berthelet achieved the rating "Exemplary" in the CSR certification created by AFNOR and the network Réunir. It is always seeking to balance operational performance with environmental impact. With this in mind, the company is planning to develop proprietary AI to optimise planning and thereby enhance working conditions for its employees, who are frontline ambassadors of Berthelet's signature service and welcome. This shared culture borrows values from rugby, a sport that is close to Berthelet's heart as the official transporter of Lyon's local team, Lou Rugby!

Véhicules de 8 à 63 places - Véhicule 2 étages avec aménagement haut de gamme, espaces de travail et de réunion, ouvert à la location jusqu'à 40 personnes / Vehicles from 8 to 63 seats - Double-decker vehicle with high-end fittings, work and meeting spaces, available for hire for up to 40 participants

OOrion

Le droit au tourisme pour tous



© OOrion

Que se passe-t-il quand on est déficient visuel et que l'on arrive dans une chambre d'hôtel inconnue ? Où se trouvent les interrupteurs, les commandes de la climatisation ? Comment se faire un café, différencier le shampoing du gel douche ? Dans un restaurant, c'est la même chose. Sans « un autre », difficile de choisir son plat sur une carte. Ce constat pourtant évident, Stéphanie l'a transformé en combat. Un combat pour l'autonomie. A peine diplômée de Centrale Lyon, elle lance le projet OOrion, une aventure technologique au service de l'humain, une application qui, au départ, vise à aider à la reconnaissance des équipements urbains, des devantures de magasins pour gommer le handicap qui rend le « dernier mètre » si difficile. Petit à petit, sa technologie s'enrichit, elle éduque son IA pour en faire un partenaire de vie précis, de plus en plus diversifié. Les hôtels demandent à « scanner » leurs chambres et espaces communs, les restaurants comme celui du pâtissier Bernachon ou encore la Brasserie Georges rendent leur carte accessible, pour que tout le monde ait le « droit au tourisme ».

ONLYLYON Tourisme & Congrès s'est également emparé de cette application. Porte d'entrée sur la ville, l'Office de Tourisme a rendu ses informations et dépliants touristiques accessibles via l'application pour que le plaisir de la découverte du territoire soit pleinement partagé, à tous, avec un simple smartphone, ou désormais avec les lunettes IA de Méta.

The right to tourism for all

What happens if you have a visual impairment and you arrive at a hotel you're unfamiliar with? Where are the switches, the air con controls? How to make a coffee, or tell the shampoo from the shower gel? It's the same at a restaurant. Without a helping pair of eyes, it's difficult to choose from the menu. It's obvious when you think about it, but Stéphanie has made it her mission. A mission for independence. Freshly graduated from Centrale Lyon, she launched the project OOrion, an adventure that puts technology to work for participants. It started as an app designed to make it easier to identify urban facilities and shop fronts, to remove obstacles that can make the "last metre" so difficult. Little by little, she developed her tech and trained her AI to make it an effective, increasingly diverse life assistant. Hotels are asking to have their rooms and communal areas "scanned", while restaurants like Brasserie Georges or the one run by the chocolatier Bernachon are making their menus accessible, so that everyone can enjoy the "right to tourism". ONLYLYON Tourism & Conventions is also using the app. As a gateway to the city, the Tourist Office has made its tourist pamphlets and information accessible via the app, to allow the pleasure of exploring the local area to be fully shared by all, using just a smartphone or now with Meta's AI glasses.

OOrion
stephanie@oorion.fr
oorion.fr

Accueillante

Welcoming

Se renouveler, écrire un nouveau chapitre de son histoire, enrichir l'expérience… L'hospitalité, c'est aussi oser se transformer, oser l'audace, pour aller réveiller de nouvelles émotions.

Embracing change, writing a new chapter in your story, enriching the experience… Hospitality also means daring to transform yourself and boldly exploring, to awaken new emotions.

© Abaca Press / Pluquet Pierre-Antoine

Château de Montchat

Vraie vie au Château

Une nouvelle histoire s'écrit au Château de Montchat. L'objectif des nouveaux associés, à pied d'œuvre dès la remise des clés : transformer cet espace locatif en véritable lieu expérientiel. Déjà aux manettes de l'Hermitage de Moly, où le cousu-main est le maître mot, l'équipe du Château de Montchat a travaillé tant sur les équipements techniques que sur l'aménagement et la décoration pour redonner à cet édifice iconique sa noblesse, son confort, son esthétique, telle la maison de famille qu'elle a toujours été. Une maison offrant 12 salles sur 3 niveaux. Chacun est autonome, avec ses propres cuisines, pour permettre la privatisation par étage. Les espaces reçoivent de 40 à 150 convives, qui peuvent également profiter d'un jardin de plus de 3000 m². Attachée à l'histoire du lieu, l'équipe en a conservé les marqueurs identitaires. Au 2e étage par exemple, un piano Pleyel reste le point névralgique des soirées en musique. Pour l'équipe, le sens de l'accueil repose aussi sur la générosité. Ainsi, le salon Pleyel accueille des cours de piano et le Château propose un programme culturel, « les lundis de Montchat » pour devenir un véritable acteur du quartier, pour un lieu vivant, tout le temps.

