

let's meet

IN LYON - N° 21 SUMMER 25

EXHIBITIONS
MEETINGS
INCENTIVES
CONFERENCES

INSPIRANTE / INSPIRING

P8

Cap à l'Est / Look east!

RESPONSABLE & HUMAINE / SUSTAINABLE & ETHICAL

P16

Le goût de transmettre / Nurturing talent

ACCUEILLANTE / WELCOMING

P24

L'île enchantée / An enchanting island

**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://plongezdanslyon.fr)



Terre d'audace

Oser croire en son projet, raconter sa propre histoire, imaginer une expérience nouvelle. L'audace est sans doute la valeur ajoutée la plus forte des rencontres de ce numéro estival. Et l'amour aussi.

Il y a ceux qui aiment profondément un terroir, une région viticole, ceux qui aiment les goûts, les saveurs, les produits, et tous, qui aiment inconditionnellement leur métier. Cet été, Let's Meet met un coup de projecteur sur ces amoureux audacieux, bien souvent portés par l'énergie d'une jeunesse qui dope toute une destination, embarque par leur envie tout un écosystème, sans parfois même le savoir.

Alors à eux tous, je dis merci de nous entraîner collectivement dans cette dynamique inspirante.



Land of daring

Daring to believe in your project, to tell your own story, to imagine a new experience. Boldness is probably the added value that shines through the brightest in the meetings featured in this issue. And love too. There are those who deeply love their local soil or winemaking region, those who love tastes, flavours and produce, and all those who unconditionally love their work. This summer, Let's Meet puts the spotlight on these passionate adventurers. They are often uplifted by the energy of a young generation driving an entire destination forward and bringing a whole ecosystem along, sometimes without even realising it. So to all of them, I say thank you for bringing us all along in this inspiring dynamic.

✕
ROBERT REVAT,

Président ONLYLYON Tourisme et Congrès
President of the ONLYLYON Tourist Office



© Franck Juery

INSPIRANTE inspiring

Bousculer les codes

Fresh ideas



© Luis Pizarro Ruiz

RESPONSABLE & HUMAINE sustainable & ethical

Un futur plus juste

A fairer future



© Villa Etoile

ACCUEILLANTE welcoming

Ode à l'esthétique

An ode to aesthetic concepts

28



© Jordan Sapally

GOURMANDE gourmet

Entre innovation et tradition

Between innovation and tradition

34



© Ictyos & Studio Picabel

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

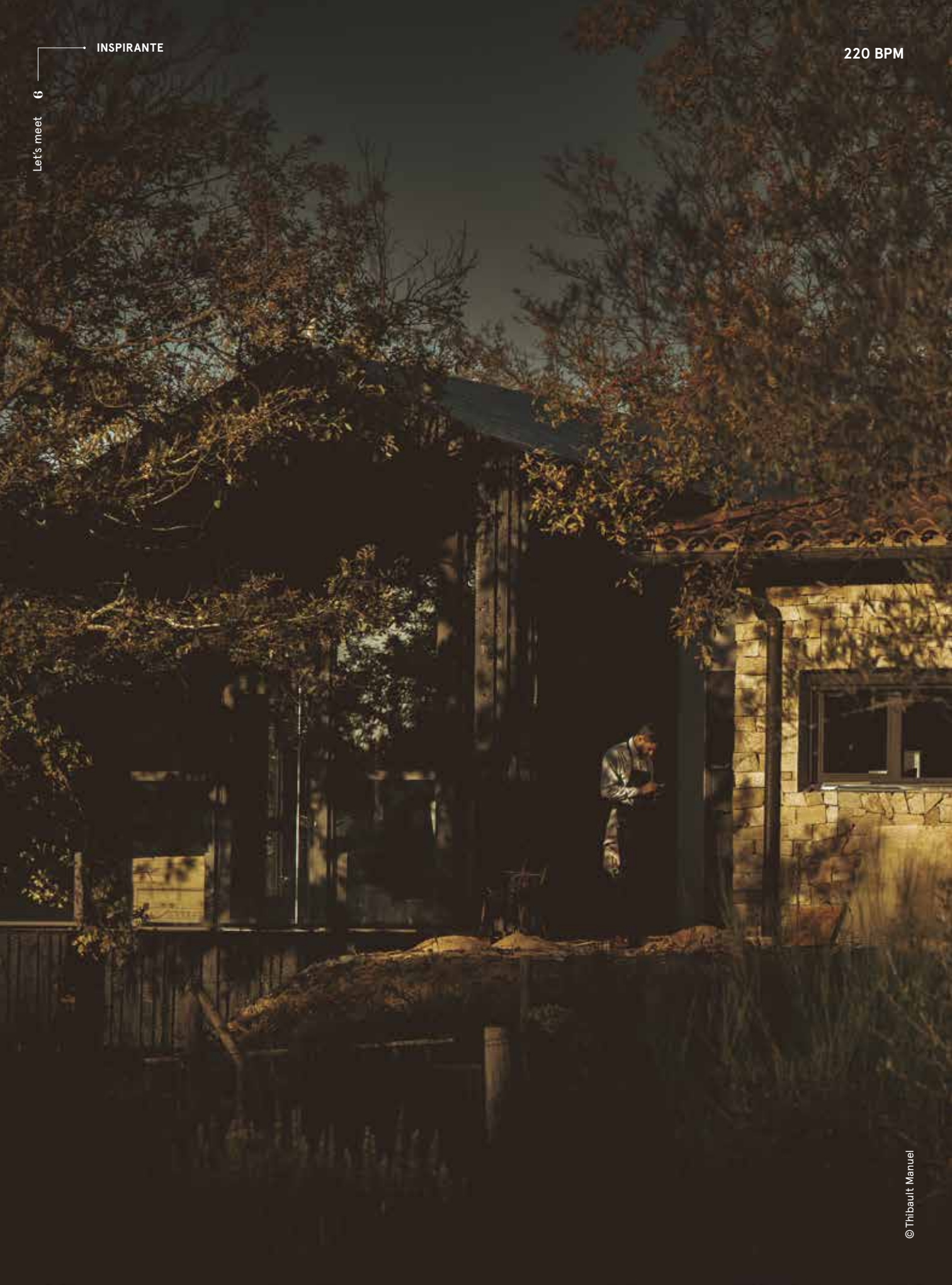
Conception - Réalisation
Design - Production
La Folle Entreprise

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

Un numéro aux inspirations
emplies du dynamisme de celles
et ceux qui se lancent
et bousculent les codes,
provoquent le renouveau.

This issue brings sources of
inspiration bursting with energy,
in the form of enterprising
individuals with fresh ideas and
a desire for renewal.

[Château de Saint-Priest]

Cap à l'est



© Pignol

Baptiste Pignol, qui a repris les rênes de l'entreprise familiale, continue d'apporter sa patte avec énergie et audace à cette incontournable maison lyonnaise. Début 2025, nouveau challenge : il investit le Château de Saint-Priest avec la volonté féroce de lui donner un nouveau souffle.

Cette institution, qui a eu récemment plusieurs vies, est l'un des rares lieux patrimoniaux de l'est lyonnais offrant une telle capacité, à la fois en restauration avec l'Orangerie, mais aussi en réceptif événementiel. Dans cette maison forte du 14^{ème} siècle intégralement réhabilitée et rénovée dans les années 90, modernisée au fil des décennies suivantes, deux étages permettent d'organiser des séminaires,ancements produits, journées d'étude dans des espaces modulables et intégralement équipés. Place ensuite à la gourmandise, dans la majestueuse salle sous verrière qui peut accueillir jusqu'à 100 couverts, ou en terrasse, face au jardin à la française qui s'étend sur plus de 2 hectares. La cuisine est orchestrée par Cédric Poignant, bras droit de Baptiste Pignol qui s'est engagé à ses côtés dans cette aventure. Une voie différente pour cette équipe déterminée qui, de traiteur à restaurateur, se lance désormais un défi complémentaire : accueillir tout au long de la journée.