Parking privé de 63 places - Salles de 2 à 200 personnes - Auditorium partenaire voisin de 230 places / Private car park with 63 spaces - Rooms for 2 to 200 participants - Partner auditorium next door with 230 seats

A living, breathing place

A new story is being written at Château de Montchat. The new owners got to work as soon as they were handed the keys, with the aim of transforming this rental space into a truly experience-based venue. Building on its experience at Hermitage de Moly, where 'tailor-made' is the watchword, the team at Château de Montchat focused equally on the technical facilities, the layout and the interior design, to restore the splendour, style and comfort of this iconic building, like the family home that it has always been.
The venue has 12 reception rooms spread out over three floors. Each is independent, with dedicated kitchens, allowing each floor to be hired privately. The spaces can hold 40 to 150 guests, who can also access the garden stretching out over more than 3000 sq. m. With an attachment to the place's history, the team has preserved its unique features. On the second floor, for instance, a Pleyel piano remains the focal point of musical evenings. For the team, hospitality is also based on generosity. With this in mind, the Pleyel room is used to host piano lessons and the Château offers a cultural programme - 'Les lundis de Montchat' (Montchat Mondays) - that makes it an active, lively part of its neighbourhood community.

Château de Montchat
51 rue Charles Richard
69003 Lyon
seminaires@chateau-montchat.com
+33 (0)4 72 34 58 66

chateau-montchat.com



© Vianney Tisseau



DayOff – La Carrosserie
3 passage Coste
69006 Lyon
contact@dayoff.space
+33 (0)6 37 41 70 91

dayoff.space

© DayOff La Carrosserie

DayOff – La Carrosserie

Beau travail

Atelier de tisserand, garage automobile, loft habité, DayOff La Carrosserie, nichée dans une rue confidentielle de la rive droite du Rhône, a déjà eu plusieurs vies. Tous ces marqueurs du passé - hauteur sous plafond, briquettes, verrière - habilement mis en scène, donnent à cet écrin événementiel un caractère singulier. Comme chez soi, la cuisine est centrale et dessert un salon cosy, transformable en espace plénière. Et si la piscine à balles est la plus inattendue, DayOff La Carrosserie regorge de surprises dans des salles de travail réaménagées : cabinet de curiosités, filet suspendu pour « prendre de la hauteur », espace de réunion en clin d'œil au passé, à l'esprit très US avec ses skateboards et ses mobylettes vintage. Ambiance plus joueuse à la cave, avec billard, fléchettes et jeux d'arcade.
La Carrosserie offre une expérience signature forte, un moment de vie au travail dont on se souvient. Café et bar à « nuts » à disposition, collaborations avec des chefs à domicile, engagement RSE pensé dès la rénovation : une adresse ressource pour s'extraire du quotidien et dynamiser la réflexion collective. Chez DayOff la Carrosserie, on travaille autrement et on s'en souvient longtemps.

Beautiful work

Tucked away on a quiet street along the right bank of the Rhône, DayOff La Carrosserie has already had several lives: textiles workshop; auto repair shop; residential loft. All the traces of its past - the high ceilings, the bricks, the glazing - have been given a special place as part of this event space's unique character.
The homely kitchen area lies at the centre, opening out onto a cosy lounge, which can be converted into a plenary room. While the ball pit is probably the most unexpected feature, DayOff La Carrosserie offers plenty of surprises in its refurbished work rooms: a cabinet of curiosities; an indoor catamaran net for just "hanging out"; a meeting space that nods to the past, embracing an American aesthetic with its skateboards and vintage mopeds. The basement is devoted to play, with a pool table, darts and arcade games.
The experience at La Carrosserie is like no other, making for memorable work sessions. With its coffee corner and "nuts bar", collaborations with home chefs, and a CSR approach built in to the design, this is an energising venue that breaks away from routine and stimulates collective thinking. DayOff La Carrosserie opens up alternative ways to work that will stick with you.

Jusqu'à 80 personnes en cocktail /
Up to 80 participants for a cocktail reception