Château de Saint-Priest

2 rue de l'égalité
69800 Saint-Priest
+33 (0)4 81 65 06 49
contact@chateau-de-saint-priest.com
chateau-de-saint-priest.com



© Pignol

Look east

Since taking up the reins of the family business, Baptiste Pignol has brought his energy, daring and personal signature to this local institution. In early 2025, he took on a new challenge: to breathe fresh life into the Château de Saint-Priest. This establishment, which has had several lives in recent years, is one of the few heritage locations to the east of Lyon with such a large capacity, both in terms of catering with L'Orangerie and event hosting. This fourteenth-century fortified mansion was fully repaired and renovated in the 1990s, and modernised over the following decades. Two floors are available to hold seminars, product launches or study days in the fully equipped, modular spaces. Food is served in the majestic dining hall with its glazed ceiling, offering capacity for up to 100 guests, or on the terrace, looking out over the French-style garden stretching out for more than two hectares. The cuisine is orchestrated by Cédric Poignant, Baptiste Pignol's right-hand man, who joined him on this exciting adventure. This determined duo has chosen to step beyond the realms of dining and catering to explore a new path, as they host events and welcome guests throughout the day.

2 étages de 2 salles de 100 à 180 m2 chacune - Grande terrasse pouvant accueillir 60 personnes - Restaurant privatisable de 100 couverts / 2 floors with 2 rooms from 100 to 180 sq. m each - Large terrace holding up to 60 people - Restaurant available for private hire with 100 seats

[Château du Moulin-à-Vent]

La noblesse du Beaujolais



Une appellation séculaire, un sol et une exposition tout à fait singuliers, un grand vin... Moulin-à-Vent est une signature du Beaujolais, notamment par toute l'Histoire qu'il porte et transmet. Situé à Romanèche-Thorins, à 50 km de Lyon, le domaine appartient depuis 2009 à Jean-Jacques et Edouard Parinet, une histoire de famille, comme ça l'a toujours été au château. Mais avant tout une histoire de passion, qu'Edouard partage avec Brice Laffond, le maître de chai. Venir déguster les vins du Château du Moulin-à-Vent, c'est se laisser imprégner de cet amour au moment même de passer les portes de la Chapelle, cœur battant du domaine, et voyager à travers les nuances du Gamay, cépage roi des différentes cuvées, désormais certifiées bio. Prendre le temps d'une visite, c'est se nourrir de la culture des propriétaires qui, au-delà de travailler méticuleusement leurs parcelles, prennent plaisir à transmettre leur savoir et leur vision aux quelques privilégiés qui peuvent en faire l'expérience.

Dégustation et privatisation événementielle : la chapelle jusqu'à 20 personnes - le cuvage jusqu'à 60 personnes - Evénements possibles dans la cour du château / Tastings and private hire for events: The Chapel: up to 20 people - The Vat Room: up to 60 people - Events can be held in the chateau's courtyard

Best of Beaujolais

An age-old appellation, a totally unique soil and aspect, an outstanding wine... Moulin-à-Vent is a signature of the Beaujolais, notable for the rich history it carries forward. Located in Romanèche-Thorins, 50 km from Lyon, the estate has been owned by Jean-Jacques and Edouard Parinet since 2009. It is a family affair, as has always been the case at the chateau. But it is above all a story of passion, which Edouard shares with Brice Laffond, the cellar master. When you come to taste wines at Château du Moulin-à-Vent, you begin to soak up this passion as soon as you enter the Chapel at the heart of the estate. The journey continues as you explore all the nuances of Gamay, the star variety of the different cuvées, which are now certified organic. Over the course of your visit, you will be immersed in the culture of the owners who, beyond tending to their plots' every need, take pleasure in sharing their knowledge and vision with the fortunate few who get to experience them.

Château du Moulin-à-Vent

4 rue des Thorins
71570 Romanèche-Thorins
+33 (0)3 85 35 50 68
info@chateaudumoulinavent.com

chateaudumoulinavent.com

[220 BPM]

De la bouche au cœur

Une cuisine créative et sincère, une mise en scène futuriste, hors du commun, pour une expérience immersive qui met tous les sens en éveil... Pour la vivre, une seule condition : accepter de se laisser embarquer, de lâcher prise, et abandonner ses codes, ses habitudes, ses références. Cette histoire, écrite et mise en scène par le Chef Jérémy Galvan et ses équipes audacieuses, commence dans un van, qui vous emmène en terre inconnue. Ça tourne.

Ça vibre. Ça monte. On passe de l'ombre à la lumière. On pousse la porte d'une drôle de construction. Puis sous un ciel de verre astral, s'enchaînent une trentaine de bouchées créatives, où chaque produit trouve son écho, où chaque cuisson est une émotion. Un voyage de 3h à travers le temps, l'espace, les goûts. Pour revenir au point de départ, haletant, comme au réveil d'un rêve palpitant, le cœur qui s'emballe. Était-ce la réalité ? On ne vous en dira pas plus.

Capacité : 14 convives - Départ et retour au cœur
du Vieux Lyon / Capacity: 14 guests - Departure and return
in the heart of Vieux Lyon (Old Lyon)

From the mouth to the heart

Creative and sincere cuisine, and a futuristic setting unlike any other, for an immersive experience that awakens all of the senses...

To embark on the journey, you will need to let go and forget about your usual routines or points of reference. This story, written and staged by Chef Jérémy Galvan and his adventurous teams, begins in a van that will take you to uncharted territory. You feel the road beneath the wheels and the ascent of a slope. You move from shadows into light. And then you push open the door of a strange building. Beneath a galaxy of glass illuminations, a series of more than thirty creative bites is served: each ingredient has an echo; each morsel is prepared with passion. At the conclusion of this three-hour journey through time, space and flavours, you find yourself back at the point of departure. You are breathless, your heart races, as if woken from a thrilling dream. Did it really happen? The rest is for you to discover.

220 BPM

Adresse inconnue / Unknown address
+33 (0)4 72 18 19 84
contact@220-bpm.fr

220-bpm.fr



Centre Commercial Confluence /
Confluence Shopping Centre
112 cours Charlemagne
69002 Lyon
+33 (0)4 78 79 32 37
event.lyon@eclipso-entertainment.com

eclipso-entertainment.com

© Eclipso

[**Eclipso**]

Pouvoir presque toucher du doigt...

Voyager au cœur des pyramides de Kheops, courir avec les dinosaures, trinquer avec les impressionnistes les plus célèbres à l'occasion de leur première exposition ou renaître en 1304 à Carcassonne pour en défendre les remparts... ces histoires extraordinaires prennent vie à Eclipso, espace d'expéditions immersives en réalité virtuelle. Une fois dans la pièce, casque bien en place, on peut alors déambuler, avec une centaine de personnes en simultané, dans l'un des 4 univers proposés, et vivre, grandeur nature, une aventure de 45 minutes hors du temps. Plonger dans une expérience Eclipso, c'est devenir acteur d'un scénario léché, imaginé en collaboration avec des experts, scientifiques, historiens, et projeté par des technologies de pointe dans une réalité certes virtuelles, et pourtant presque palpable. Et pour se remettre de ses émotions, le buffet proposé par les traiteurs partenaires du lieu est quant à lui bien réel ! Nouveauté proposée par l'équipe à partir de cet été : une aventure de 30 minutes sur le Titanic à découvrir hors les murs, ou en direct de la Saône en collaboration avec les Yachts de Lyon. Mais promis, pas de vrai iceberg en vue.

Almost real enough to touch...

Journeying to the heart of the Great Pyramids, running alongside dinosaurs, rubbing shoulders with the pioneers of Impressionism at their first exhibition, or travelling back to 1304 to defend the ramparts of Carcassonne... All of these extraordinary stories come to life at Eclipso, the starting point for immersive adventures in VR. After entering the room, equipped with your headset, you can explore one of the four environments along with more than a hundred other people, as you set off together on a gripping, life-sized adventure lasting 45 minutes. The immersive Eclipso experience gives you a role in a lovingly crafted story, created in collaboration with experts, scientists and historians. Using the latest technologies, you are transported into a world that may be virtual, but it feels so real you can almost touch it. To bring you back to tangible reality, Eclipso's partner caterers offer a buffet that will make you happy you returned!