Villa Florentine

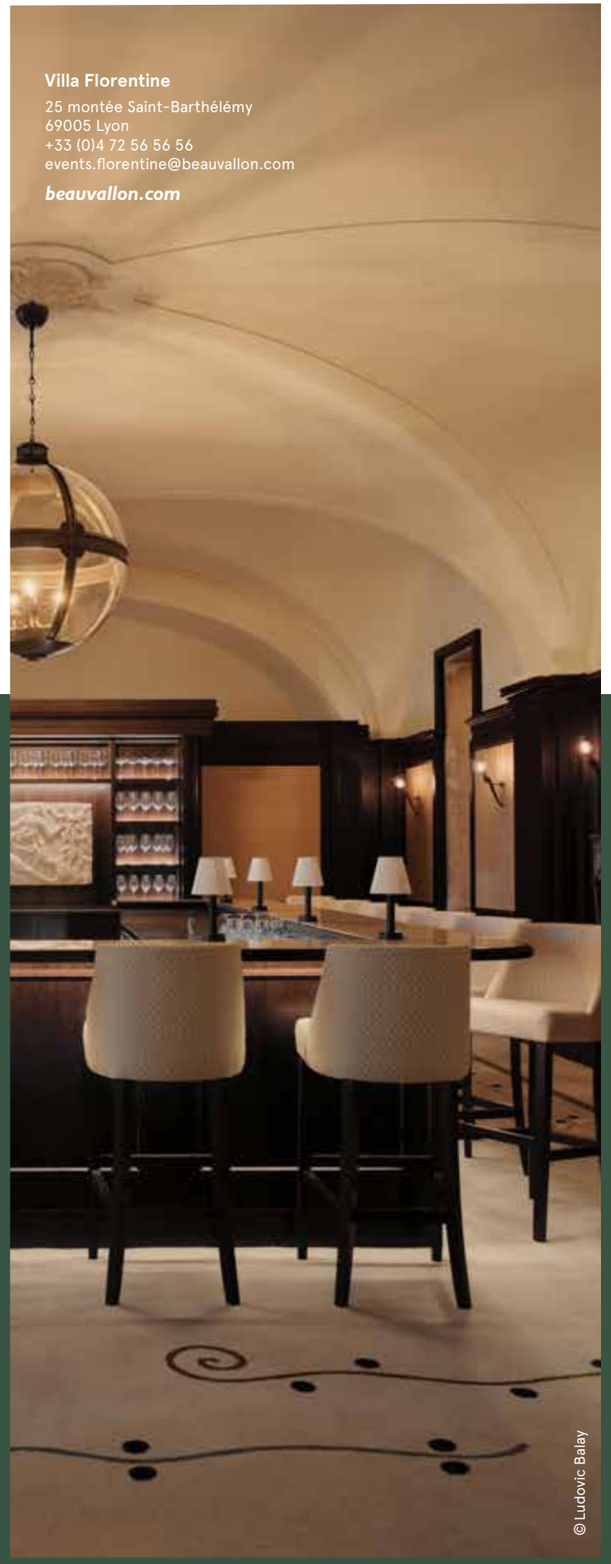
L'icône de la Colline

Villa Florentine, c'est une vue qui embrasse la ville, un panorama qui porte jusqu'aux Alpes. C'est le théâtre d'un pan de l'histoire, des lignes architecturales fortes, la Toscane du 17e siècle, ses couleurs, ses ouvertures, ses méandres. Ré-enchanter Villa Florentine, c'est la mission que s'est donnée Beauvallon Collection en reprenant les clés de cet emblème lyonnais. Sous sa direction artistique, Joséphine Fossey signe une transformation délicate, mettant en scène l'histoire du bâtiment, du territoire dans un écrin à la fois monacal et chaleureux, doux mais à l'identité forte. On est ici en voyage, à travers le temps, entre les espaces cachés et ombragés et les perspectives ouvertes, lumineuses. Une richesse déclinée dans l'offre de restauration de Villa Florentine : la Table, restaurant gastronomique où le Chef Henri Carlier magnifie le produit. Le Comptoir bistronomique mêle influences italiennes et françaises, Segreto, bar speakeasy s'amuse de ses recettes secrètes de cocktails audacieux. Enfin le salon de thé, au décor inspiré des anciennes apothicaireries, autorise la gourmandise à prendre place dans la journée à la façon d'un rituel réconfortant, tout comme le brunch dominical. Chaque instant proposé par Villa Florentine appelle à fermer les yeux, ressentir, profiter.

Hilltop icon

Villa Florentine takes in the whole city laid out below, with views stretching all the way to the Alps. It is a relic of a chapter of history, with striking architectural lines recalling seventeenth-century Tuscany, its colours, and its open, meandering landscapes. Rekindling Villa Florentine's magic: this is the mission that Beauvallon Collection set itself when taking up the reins of this iconic Lyonnais institution. The artistic director Joséphine Fossey has put her signature on a subtle transformation, telling the story of the building, of the local area, in a monastic, yet warm setting; gentle, but with a strong identity. This place transports you on a journey through time, and from hidden, shaded spaces to open, light-filled vistas. The experience extends to the catering on offer at Villa Florentine: La Table, a gourmet restaurant where Chef Henri Carlier does full justice to local produce. The bistronomic 'Le Comptoir' marries Italian and French influences, while the speakeasy-style bar 'Segreto' playfully conjures its confidential cocktail recipes. Finally, the tea room - with its décor inspired by antique apothecaries - invites guests to indulge their epicurean impulses at all times of day, like a comforting ritual or for Sunday brunch. Villa Florentine keeps you in the moment, beckoning you to open your senses and breathe it all in.

36 chambres et suites - Salle de réunion jusqu'à 40 personnes en théâtre / 36 rooms and suites - Meeting room for up to 40 participants in a theatre-style layout



© Ludovic Balay

Le Lumière***

Hôtel de cœur

Premier hôtel à Lyon du groupe bourguignon Desfossey, Le Lumière*** est également son premier établissement signature. Une identité soignée, en écho délicat au cinéma, marqueur très fort de son quartier, Montplaisir-Lumière. Depuis mars 2025, Le Lumière installe son style, dans un cadre contemporain, avec une légère touche art-déco. Le travail sur les couleurs amplifie l'atmosphère chaleureuse de ce boutique-hôtel et l'état d'esprit presque « maison d'hôte » que les équipes développent au quotidien. Les espaces communs invitent à savourer l'instant, à prolonger le petit-déjeuner qui fait la part belle à la gourmandise et aux produits locaux. Et pourquoi ne pas travailler sur place, installé confortablement dans un canapé douillet, avant le prochain meeting ?