New experience coming this summer: a 30-minute adventure on the Titanic to be discovered at your venue, or out on the river Saône in collaboration with Yachts de Lyon. And we promise that there won't be any actual icebergs on your path.

De 15 à 300 personnes - Espace LOUNGE : jusqu'à 50 personnes - Espace ECLIPSO : de 30 à 300 personnes / 15 to 300 people - Lounge space: up to 50 people - Eclipso space: 30 to 300 people

[Centre de Congrès de Lyon]

30 ans et une nouvelle jeunesse

C'est une longue série de transformations qui touche à sa fin au Centre de Congrès de Lyon, pour une nouvelle jeunesse et un enrichissement de l'offre selon 3 ambitions : rénover, innover, réinventer. Côté rénovation, l'ensemble des revêtements de sol ont été changés et les 10 000 chaises et fauteuils retapissés. L'innovation se décline quant à elle selon deux axes. Pour un site plus respectueux des ressources, le Centre de Congrès est aujourd'hui intégralement éclairé en LED, les fenêtres et portes vitrées ont toutes été changées pour améliorer la performance énergétique du bâtiment, et un système de déstratification installé pour minorer la consommation de chauffage. Dès le début de ce chantier, la gestion des déchets et biodéchets a été largement améliorée, avec une déchetterie installée sur site. L'innovation est aussi technologique avec l'équipement des 35 salles de réunion de système de visio-conférence avec une plateforme de streaming dédiée, une première en France. Cet été, 12 écrans mobiles et 30 écrans fixes, dont certains XXL, signeront la fin de la signalétique imprimée au profit de l'affichage dynamique. Enfin, se réinventer, c'est imaginer d'autres manières de « consommer » les espaces, en organisant par exemple des dîners sur la scène du grand amphithéâtre, ou en transformant les forums du rez-de-chaussée en immense discothèque, comme pour les Eurogames de ce mois de juillet. Un vent de fraîcheur souffle donc à la Cité internationale.

30 years and a new lease of life

A long series of transformations is nearing completion at the Centre de Congrès de Lyon (Lyon Convention Centre), giving it a new lease of life and expanding the offering in line with three ambitions: renovate, innovate, reinvent. In terms of renovation, all of the flooring has been changed, while all 10,000 chairs and armchairs have been reupholstered. As for innovation, this breaks down into two main areas. To improve resource efficiency, the venue now uses LED lighting throughout, its windows and glazed doors have all been changed to improve building energy performance, and an air circulation system has been installed to reduce consumption by redistributing heat. Right from the outset of the works, waste and biowaste management was significantly improved with the addition of an on-site processing centre. The second area of innovation is technology, with the installation of a videoconferencing system and a dedicated streaming platform in the 35 meeting rooms – a first in France. This summer, 12 mobile screens and 30 fixed screens, including some extra large screens, will usher out printed signage in favour of dynamic displays. Lastly, reinventing the venue means imagining original ways to “consume” the spaces, for example by holding dinners on the stage of the large amphitheatre, or by transforming the forums on the ground floor into a huge dance floor, as for the Eurogames being held in July. A fresh wind of change is blowing through the Cité Internationale complex.

24 000 m² modulables dont 3 amphithéâtres (300, 900 et 3 000 places) – 35 salles de réunions équipées, pouvant recevoir de 50 à 450 personnes – Un espace modulable de 8 400 m² sur un même niveau, sans pilier, à la lumière du jour / 24,000 sq. m of modular floor space, including 3 amphitheatres (300, 900 and 3000 seats) – 35 equipped meeting rooms with capacity from 50 to 450 people – A 8400-sq. m modular space on a single floor, with a pillar-free design and daylighting



1

2

1 Centre de Congrès de Lyon /
Lyon Convention Centre
gl-lyonevents.com

2 Les OUR(S) de l'événementiel /
The OUR(S) event industry awards
ourscom.fr

[Tonic Circus]

Le Talk Show de l'événementiel

Ce printemps a été riche de rencontres pour les professionnels de l'événement de la région, un dynamisme qui atteste de l'énergie du territoire. En avril s'est tenu Tonic Circus, un événement imaginé à la façon d'un talk show par la journaliste Marilyne Genevriér, naturellement très attachée au contenu. Sa volonté : créer un temps d'échange et de rencontre sous le signe de l'engagement et du partage d'expérience. Tonic Circus a ainsi été l'occasion d'entendre pitcher des porteurs de projets et d'innovation, de donner la parole aux jeunes et aux étudiants qui ont pu croiser les visions des professionnels aguerris du territoire. Un format lui aussi innovant qui a trouvé cette année son écrin au Cirque Imagine pour rassembler toutes ces énergies. La 2^{ème} édition, en préparation, sera tournée vers l'innovation et la réponse aux enjeux de demain.

The talk show of the events world

This spring has been filled with gatherings of the region's event planning professionals, reflecting their abundance of energy. In April, Tonic Circus was held, an event with a talk show format created by the journalist Marilyne Genevriér, who has a natural affinity with its content. Her aim is to create exchanges and meetings that focus on engagement and experience sharing. Tonic Circus was an opportunity to hear pitches by project owners and innovators. It also provided a platform for young people and students, who were able to compare their ideas with the visions of experienced professionals in the local area. This year, the novel event concept brought together its dynamic participants beneath the circus tents of Cirque Imagine. The second edition, currently being prepared, will focus on innovation and solutions for tomorrow's challenges.

Tonic Circus

Marilyne Genevriér
+33 (0)6 62 85 81 79
toniccircus.fr



[Les OUR(S) de l'événementiel]

Récompenser l'énergie créative

En mai est venu le temps des récompenses. Porté par le média OUR(S), média né il y a 5 ans destiné à l'écosystème de la communication Auralpine, les OUR(S) de l'événementiel, organisés pour la 1^{ère} année également, ont mis en valeur le travail et la créativité des agences à l'occasion d'une cérémonie chaleureuse organisée au théâtre l'Île O. Les 20 lauréats des 8 catégories, dévoilés par un jury de 11 professionnels, ont attesté de la richesse des concepts, des mises en scène, des technologies au service du sens et de l'expérience. Une façon de se retrouver entre pairs pour développer une énergie collective et l'envie de pousser toujours plus loin la puissance de l'imagination. Pour cette édition 2025, l'Ours d'or du meilleur organisateur de l'année a été remis à Nomad Kitchens, concepteur et chef d'orchestre de Lyon Street Food Festival. Rendez-vous en 2026 !

Rewarding creative energy

In May, the time for awards arrived with the first edition of the 'OUR(S) de l'événementiel', or 'OUR(S) event industry awards'. Initiated by OUR(S), a media player founded five years ago, dedicated to the regional ecosystem in Auvergne Rhône-Alpes, it showcased agencies' work and creativity during a warm ceremony held at the theatre L'Île Ô. The 20 award winners in 8 categories, nominated by a jury of 11 professionals, reflect the abundance of concepts, stagings and technologies used to create meaning and experiences. The event provides opportunities to meet with peers, and to develop a collective energy and desire to push the boundaries of imaginative power ever further. The 2025 "Golden Ours", for the year's best organiser, was awarded to Nomad Kitchens, creator and orchestrator of the Lyon Street Food Festival. We hope to see you there in 2026!

Les OUR(S) de l'événementiel /
The OUR(S) event industry awards
event@ourscom.fr
ourscom.fr

RESPONSABLE & HUMAINE

© Luis Pizarro Ruiz

Responsable et humaine



Sustainable and ethical



Des engagements pour l'humain.
Des engagements par l'humain,
collectivement. C'est l'histoire de
challenges que l'on partage pour
dessiner un futur plus juste, en
encourageant à la fois ceux qui
font aujourd'hui et ceux qui feront
demain.

Commitments to people.
Commitments by people, working
collectively. This is the story of the
challenges we are sharing to shape
a fairer future, by encouraging all
those who are acting today and all
those who will do so tomorrow.

[Vatel Academy]

Le goût de transmettre

Avec Vatel Business School, l'art de l'hospitality est enseigné chaque année dans 50 établissements, sur 4 continents, à 9 000 étudiants. Depuis 2024, l'école supérieure du management hôtelier remonte le temps, et renforce ses talents. Avec la création de Vatel Academy, l'excellence se transmet désormais aux plus jeunes sortant de collège ou en reconversion. 3 formations sont proposées en apprentissage, donc prises en charge financièrement : service en restauration, arts culinaires et pâtisserie.

Les élèves alternent théorie et expérimentation dans les structures d'application de Vatel Academy : un restaurant bistrannique, un restaurant gastronomique, un bar et salon de thé et des salons de réception qui accueillent séminaires, conférences, assemblées générales, dîners de gala... Les élèves passent ainsi par tous les postes et plongent au cœur des métiers accompagnés par une équipe de chefs et de professionnels passionnés, qui partagent avec eux la meilleure motivation : l'envie de faire plaisir, de partager, de réussir et d'aller toujours plus loin.

Salons événementiels jusqu'à

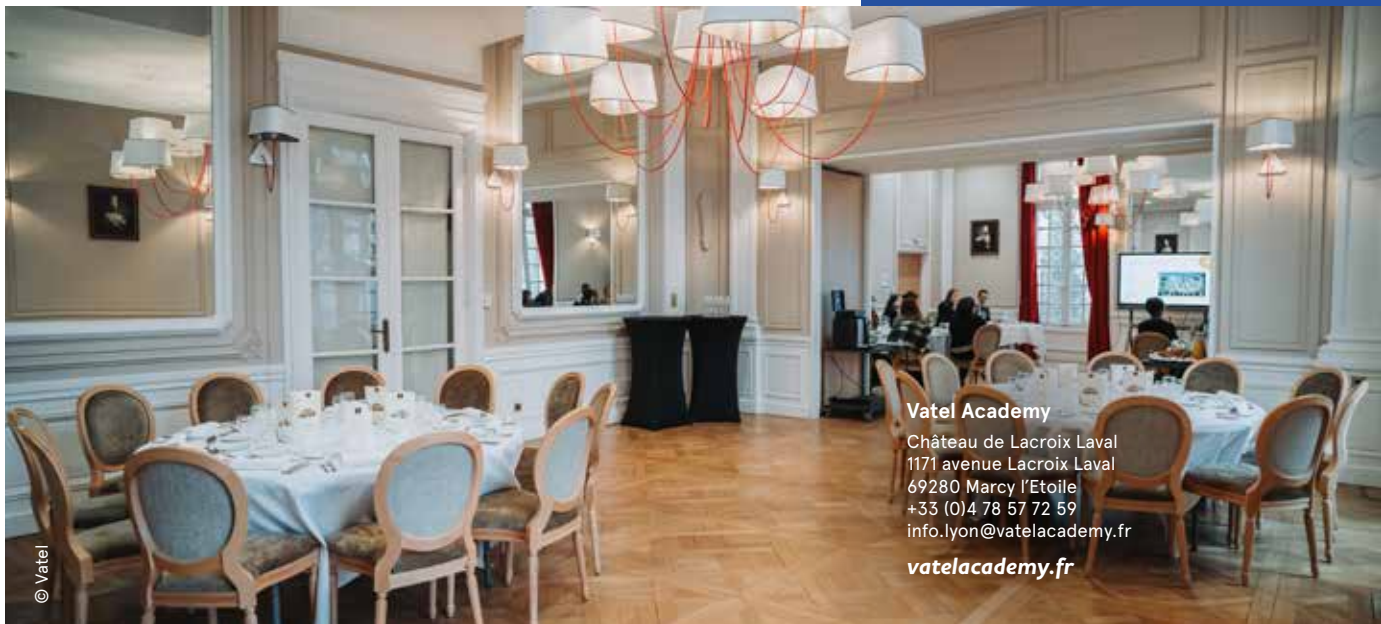
500 personnes

Salle plénière de

150 places et 6 salles de sous-commissions

3 000 m² de jardins de 100 à 600 personnes

Cour de **100** m² privatisable



Vatel Academy

Château de Lacroix Laval
1171 avenue Lacroix Laval
69280 Marcy l'Etoile
+33 (0)4 78 57 72 59
info.lyon@vatelacademy.fr

vatelacademy.fr

Nurturing talent

Each year, Vatel Business School teaches the art of hospitality at 50 establishments, on four continents, to 9000 students. Since 2024, this hotel management school has been casting its net wider to develop young talent. With the creation of Vatel Academy, expertise is now being handed down to lower secondary school leavers and young people retraining. Three courses are offered as part of an apprenticeship providing financial support: restaurant waiting, culinary arts and confectionery. Students alternate between theory and practice at Vatel Academy's application establishments: a bistrannique restaurant, a gastronomic restaurant, a bar and tea room, and reception lounges that host seminars, conferences, general assemblies, gala dinners and other events. Students get a chance to try their hand at all positions and dive deep into the jobs. They are supported by a team of passionate chefs and professionals who convey to them the best motivation: the desire to please, share, succeed and continuously improve.

Event lounges holding up to
500 people

Plenary room with
150 seats and 6 breakout rooms

3000 sq. m of garden spaces holding 100 to 600 people

100-sq. m courtyard available for private hire

[ONLYLYON Tourisme & congrès]

Émulateur d'un engagement collectif

ONLYLYON Tourisme & Congrès porte dans son ADN un engagement très fort dans l'accompagnement de ses adhérents. Depuis 2022, l'office va plus loin pour aider les établissements volontaires vers l'éco labellisation. Entre aides financières et organisation de formations et ateliers entre pairs, ONLYLYON Tourisme & Congrès met en place une démarche globale qui vise à la fois, par le partage de bonnes pratiques, une exploitation hôtelière plus responsable, et, par effet induit, contribue à rendre la destination Lyon plus raisonnée. Ainsi depuis 2022, 55 établissements hôteliers ont été accompagnés sur le territoire de la Métropole.

Depuis janvier dernier, 24 nouveaux établissements lyonnais peuvent afficher le label Clé Verte, portant à 66 leur nombre total. Une accélération qui révèle l'implication des acteurs du tourisme lyonnais pour une meilleure gestion des ressources, une sensibilisation des clients et des équipes à l'environnement. Bref, comment trouver des réponses et œuvrer ensemble à la réduction de l'impact de l'activité réceptive sur le cadre de vie de tous.

ONLYLYON Tourisme & Congrès /
ONLYLYON Tourism & Conventions
pro.lyon-france.com

Driving a collective commitment

At the core of ONLYLYON Tourism & Conventions' identity is an unwavering commitment to support its members. Since 2022, the tourist office has gone a step further to help organisations seeking environmental certification. The global approach adopted by ONLYLYON Tourism & Conventions includes financial assistance, training and peer-to-peer workshops. Its aim is to promote responsibility in the hotel sector and thereby greater sustainability in Lyon as a destination, through the sharing of good practices. Since 2022, 55 hotels in the metropolitan area have been provided with support. And since January, 24 establishments in Lyon have been certified under the Clé Verte/Green Key quality label, bringing the total number to 66. This growth rate reflects the engagement of the city's tourism actors to improve resource management, and raise environmental awareness among their customers and teams. In short, the idea is to work together to find solutions that reduce the impact of incoming tourism on the quality of life of all communities.