Le Lumière*
26 rue Villon
69008 Lyon
+33 (0)4 78 00 66 81
contact@lumierehotel.fr
lumierehotel.fr

The darling

Le Lumière*** is part of the Burgundian hotel group Desfossey. It is their first hotel in Lyon and their first signature establishment. Its lovingly crafted identity features tips of the hat to cinema, which is symbolic of its neighbourhood, Monplaisir-Lumière. Since March 2025, Le Lumière has expressed its style in a contemporary setting with hints of Art Deco. The colour scheme amplifies the warm ambiance of this boutique-hotel and its charming "guest-house feel" that the teams nurture from day to day. The communal areas are an invitation to enjoy the present moment, to take the time to savour the gourmet breakfast, which highlights local produce. And why not make the most of the inviting sofas to prepare for your next meeting?



© Pierre-Antoine Pluquet

Campanile PRIME – Lyon Centre gare Part-Dieu***

Celui qui cache bien son jeu

Tout juste derrière la gare de la Part-Dieu, l'hôtel Campanile PRIME est entré dans la nouvelle ère de la marque dont les aménagements et services ont été intégralement repensés. Que ce soit au niveau du confort, du design ou de l'offre de restauration, Campanile Part-Dieu a fait sa mue. Au total, il offre 173 chambres à l'atmosphère chaleureuse et au calme, et peut accueillir réunions et séminaires dans ses 5 espaces modulables, eux aussi repensés. Le rez-de-chaussée est l'apanage de Maison Canaille, le restaurant de l'établissement et son bar. La carte propose une cuisine bien exécutée, légère et de saison, servie sous forme du buffet. Ses plus : la rôtisserie et la terrasse bien cachée, en plein centre du quartier d'affaires.

Hidden from view

Just behind Part-Dieu railway station, this Campanile PRIME hotel has stepped into a new phase in the hotel brand's life, with its fully redesigned facilities and services. From the comfort level to the design and catering, Campanile Part-Dieu has undergone a transformation. It has 173 rooms with a warm, tranquil ambiance, and welcomes meetings and seminars in its five modular spaces, which have also been redesigned. The ground floor is home to Maison Canaille, the establishment's restaurant and bar. It serves lovingly prepared, light and seasonal served buffet-style.
Added plusses: the rotisserie and the tucked-away terrace, offering a refreshing change of scenery in the heart of Lyon's business district.



© Iulian Rotaru

5 salles de réunion de 30 à 80 personnes en théâtre et 40 à 140 personnes en cocktail / 5 meeting rooms with capacity for 30 to 80 participants in a theatre-style layout, and 40 to 140 participants for a cocktail reception

Campanile PRIME
Lyon Centre gare Part-Dieu***
31 rue Maurice Flandin
Forum Part-Dieu
69003 Lyon
+33 (0)4 72 36 31 00
commercial.lyon.partdieu@campanile.fr

campanile.com

Ibis Styles Lyon Villeurbanne Parc de la Tête d'Or***

La vie de quartier

Université Lyon 1 et INSA Lyon sont ses plus proches voisins. Ainsi en 2025, la rénovation intégrale de l'Ibis Styles de Villeurbanne a été l'occasion de réinventer son offre. Dans ce nouveau décor à l'esprit industriel et particulièrement chaleureux, les équipes ont imaginé un lieu de vie. Un hôtel où l'on passe aussi pour boire un verre, découvrir des plats de saisons twistés par le chef brésilien Sebastiao Bottentuit, et pourquoi pas jouer (le nouveau bar à jeux proposant plus de 200 jeux de société). Ibis Styles Lyon Villeurbanne est aussi un lieu où l'on s'engage : en respectant la provenance des produits et les ressources (éclairage 100 % leds, détecteurs de présence…) à travers une démarche RSE bien installée.
Et parce qu'on aime l'humain, on y fait aussi gentiment la fête avec un programme événementiel ouvert à tous.

Neighbourhood life

Just next door are Lyon 1 University and the engineering school INSA Lyon. So the full renovation of Ibis Styles de Villeurbanne, in 2025, was a chance to reinvent its offering. In a fresh interior with a welcoming, industrial feel, the teams have created a living space. This is a hotel where people drop in to have a drink, to discover the seasonal dishes created with a twist or two by Brazilian chef Sebastiao Bottenuit, or to try one of the more than 200 games on offer at the new board game bar. Ibis Styles Lyon Villeurbanne is also a home for social engagement, with a robust CSR policy governing its sourcing origins and resource use (for instance through LED lighting and presence detectors installed throughout).
And because it is a place that welcomes human warmth, there is a whole programme of fun events open to all.