Jardin de Fourvière Hôtel
Fourvière Hôtel garden

[Aiden]

Le travail pour reconstruire l'humain

Depuis plus de 30 ans, AIDEN met à disposition des personnes éloignées de l'emploi pour des missions ponctuelles ou régulières et œuvre ainsi à la réinsertion par le travail. Parmi les filières développées récemment, la valorisation des biodéchets par le compostage a permis de nouer de belles relations avec les acteurs de la destination. L'histoire a débuté avec la restauration, puis a donné naissance, dès 2019, à une collaboration forte avec le Centre de Congrès de Lyon. Ce véritable partenariat a permis, en étudiant le bon process, les bons contenants, le juste stockage, la valorisation locale des biodéchets vers du compostage destiné à la production de légumes bio à Ecully. Et si la collaboration répond initialement à un besoin de bonne gestion, c'est aussi une relation humaine forte qui s'est développée entre les 2 structures, et permet aujourd'hui d'essaimer sur les autres sites du groupe GL events.

Rebuilding human connections

For more than 30 years, AIDEN has been helping people with difficulties accessing employment through one-off or regular assignments, to promote social reintegration through work. Among recently developed initiatives, biowaste recovery through composting has given rise to fruitful relationships with engaged actors in the destination. The story began in the catering sector before growing into a collaborative project with the Lyon Convention Centre in 2019. Based on a search for the right process, containers and storage method, this true partnership has enabled local recovery of biowaste for compost used to grow organic vegetables in Ecully. And while this collaboration initially met a need for efficient waste management, strong human relationships have also been developed between the two organisations, leading to offshoots at other sites run by the group GL events.



1

2

1 Aiden

Aiden Chantiers
454 avenue de la Sauvegarde
69009 Lyon
+33 (0)4 78 47 78 37
contact-chantiers@aiden-solidaire.com

aiden-solidaire.com

2 Materi'act

64 boulevard du 11 Novembre 1918
69100 Villeurbanne
Jennifer Malrain
+33 (0)6 65 23 70 20
jennifer.malrain@forvia.com

materiact.fr

[Materi'act]

La preuve par l'exemple

Plonger au cœur de l'activité d'un créateur de matériaux durables, mais pas n'importe lequel. Celui qui dessine demain, qui pense autrement, qui cherche les meilleures solutions pour produire des matériaux respectueux de l'environnement, des hommes, travaillant tant sur les biocomposites à partir de fibres végétales que sur des plastiques recyclés provenant des déchets des ménages. Objectif : réduire au maximum son empreinte carbone, et donc celle des véhicules. Materi'act est une pépite innovante, propulsée sur les enjeux de durabilité et décarbonation par le géant Forvia. Une entreprise ouverte, aux idées, aux énergies, aux autres. Il est donc possible d'y organiser événements, rencontres, journées d'études dans sa salle de conférence, au cœur de la recherche, où toute une filière se met en mouvement, preuve qu'on peut tous faire bouger les lignes.

1 salle de conférence jusqu'à 100 personnes - 5 salles de réunion de 6 à 16 personnes / 1 conference room for up to 100 people - 5 meeting rooms for 6 to 16 people

Proof by example

Take a deep dive into the activities of an outstanding creator of sustainable materials. Its future-focussed team is thinking differently and finding solutions to produce materials that respect the environment and people, working with both biocomposites based on plant fibres and plastics recovered from household waste. Materi'Act's goal is to minimise its carbon footprint and, by extension, that of the vehicles that use its materials. Created by the automotive supplier Forvia to meet its sustainability and carbon-reduction challenges, this innovative company has an open outlook on ideas, energies and others. You can hold your events, meetings or study days here in the conference room, surrounded by a powerful research dynamic which is proving that it is possible to change the rules of the game.



[Kubbii]

Comme un jeu de construction

Kubbii, c'est un peu le Lego® de la communication événementielle, le respect de l'environnement en plus. Conçus comme des poupées russes, de trois tailles différentes, ces cubes en carton canelé étonnent par leur modularité, par leur durabilité. Ils permettent surtout une quantité inépuisable de configurations, pour des zones d'accueil, de la signalétique, ou encore de l'agencement de stand. L'unique limite : la créativité. Seules les façades, actualisables, sont imprimées, il est possible de jongler avec la profondeur (pour ajouter un écran par exemple), alterner pleins et vides pour des effets 3D. Un cube abîmé ? on ne le change pas, on le répare. Enfin, Kubbii peut terminer sa vie... en compost !

A building block game

Kubbii is like the Lego® of event promotion. And it's environmentally friendly to boot. Designed like Matryoshka dolls, in three different sizes, these corrugated cardboard cubes are amazingly modular and durable. More importantly, they allow an inexhaustible number of layouts, to create reception areas, signage, or a booth. The only limit is your imagination. Printing is done only on the faces, which can be updated. You can also play with depth (to add a screen for example), or alternate between blocks and empty spaces to create 3D effects. A damaged cube? You can have it repaired rather than replaced. Finally, when a Kubbii reaches the end of its life, you can compost it!

Kubbii

Atelier Möbius | Kubbii France
b.gourdain@atelier-mobius.fr
+33 (0)6 79 87 63 48

kubbii.com

Accueillante



Welcoming

Ode à l'esthétique qui sublime
le patrimoine ou chahute
l'architecture pour écrire de
nouvelles expériences réceptives,
toujours plus fortes en émotions.

An ode to aesthetic concepts that
are enhancing heritage or shaking
up architecture to create novel
reception experiences, with ever
greater emotional impact.



[Hampton by Hilton]

Ça bouge à St Ex

Voyager avant le voyage, c'est la promesse de ce nouvel établissement de 120 chambres ouvert au cœur du terminal 2 de l'aéroport Saint-Exupéry. Ces anciens bureaux ont été intégralement réhabilités, les grandes façades vitrées ouvrant sur l'extérieur pour un concept design « dedans/dehors » imaginé par l'agence MOHA et dans lequel le végétal rythme l'espace. C'est dans une ambiance joyeuse et colorée que ce nouvel Hampton propose également une offre de restauration en collaboration avec la Fabuleuse Cantine (lire Let's meet 19) pour une approche inclusive, en circuit court, et particulièrement créative. Une offre alternative et complémentaire à ce qui existe dans le quartier de l'aéroport, pour un départ immédiat. Le plus : une liaison directe avec la gare TGV et le parking P0.

A new arrival at Saint-Exupéry

Experience a journey before the journey: this is the promise of the 120-room hotel that recently opened in terminal 2 of Saint-Exupéry Airport. These former offices have been fully renovated, with wide glazed facades opening up the interior to the outside, as part of a concept designed by the firm MOHA, where the spaces are broken up with greenery. In this bright, colourful interior, the hotel also provides a catering service in collaboration with La Fabuleuse Cantine (see Let's Meet #19), based on an inclusive, highly creative approach that prioritizes short supply chains. With this alternative and complementary addition to the existing offering in the airport and surrounding area, the journey begins as soon as you enter the lobby. Added bonus: a direct link with the TGV high-speed rail station and the P0 car park.

Organisation de réunions et séminaires jusqu'à 40 personnes en collaboration avec le centre Regus mitoyen / Organisation of meetings and seminars for up to 40 people in collaboration with the neighbouring Regus center

Hampton by Hilton

335 rue de Finlande
69125 Colombier Saugnieu
lyson_hampton@hilton.com

hilton.com



© Guillaume Grasset



© Crowne Plaza

[Crowne Plaza Lyon Cité Internationale]

Dolce vita à la lyonnaise

C'est un vent d'Italie qui souffle sur le Crowne Plaza, clin d'œil au côté toscan de la ville des lumières, et à Renzo Piano sans doute, lui qui a façonné la Cité Internationale il y a 30 ans. Finis donc les codes du 4 étoiles classique, place à une nouvelle expérience moderne, conviviale et chaleureuse avec un lobby et un restaurant intégralement repensés. Le grand bar central devient le centre névralgique de l'hospitalité signée Crowne Plaza, une douce atmosphère terracotta qui appelle à s'installer autour d'un verre ou une assiette savoureuse et colorée. L'hôtel en a profité pour élargir la palette de son offre séminaires en ajoutant deux salles à son catalogue. Et bientôt un nouveau spa et un rooftop qui promet de beaux événements au sommet.

5 salons de séminaires de 15 à 88 participants /

5 seminar rooms for 15 to 88 participants

The dolce vita, Lyon style

An Italian breeze is blowing through Crowne Plaza, like a tip of the hat to Lyon's Tuscan connection, and perhaps to Renzo Piano, who designed the Cité Internationale complex 30 years ago. Rather than a conventional 4-star approach, here is a fresh experience with a modern, friendly and warm feel. In addition to the fully redesigned lobby and restaurant, the large central bar has become the focal point of Crowne Plaza's signature hospitality, where gentle terracotta tones beckon you to gather for a few drinks or some flavoursome, colourful dishes. The hotel has taken the opportunity to expand its seminar offering with the addition of two rooms. And soon, there will be a new spa and a rooftop space that promises beautiful events with a view.



[Hôtel Océania Lyon ***]

Au vert en ville

Quand l'architecture des années 70 se refait une beauté et invite la nature en son sein, ça donne un lieu hybride, dans toutes ses dimensions. Prendre un verre dehors, dans le grand patio... ou dedans, au bar, également point de rendez-vous des nouveaux arrivants. Profiter du jardin verdoyant... ou de la vue sur le Mont-Blanc, depuis les étages. Sentir le confort et la douce atmosphère de l'architecture intérieure... et lire à travers les aménagements tout le travail d'éco-conception de la rénovation. Oceania Hôtels ouvre les portes de ce nouvel hôtel de 72 chambres ce mois de juillet. Le début d'une toute nouvelle histoire dans la chaleur estivale pour vivre pleinement l'expérience de ce jardin pensé comme une guinguette chic, et qui a donné le ton à l'ensemble des espaces communs et privés.

Green in the city

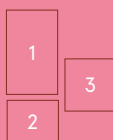
1970s architecture has been given a makeover in this hybrid space where nature is welcomed with open arms. Have a drink outdoors on the spacious patio or indoors at the bar, where freshly arrived guests congregate. Soak up the greenery in the garden or take in the view of Mont Blanc from the upper floors. Enjoy the comfort and gentle ambiance of the renovated interior, filled with details that reveal its ecological design. Oceania Hôtels is opening the doors of this 72-room hotel in July this year. A new story is about to begin as the summer heat reaches its peak: the perfect time to experience the garden and its chic guinguette concept, which sets the tone for all of the hotel's communal and private spaces.

1 Hampton by Hilton

2 Crowne Plaza Lyon Cité Internationale

22 quai Charles de Gaulle
Réception +33 (0)4 78 17 86 86
reception@cphotel-lyon.com

ihg.com



3 Hôtel Océania Lyon ***

4 rue du Professeur Calmette
69008 Lyon
+33 (0)4 48 04 13 69
oceania.lyon@oceaniahotels.com

oceaniahotels.com

[Les Suites de l'Île Barbe]

L'île enchantée

Hors du commun. Hors du temps. Cette bulle de délicatesse, entourée d'un parc arboré de 3000 m², accueille des événements confidentiels au cœur d'un site chargé d'histoire, sur une île bercée par la nature. Mésanges, faucons, paons, écureuils sont les maîtres de cérémonie, eux qui ont toujours vécu ici, à quelques minutes du centre de Lyon, au même titre que les quelques rares familles qui l'habitent. Les Suites de l'Île Barbe, autrefois abbaye, en ont conservé cette architecture typique et proposent de grandes suites modernes, élégantes qui inspirent la sérénité. On peut y passer la nuit, et s'y réunir, notamment dans son loft de 150 m² ou sa chapelle romane. Et pour rythmer la journée, rendez-vous sur le quai privé pour quelques tours de rame en kayak sur la Saône. Bénédicte, dont la famille habite la propriété depuis 1891, vous accueillera et vous livrera les secrets les mieux gardés de cet espace enchanté.

L'Aumônerie jusqu'à 6 personnes - Le Loft jusqu'à 16 personnes - La Chapelle jusqu'à 50 personnes - Le Parc jusqu'à 50 personnes / The Chaplain's House: up to 6 people - The Loft: up to 16 people - The Chapel: up to 50 people - The Park: up to 50 people

An enchanting island

A timeless place, like no other. Tucked away in 3000 sq. m of wooded grounds on an island surrounded by nature, this wonderfully secluded venue hosts confidential events on a site bursting with history. Overseeing proceedings are the island's perennial residents – tits, falcons, peacocks and squirrels – living alongside the handful of families who call it home, just a few minutes from Lyon city centre. Les Suites de l'Île Barbe, formerly an abbey, has preserved its distinctive architecture while offering roomy, elegant and modern suites that inspire calm. Guests come to stay the night and hold meetings in its 150-sq. m loft or the Romanesque chapel. For a break during the day, the private jetty is available to go kayaking on the river Saône. Bénédicte, whose family has lived on the property since 1891, will greet you and will be delighted to reveal some of the best-kept secrets of this enchanting location.

Les Suites de l'Île Barbe

9 impasse Saint-Loup
Île Barbe 69009 Lyon
+33 (0)4 69 96 38 33
contact@ilebarbe.com

ilebarbe.com





© Villa Étoilée

[Villa Étoilée]

Le goût des contrastes

Recevoir comme à la maison dans un espace intégralement pensé, construit, décoré pour accueillir les événements, aménager les espaces, cuisiner... et partager ensemble des moments singuliers. C'est à deux qu'Aurélien et Florian ont imaginé Villa Étoilée, combinant leurs talents : pour elle l'excellence de l'événementiel acquise dans un grand groupe, pour lui un cursus de Chef dans des maisons renommées.

Symbole d'amour et de passion, Villa Étoilée mixe de doux paradoxes. Nouvelle et authentique, grande et intime, high tech et bucolique, entre ville et campagne, elle se prête à toutes les expériences, toutes orchestrées par le couple, en intérieur avec sa plus grande salle modulable de 170 m² ou dans le jardin paysager, sous la pergola ou autour du bar.

Villa Étoilée, c'est aussi la culture du respect et de l'engagement, pour la préservation des ressources, pour la provenance des produits. Florian a même sous la main ses herbes aromatiques, lui qui cuisine exclusivement, au cœur même de la maison, les produits locaux et de saison, twistant les recettes avec sa touche créative pour régaler ses convives... et partager ses secrets de chef.

A taste of contrasts

Welcome your guests in a homely setting that has been entirely designed, built and decorated to host events, create layouts, cook and share special moments. Aurélien and Florian teamed up to create Villa Étoilée, combining their individual talents: her expertise in event planning developed at a leading group; and his skills in the kitchen honed as a chef at prestigious establishments. Villa Étoilée is a symbol of love and passion. It is also a beautiful blend of paradoxes: new and authentic, large and intimate, high-tech and bucolic, urban and rural. It lends itself wonderfully to all kinds of experiences, all orchestrated by the couple: both indoors in its largest, modular room covering 170 sq. m; and outdoors in the landscaped garden, beneath the pergola or around the bar. Villa Étoilée nurtures a culture of respect and engagement, in support of resource conservation and responsible sourcing. Florian even grows his own aromatic herbs, and prepares the food on site exclusively with local and seasonal ingredients. He adds his personal creative touches to the recipes to delight his guests, and is happy to share some of his chef's secrets.

4 espaces modulables sur 330 m² - Jusqu'à 170 personnes - Jardin de 500 m² avec bar, pergola, terrain de pétanque / Four modular spaces covering 330 sq. m - Up to 170 people - 500-sq. m garden with a bar, pergola and boules pitch

Villa Étoilée

172 allée de Grande Croix
69280 Marcy l'Étoile
+33 (0)4 28 29 09 50
aurelie@villaetoilee.fr
villaetoilee.fr

[Domaine de Marchampt]

Ressourcement créatif

En pleine nature, au cœur des vignes, un bâtiment plein de charme. C'est ce qui a séduit Jean-Rémi Joly, traiteur de la Maison Joly. Après 10 ans à réaliser des prestations dans de beaux espaces réceptifs, il s'est projeté, avec sa mère Muriel, dans une nouvelle aventure en rachetant le Domaine de Marchampt. Un lieu qu'ils façonnent en mêlant tradition, design et raffinement, à l'image de sa cuisine. Cette bâtisse, qui ressemble beaucoup à un ancien presbytère, lui permet aujourd'hui d'accueillir dans une ambiance campagne chic déconnectée du bruit de la ville, un lieu de ressourcement pour lui comme pour ses hôtes. Un espace où il peut exprimer tous ses talents pour des événements qui rassemblent dans un environnement dont la magie opère à chaque saison.