Ibis Styles Lyon Villeurbanne Parc de la Tête d'Or***
130 boulevard du 11 Novembre 1918
69100 Villeurbanne
+33 (0)4 78 89 95 95

all.accor.com


© Stanislas Gros

[Bar du Carlton Hotel Lyon – MGallery Collection]

Élégance confidentielle

On se souvient de cette majestueuse banquette rose qui conférait au bar du Carlton Hotel Lyon un caractère très boudoir. Il a aujourd'hui laissé sa place à une ambiance certes toujours aussi feutrée, mais désormais plus ouverte. Entre les piètements dorés, les lumières indirectes, tables typées bistrot, le bar a été repensé dans le respect de ce bâtiment emblématique de la Presqu'île devenu hôtel dès les années 1900, avec un petit côté presque incorruptible.

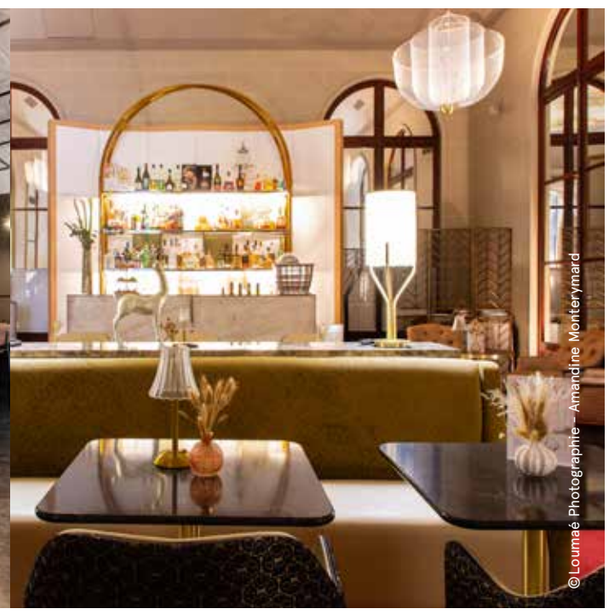
La mixologie reste le cœur de l'offre de ce cocon d'élégance, avec des créations originales à partir de sirops, infusions, jus de fruits faits maison. Une adresse précieuse pour s'évader de la foule et prendre le temps de s'installer, de travailler… ou simplement de profiter.

Quiet elegance

We remember the glorious pink bench seat that gave the bar at Carlton Hotel Lyon its distinctive "boudoir feel". Today, the ambiance remains just as muted, but it is now more open. From gilded bases to indirect lighting and bistro-style tables, the bar has been redesigned in keeping with this iconic building in the Presqu'île district. It became a hotel as early as the 1900s and the bar gives off a cool speakeasy vibe. Mixology remains the core of the offering in this bubble of elegance. Its imaginative creations are crafted with home-made fresh fruit juices, infusions and cordials. This is a gem of an address where you can escape the bustle, do a spot of work or simply soak up the atmosphere.

Bar du Carlton Hotel Lyon
MGallery Collection
4 rue Jussieu
69002 LYON
+33 (0)4 78 42 56 51

mgallery.accor.com


© Loumaé Photographie – Amandine Montérymard



© Maureen Domprobst - Foodisterie

Gourmande

Gourmet

Le cadre, l'histoire personnelle, les techniques, la façon d'accueillir, de partager... au-delà de la « bonne adresse », la gourmandise est aussi la belle expérience, celle qui laisse un souvenir, une émotion, qui fait sourire quand on y repense.

The setting, the personal story, the techniques, the way of welcoming, of sharing... beyond "great addresses", gourmet dining is also about amazing experiences. Experiences that create memories, emotions and smiles when you look back.

Bistrot Amicus

Table de confiance

Côté ambiance, on retrouve ici tous les codes du bistrot français : banquettes, chaises en bois, terrazzo, lumières indirectes pour mieux entrer dans l'intimité d'une équipe qui reçoit comme si elle accueillait des amis, mais dans une version « twistée » pour une élégante modernité. Ce twist, on le retrouve aussi dans l'assiette, les grands classiques d'Escoffier et de la cuisine lyonnaise sont réécrits avec une touche d'acidité et des jeux de textures. Un radis beurre ? Oui, mais avec un sabayon au beurre noisette. Une cervelle de canut ? Elle accompagne un brocoli fondant réhaussé d'une sauce chimichurri. Chez Amicus, les produits de saison sont rois. La carte, resserrée pour plus de fraîcheur, fait la part belle aux sauces et change chaque semaine, pour le plaisir de revenir.

Trust with your eyes closed

The ambiance here has all the elements of an authentic French bistro: bench seats, wooden chairs, terrazzo floors... The indirect lighting beckons you into the team's intimate, welcoming space, filled with twists that create an elegant modernity. You will also find creative twists, where the great classics of Auguste Escoffier and Lyonnaise cuisine are rewritten with zesty touches and plays on texture. Radish with butter? Certainly, except it comes with zabaione in a beurre noisette sauce. Cervelle de Canut? This cheese dip accompanies melting broccoli spiced up with a Chimichurri sauce. At Amicus, it's all about the seasonal produce. The pithy menu puts the accent on freshness and features star sauces, changing weekly to make each return visit a delight.