A creative break

Out in the countryside, nestled among the vines, stands a building filled with charm. It won the heart of Jean-Rémi Joly, caterer at Maison Joly. After 10 years providing services for beautiful event venues, he purchased Domaine de Marchampt and embarked on a new adventure, along with his mother Muriel. They are infusing their venue with a tasteful blend of timeless tradition and contemporary style, echoing Jean-Rémi's cuisine. The building, which looks a lot like a former presbytery, has been transformed into a place where Jean-Rémi and his guests can disconnect and recharge, in a chic rural ambiance away from the buzz of the city. It is a space where he can fully express his talents and bring people together for events in a magical setting that changes with the seasons.

*Caveau jusqu'à 40 personnes - Jardin jusqu'à 100 personnes /
Cellar holding up to 40 people - Garden holding up to 100 people*



© Domaine de Marchampt

[MAPIECE x Galerie Masurel]

Au cœur de l'art

L'art de recevoir de MAPIECE dans une galerie d'art. Ou comment créer un temps suspendu, un parcours intense, navigant dans un événement, dans une exposition... une mise en abîme unique orchestrée par la collaboration de Céline Paravy-Atlan et des fondateurs de la galerie, Jérémie Masurel et Félix Baezner. Au cœur de Lyon, ce rendez-vous des amateurs d'art est un lieu tout aussi intime qu'universel, un point de rencontre entre les artistes et un public éclectique, des professionnels aux néophytes curieux. Ainsi, c'est le fil de cette ouverture culturelle que l'on tire, pour des journées d'étude matinales de créativité ou des soirées baignées d'imaginaires inspirants.

At the heart of art

What do you get when you cross MAPIECE's art of hospitality with an art gallery? A powerful experience where time stands still, as participants explore an event or exhibition. This unique story within a story is orchestrated in collaboration by Céline Paravy-Atlan and the gallery's founders: Jérémie Masurel and Félix Baezner. In the heart of Lyon, this meeting place for art lovers is both intimate and universal, bringing together artists with an eclectic audience, from professionals to curious novices. The thread of this cultural openness is woven into your event, whether it's a study day mingled with creativity or an evening infused with inspiring imagination.

*Dîners, séminaires et journées d'étude jusqu'à 25 personnes -
Cocktails jusqu'à 80 participants / Dinners, seminars
and study days for up to 25 people - Cocktail receptions
for up to 80 participants*

1

2

1 Domaine de Marchampt

720 route de la Salle
69430 Marchampt
+33 (0)6 27 49 22 45
contact@maison-joly.com

maison-joly.com

2 MAPIECE x Galerie Masurel

25 rue Auguste Comte
69002 Lyon
+33 (0)4 72 41 79 88

mapiece.fr



© G. Perret

[Wine you want]

Bien plus qu'un lieu

Imaginé par et pour les amoureux du vin, de ses évocations, de ses terroirs, de ses vigneron, Wine you want est la nouvelle destination vinicole de Lyon intramuros. Sur près de 1000 m², Wine you want est à la fois une nouvelle table orchestrée par le Chef Hubert Vergoin, un Club pour les passionnés, partenaires de l'aventure, une cave, invitant à un voyage à travers appellations et domaines de France et d'ailleurs (avec 500 références proposées dès l'ouverture, le voyage s'annonce riche). C'est surtout un lieu unique pour se retrouver, se réunir, partager dans un cadre esthétique particulièrement léché, un petit côté « country club » dans une version éminemment moderne, où chaque matériau, chaque objet, aménagement nourrit une atmosphère d'élégante hospitalité. Et parce que la passion se transmet, Wine you want propose également des masterclass pour initier les néophytes ou enrichir les plus avertis, en tout cas permettre à chacun de plonger dans l'univers du vin à travers une expérience unique, experte et généreuse. Wine you want est à découvrir dès septembre 2025.

Wine you want

2 Place de Serin
69004 Lyon
+33 (0)6 87 72 05 74
team@wineyouwant.com

wineyouwant.com

Privatisation partielle ou intégrale : le restaurant de 100 couverts - le caveau jusqu'à 25 personnes - le salon jusqu'à 12 personnes - les 2 terrasses jusqu'à 60 personnes chacune / Available for partial or full private hire: the restaurant with 100 seats - the cellar holding up to 25 people - the lounge holding up to 12 people - the two terraces holding up to 60 people each



More than a venue

Designed by and for lovers of wine, its notes, its terroirs and its winegrowers, WineYouWant is the new destination to appreciate the fruits of the vine in the city of Lyon proper. Covering nearly 1000 sq. m, WineYouWant is formed of a new restaurant headed up by Chef Hubert Vergoin, a Club for fellow wine enthusiasts and connoisseurs, and a cellar to explore appellations and estates in France and further afield (with 500 wines to choose from as of the opening, it promises to be a rich journey). Above all, it is a unique place to meet, gather and share in a visually

stunning environment. Styled on a country club aesthetic, the interior has a resolutely modern feel, with each material, object and layout coming together to create an atmosphere of elegant hospitality. And because passion is something to be shared, WineYouWant also runs masterclasses that give both novice and seasoned tasters a singular opportunity to dive into the world of wine and learn from experts. Join other wine lovers to discover WineYouWant in September 2025.





Gourmande

Gourmet

Ici, on oscille entre innovation et tradition, une madeleine de Proust ou une expérience troublante, mais toujours dans une perspective de joie communicative.

Here, we hop between innovation and tradition, a Proustian madeleine or a discombobulating experience, but always in a spirit of contagious joy.

[Les Epicurieuses]

Partager la culture du vin

Les Epicurieuses, c'est plus particulièrement partager la culture du Beaujolais, si cher au cœur de ses fondatrices. Après une première vie en œnotourisme et conseil viticole qui leur ont permis de se découvrir, Anaïs Burnichon et Inès Delmotte se lancent dans une nouvelle aventure : la transmission. Celle du savoir, celle de l'émotion, celle de la passion. En créant les Epicurieuses, elles ont imaginé une autre façon de créer l'immersion dans l'univers du vin. Les ateliers qu'elles organisent parlent de terroir, d'engagement, d'assemblages et d'associations. Ils éveillent le palais, en faisant appel aux émotions, traduites en techniques. Ainsi se définissent-elles comme des passeuses, permettant d'élever ses connaissances, mais surtout d'échanger librement, de se révéler, d'oser un dialogue plus intime qui fait alors cohésion. Que ce soit au cœur des vignes et dans les chais de leurs partenaires vignerons, ou en version nomade, dans les entreprises ou sur les lieux d'événements, on échange, on apprend, on goûte en faisant appel à ses souvenirs, on peut aussi chercher le côté tactile du vin qui va appeler d'autres émotions encore. Et par-dessus tout, on partage cette culture du Gamay, cépage du Beaujolais, réputé être le 3^e fleuve de Lyon.

Sharing wine culture

Les Epicurieuses is a place to come together and enjoy the culture of Beaujolais, a region dear to the heart of its founders. Following a career in wine tourism and consulting where their paths met, Anaïs Burnichon and Inès Delmotte decided to set off on a new adventure based on sharing. Sharing knowledge, sharing emotion and sharing passion. They created Les Epicurieuses to bring a fresh way for people to get immersed in the world of wine. Their workshops speak of the terroir, engagement, blends, and pairings. They awaken the palate by calling on emotions, which are translated into techniques. In this, they see their role as "conveyors", enabling people to build knowledge, exchange freely, reveal their personalities, and enter into meaningful communication that creates cohesion. Whether it's with their partner winegrowers, out in the vineyards and down in the cellars, or on company premises and at event venues, the idea is to exchange, to learn, to taste through the lens of memories, and even to look for the tactile qualities of wine that will bring out yet more emotions. Above all, it is about sharing the culture of Beaujolais – fondly known as "Lyon's third river" – and its star grape variety, Gamay.