Privatisation jusqu'à 70 personnes en format cocktail, 56 personnes en format assis. / Available for private hire: up to 70 participants for a cocktail reception; 56 participants for a seated meal



© Jean-Charles Dal-Ben

Bistro Amicus
158 rue de Créqui
69003 Lyon
benoit@bistroamicus.fr
+33 (0)482 532 593
bistroamicuslyon.fr

Carbone Restaurant

Charbons ardents

Intime et chaleureux, certes. Mais surtout expérientiel. Carbone, c'est la petite musique du charbon qui crépite et les produits cuits sur la braise qui prennent une saveur singulière. Viandes, poissons, légumes, fruits... ici tout passe à la chaleur de ce four particulier pour être ensuite assemblé avec finesse. La braise devient exhausteur de goût. Celui de produits bien sourcés, en Aveyron chez l'associé du Chef pour la viande et le fromage, directement sur les bateaux pour les poissons (c'est bon d'être d'origine bretonne) ou chez les maraîchers locaux. Dans cette cuisine ouverte, la préparation est un spectacle et un échange, particulièrement pour les 10 chanceux installés au comptoir. Ici, pas de stockage, pas de chambre froide, tout se cuisine dans l'instant... Un instant bien à part où le vin occupe lui aussi une belle place : plus de 350 références en biodynamie et travail de sélection aussi précis qu'avec les autres partenaires de Carbone.

Glowing passion

Here you will find a warm, intimate setting. But, above all, it's about the experience. Carbone is about the musical crackling of the charcoal and ingredients gently roasting over the embers, until they achieve their unique flavours. Meats, fishes, vegetables, fruits... they all go into the heat of the wonderful oven before being carefully assembled. The embers are enhancers of taste. The taste of thoughtfully sourced ingredients: meats and cheeses from the Chef's partner producer in Aveyron; fish straight off the boats (it's handy being a native of Brittany); vegetables from local market gardeners. In the open kitchen, the preparations are a sight to behold and a chance to exchange, particularly for the ten lucky diners seated near the counter. Here, there is no storage or cold room: everything is cooked in the moment. And it is a moment to savour, with wine also playing a leading role. There are more than 350 biodynamic bottles to choose from, sourced with as much attention to detail as all of Carbone's supplies.

Privatisation jusqu'à 30 personnes / Available for private hire for up to 30 people

La Bibliothèque – Cave expérientielle

Un verre, un récit

Entrer dans la Bibliothèque, c'est accepter de prendre le temps. Flâner dans les rayonnages pour trouver le meilleur breuvage, celui qui correspondra parfaitement à votre humeur du moment par exemple. Évasion, classique intemporel, aventure intense, expérimentation audacieuse ou encore sanctuaire, chaque armoire est une promesse. Celle d'en apprendre davantage sur la collection de vins et spiritueux de cette étonnante cave à vins (qui propose également de nombreux softs, bières et cidres, pour peaufiner le voyage). Ici pas d'étiquettes connues, mais une sélection coup de cœur de passionné. Et à l'occasion d'une privatisation, pourquoi ne pas solliciter un vigneron, un distillateur ou un brasseur pour aller encore plus loin dans la découverte.

A glass of wine is a story

Stepping into La Bibliothèque is a promise to take time. Browse the shelves to find your perfect bottle, the one that matches your mood down to the ground. A touch of the exotic, a timeless classic, an exciting adventure, a daring option or a safe bet: each cabinet holds something in store for you. There's always more to discover in the collection of wines and spirits at this amazing wine cellar (which also stocks a range of soft drinks, beers and ciders, to make your journey complete). Rather than big names, here you'll find hand-picked personal favourites. When you hire this place for your private event, you can also invite a winegrower, a distiller or a brewer to take you deeper into the journey of discovery.

Privatisation jusqu'à 49 personnes / Available for private hire for up to 49 participants

1 2

1 Carbone Restaurant
95 rue Bossuet
69006 Lyon
+33 (0)4 37 28 08 22
contact@carbonerestaurant.fr
carbonerestaurant.fr

2 La Bibliothèque Cave expérientielle
13 rue du Général Plessier
69002 Lyon
+33 (0)4 78 82 92 35
cave.experientielle@outlook.fr
labibliothequecave.fr



© Tasting_Life_Moment



© Canabae

Majorelle

Envie d'ailleurs


© Maureen Dumprobst - Foodisterie

Au cœur du quartier Montchat, Majorelle propose une cuisine bistronomique de saison. Mais la particularité du Chef franco-américain réside dans sa culture hybride, l'excellence française couplée à la culture de l'exotisme. Résultat : une assiette qui s'amuse de fusions asiatiques ou sud-américains, avec des produits sourcés le plus possible localement néanmoins. Ici on utilise beaucoup de condiments, dont certains viennent de l'Huilerie Beaujolaise. Pourquoi Majorelle ? Un clin d'œil au fameux Jardin puisque le restaurant bénéficie d'une très grande terrasse de 100 couverts, à la façon d'une oasis de verdure. Chez Majorelle, le mot d'ordre est convivialité.

Refreshingly different

In the heart of the Montchat neighbourhood, Majorelle serves seasonal, bistronomic cuisine. What makes this place different is the Franco-American chef's fusion of cultures: French excellence combined with a taste for the exotic. The result is playful cuisine that fuses Asian or South American influences, but with ingredients that are sourced as locally as possible. Here you will find a wide selection of condiments, some of which come from Huilerie Beaujolaise (a local oil mill). Why the name 'Majorelle'? It is a tip of the hat to the famous garden in Marrakech, as the restaurant boasts a vast terrace with space for a hundred diners, like a green oasis. For Majorelle, none of this matters more than their warm, friendly welcome.

Privatisation jusqu'à 60 personnes en intérieur et 100 personnes en terrasse / *Available for private hire for up to 60 participants indoors and 100 on the terrace*

Majorelle
50 cours du Docteur Long
69003 Lyon
+33 (0)4 78 42 19 24
contact@restaurant-majorelle.fr

restaurant-majorelle.fr

Racine

Plaisirs bruts

Racine, c'est le produit brut. Le sublimer, lui rendre hommage. C'est s'amuser aussi, avec les assaisonnements, les accords audacieux, et les cuissons, notamment à basse température, toujours dans le respect du produit. Autour du Chef Gabriel Delhomme, tout le monde crée, apporte idées et techniques pour écrire une partition riche, et renouveler la carte tous les 10 jours. La cuisine est une affaire sérieuse, mais ici, on ne se prend pas au sérieux pour laisser place à la convivialité et au partage. Et comme on ne renie pas ses « racines », le Chef, bourguignon, met l'accent sur les vins avec une carte de plus de 200 références. Les bouteilles prennent place dans la déco faite de bois et de végétaux. Situé au calme, à l'écart des grands axes, Racine propose aussi sa grande terrasse de plus de 100 couverts pour de grandes tablées où le goût reste l'invité de marque.

Racine
1 rue du Chapeau Rouge
69009 Lyon
+33 (0)4 26 18 57 15
contact.racine.lyon@gmail.com

racinerestaurant-lyon.com


© Racine

The art of brut

Racine lets the produce do the talking. It simply helps it to shine. It plays on seasoning, adventurous pairings, and different ways of cooking, particularly at low temperature, keeping its feet on the ground by always respecting the produce. Conducted by Chef Gabriel Delhomme, the whole team is creative, bringing ideas and techniques to compose a lush score, and a fresh menu every ten days. Cooking is serious business, but this is a place that doesn't take itself too seriously, leaving room for friendliness and generosity. In keeping with his roots (and as a nod to the restaurant's name), the Burgundian chef has a special place in his heart for wine, reflected in the more than 200 bottles on the menu. They are proudly kept in the wood- and plant-heavy décor. Tucked away from busy streets, Racine also has a spacious terrace with more than 100 seats, for large gatherings where taste is the VIP.

Modulo

Sur l'eau, sous les étoiles


© Modulo x Hôtelier Architectes

On connaissait Modulo, son resto, sa terrasse... Place désormais à son jumeau XXL. Dès ce mois de juin, une nouvelle barge remplace la précédente pour offrir une expérience sur l'eau incroyablement... grande. Ce nouveau Modulo, c'est plus de 1000 m² sur 3 niveaux. De son petit frère, il conserve l'ouverture sur l'extérieur, la transparence, la végétalisation. La restauration aura également la même signature : une cuisine esprit brasserie, de grands classiques faits maison, bien réalisés, généreux, avec des produits de saison et sourcés localement. C'est donc la dimension qui change, et par la même occasion le champ des possibles. Entre rez-de-chaussée et rooftop, la capacité passe désormais à 400 convives (assis) pour des événements sur l'eau avec vue sur le Rhône et les quais côté Presqu'Ile, de quoi se sentir – presque - en vacances. Le niveau inférieur propose en complément une grande salle de réunion pour 50 participants, la lumière naturelle entrant par 3 grands hublots. Il aura fallu plus de 3 ans pour que ce chantier arrive « à bon port », et quelques prouesses architecturales, techniques et de conception. Après un long périple pour ramener la coque de Belgique, Modulo ouvre ses portes. Une nouvelle grande aventure commence.

Privatisation jusqu'à 500 personnes en cocktail (400 assises) / *Available to hire privately for up to 500 people for cocktails (400 seated)*

Modulo
15, quai du Général Sarrail
69006 Lyon
+33 (0)4 78 60 14 37
commercial@restaurant-modulo.fr

restaurant-modulo.fr

On the water, beneath the stars

We were well familiar with Modulo, her restaurant, her terrace... Now we look forward to meeting her huge successor. This June, a new barge will arrive to replace the previous one, offering an experience on the water that's quite simply... massive. The new Modulo will have more than 1000 sq. m of space on three floors. She will be preserving her littler predecessor's bright, open design, peppered with greenery. The catering will also have the same signature: brasserie-style cuisine featuring home-made classics, prepared with love, generosity and locally sourced, seasonal ingredients. The only change then is one of scale; and it will open up a wealth of possibilities. From the ground floor to the rooftop, the capacity is increasing to 400 guests (seated), for events on the water looking out at the Rhône and the riverbanks of the Presqu'île (peninsula). It will be as if you're on holiday, or almost. Below the ground floor, you will also find a large meeting room for 50 participants, offering plenty of natural lighting thanks to three large portholes. It took more than three years to bring the works to their «port of destination», as well as a few feats of architecture, technology and design. After a long journey to bring the hull from Belgium, Modulo is opening its doors. It is the beginning of a big adventure.

LE JACQUARD FRANÇAIS

QUOI / WHAT
Des cadeaux d'entreprise personnalisés, pensés à l'image de votre marque / *Personalised corporate gifts, designed to reflect your brand*

POURQUOI / WHY
Offrir l'essence même de l'art de vivre à la française / *Gift an item that embodies the French art of living*

La grande maison de la maison

Entreprise du Patrimoine Vivant, le Jacquard Français cultive le patrimoine du tissage si cher au cœur des Lyonnais depuis plus de 130 ans. La manufacture des Vosges a ouvert sa première boutique à Lyon en août dernier, un appartement cosy dans lequel chaque pièce s'habille des tissus de coton et de lin de cette marque qui porte haut le savoir-faire français.
Linge de table, de cuisine, de bain ou accessoires : la Maison propose une large palette d'idées cadeaux. Chaque création peut être personnalisée : par la broderie, d'un message ou d'un logo, par l'intégration d'un logo dans un tissage existant, ou encore par le développement d'un motif exclusif, conçu à partir d'un visuel fourni ou imaginé en collaboration avec l'entreprise. Très engagé, le Jacquard Français est labellisé « Masters of Linen » et Oeko Tex, et développe le fil « Re-Fil », issu de ses propres chutes de production. Autant d'attentions qui prolongent votre identité au-delà du moment du don, pour s'inscrire durablement dans les esprits comme dans les usages.

Fine French textiles for the home

For more than 130 years, Le Jacquard Français - a Living Heritage Company - has cultivated the tradition of weaving that is so close to Lyon's heart. The Vosges-based manufacturer opened its first boutique in Lyon last August. It is located in a homely apartment, where each room is adorned with the cotton and linen fabrics made by this brand that champions French know-how.
Including textiles for the dining room, kitchen and bathroom, as well as accessories, it offers a wide palette of gift ideas. Each creation can be personalised: embroidery of a message or logo; integration of a logo in an existing weave; or development of an exclusive pattern, inspired by a supplied image or imagined in collaboration with the company's designers.
Le Jacquard Français is a socially engaged company: certified by Masters of Linen and Oeko Tex, it has developed its 'Re-Fil' thread made from its own recycled offcuts.
All of these details will carry your identity beyond the gift itself, leaving a lasting impression in minds and lives.

41 rue de Brest
69002 Lyon
Pour des personnalisations / For personalisation:
ventes@le-jacquard-francais.com
+33 (0)3 29 60 61 96

le-jacquard-francais.fr



© Le Jacquard Français

DANS LES YEUX DE SOPHIE

QUOI / WHAT
Une illustration identitaire pour un événement, une carte postale ou affiche en cadeau à rapporter / *An illustration of your identity for an event; or a postcard or poster as a gift to take away*

POURQUOI / WHY
Offrir une emphase sur un bâtiment, un symbole qui fait sens, sans effet publicitaire mais avec beaucoup de délicatesse / *Add emphasis to a building, or offer a meaningful symbol, with an approach based on subtlety rather than advertisement*



© Emma Rodrigues

Voir la vi(ll)e autrement

Sophie, c'est la douceur, la discrétion, un peu comme une petite souris qui se glisse là où l'on ne va pas. Elle va alors regarder le monde de son prisme, dans son axe singulier pour en révéler une ligne particulière. Illustratrice qui ne cesse de se découvrir, elle est née de l'architecture et du paysagisme. C'est sans doute ce qui nourrit cette attention portée au bâti, aux paysages, ce trait fin qui s'anime au rythme des couleurs qui irriguent la droiture des lignes de leur poésie joyeuse.
Que ce soit pour le grand public ou les acteurs de l'hospitality qui trouvent en Sophie un regard fort pour enrichir leur récit, les illustrations signées « dans les yeux de Sophie » séduisent et apportent une fraîcheur heureuse, une touche acidulée bienvenue dans un monde qui a bien besoin de regards neufs. La démarche créative de Sophie peut s'adapter à une demande spécifique pour un événement, devenant ainsi le cadeau délicat, pour rapporter chez soi le souvenir immédiat de Lyon et de ses bons moments partagés.

A fresh perspective

Sophie is a gentle, discreet soul, with a knack for slipping into unnoticed places. She sees the world through her own prism, following her own compass to reveal a unique path. With a background in architecture and landscape design, she is an illustrator who is constantly exploring. Hence her love of buildings and landscapes, of fine strokes bursting to life in vibrant colours that soften straight lines with a joyful poetry. Whether it's for the general public or hospitality industry actors, who turn to Sophie's bold vision to enhance their story, the illustrations signed 'Dans les yeux de Sophie' are appealing and refreshing, bringing a touch of pop that is welcome in a world thirsting for new perspectives. Sophie's creative approach can be adapted to a specific request for an event, making a fine gift to take home as a fresh memory of Lyon and all the good times shared.

Sophie Lataste
danslesyeuxdesophie.lyon@gmail.com
+33 (0)6 34 90 46 54

danslesyeuxdesophie.fr

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

ONLY LYON
TOURISME ET CONGRÈS