© Les Epicurieuses

Les Epicurieuses

Ateliers dans les vignes et ateliers nomades sur les lieux des événements / Workshops in the vineyards and mobile workshops at event venues
+33 (0)6 98 93 64 72
info@epicurieuses.fr

www.epicurieuses.fr

Ateliers de 2h environ pour des groupes jusqu'à 30 personnes / Workshops lasting around 2 hrs for groups of up to 30 people

[**Mertensia**]

Émotions végétales

Le végétal érigé en star de l'assiette, une touche marine pour le révéler, comme un accord, sans jamais prendre le dessus. Voici l'approche du Chef Flavien Guarato, qui a ouvert Mertensia ce début d'année. Les légumes, les fruits, ce sont pour lui des couleurs, des associations infinies, des déclinaisons de textures qui se magnifient au contact d'herbes et d'épices. Mertensia, ce sont des tableaux dans l'assiette, tantôt monochromes, tantôt tout en contrastes, et des plats qui font du bien, au sens propre comme au sens figuré. Façonné par la culture de Culina Hortus où il a passé quelques années, et par celle des différents pays où il a vécu, le Chef cultive aujourd'hui sa créativité en s'inspirant des saisons, au gré des produits qu'il source le plus près possible, dans une logique locavore, ou responsable dès lors qu'il s'agit des produits marins.

*Privatisation jusqu'à 30 personnes en cocktail /
Available for private hire for up to 30 standing
guests*

Passion for plants

Plant-based ingredients in the leading role, paired with flavours of the sea that never overpower. This is the approach adopted by Chef Flavien Guarato, who opened Mertensia at the beginning of this year. For him, the vegetables and fruits offer a palette of colours, infinite pairings and varieties of textures, which are magnified by herbs and spices. The dishes at Mertensia are works of art, sometimes playing on shades of a single colour and at others on contrasting tones. They nourish both the body and mind. Steeped in the culture of Culina Hortus, where he worked for several years, as well as those of the various countries he has lived in, the Chef now feeds his creativity by drawing inspiration from the seasons. He sources ingredients as nearby as possible, as part of a locavore approach, and pursues a responsible purchasing policy for seafood products.



Mertensia

52 rue Tronchet
69006 Lyon
+33 (0)4 37 25 97 55
contact@mertensia-lyon.fr

mertensia-lyon.fr

[Chefsquare]

La cuisine se partage

École de cuisine et de pâtisserie engagée, Chefsquare accueille des événements gourmands jusqu'à 70 personnes dans son atelier du 6^e arrondissement. Une soixantaine de chefs compose sa brigade, des profils experts originaires du monde entier pour lesquels la transmission et la générosité prennent tout leur sens autour du plan de travail. Dans ses belles cuisines spacieuses, les participants peuvent suivre un « team cooking » et cuisiner ensemble, ou s'affronter lors d'un challenge culinaire ; quelle que soit la formule, pas d'affrontement au moment de la dégustation finale. Chefsquare, c'est aussi le « Parcours Gourmand », un team building culinaire combinant ateliers de cuisine et de dégustation pour créer et savourer ensemble un buffet sucré-salé, sur un format de 3h30. Et parce que la cuisine, c'est d'abord du partage, Chefsquare a développé le « menu solidaire », pour cuisiner en double et redistribuer les repas supplémentaires par le biais d'associations partenaires.

Cooking is sharing

Chefsquare is an engaged cookery and pastry-making school. It hosts food-themed events for up to 70 people in its workshop in Lyon's 6th district. The team is made up of more than 60 chefs, who bring their expertise from around the globe and generously share their skills around the worktop. In the beautiful, spacious kitchens, participants can work together through a team-cooking activity, or face off through a culinary challenge. Whichever option they choose, all participants will come together at the end to taste the fruits of their labours. Chefsquare also offers a 'Parcours Gourmand' (Gourmet Trail): a team-building experience combining cookery and tasting workshops, which sees participants create a savoury and sweet buffet and then enjoy it together. Sessions last 3½ hours. And because cooking is above all about sharing, Chefsquare has developed a 'menu solidaire' (solidarity menu), to cook double portions and distribute the additional meals through partner non-profits.

Team cooking et challenge culinaire : 3h30, 49 participants pouvant cuisiner en simultané - Parcours Gourmand : peut être organisé pour plusieurs centaines de personnes selon la capacité du lieu / Team-cooking activity and culinary challenge: 3½ hours, 49 participants cooking at the same time - Gourmet Trail: can be organised for several hundred participants depending on the venue's capacity

[L'atelier Gourmand]

... et la cuisine s'amuse !

Un « escape cook », ça vous parle ? Première étape : résoudre des énigmes pour accéder aux recettes et aux ingrédients. Puis vient le moment de passer aux fourneaux. En équipe, l'objectif n'est pas de sortir de la pièce, mais bien de sortir ses plats sur une durée limitée. Le secret du tonneau, le Chef a disparu ou Alim'enjeux, c'est Alice Morio, qui a troqué son passé d'ingénieure agroalimentaire pour la cuisine, en passant par la case CAP pâtisserie, et propose 3 scénarios adaptés à tous les profils de groupes. Et pour ceux qui souhaitent « juste » cuisiner, de nombreux ateliers sont possibles, allant de la cuisine des herbes à la réalisation des incontournables de la pâtisserie en passant par la cuisine du monde. À l'atelier Gourmand, le programme change tous les mois, pour respecter la saisonnalité des produits.

... and the kitchen comes alive!

What would you say to an "escape cook"? First step: solve puzzles to access the recipes and ingredients. And then it's time to really get cooking. Working as a team, the goal is not to escape from the room, but to prepare your dishes within the set time limit. Alice Morio, who left behind her career as an agri-food engineer to move into the kitchen, via a vocational course in patisserie, has created three scenarios suitable for all kinds of groups: 'Le secret du tonneau' (the secret of the barrel), 'Le Chef a disparu' (the chef has disappeared) and 'Alim'enjeux' (food challenges).

And for those who "only" want to cook, there are many workshops to choose from, ranging from cooking with herbs to creating patisserie classics and world cuisine. At L'atelier Gourmand, you will find a fresh programme every month, updated to keep the ingredients seasonal.

Ateliers jusqu'à 38 personnes à l'atelier Gourmand, durée modulable entre 2h et 4h - Événements hors murs jusqu'à 100 personnes / Workshops for up to 38 people at L'atelier Gourmand, adjustable duration between 2 and 4 hrs - Off-site events for up to 100 people

1	3
2	

1 Chefsquare

55 Rue Garibaldi
69006 Lyon
+33 (0)9 84 34 40 45
commercial@chefsquare.fr

chefsquare.fr

2 L'atelier Gourmand

8 rue Étienne Dolet
69003 Lyon
+33 (0)9 52 91 42 92
lyon@atelier-gourmand.fr

atelier-gourmand.fr

3 Brasserie des Deux Rives

68 rue Mercière
69002 Lyon
+33 (0)4 27 02 74 94
Contact privatisation :
agathe@lanouvellegarde.com

lanouvellegarde.com

[Brasserie des Deux Rives]

Les plaisirs de la table

Rue Mercière, en plein cœur de la Presqu'île, l'ancien Eden Rock Café renaît avec un formidable coup de pep's orchestré par l'équipe de la Nouvelle Garde. Dans ce bâtiment classé, tantôt église abbatiale, puis basilique, vient d'ouvrir la Brasserie des Deux Rives, savoureux mélange de l'ambiance de cette institution qu'est la brasserie française, mais revisitée avec un décor raffiné, une cuisine ouverte, un bar design, un clin d'œil aux bouchons lyonnais, mais pas trop. Et une cuisine généreuse qui s'appuie sur les plats signatures de la région en leur donnant un côté gentiment régressif. Le lieu est particulièrement chaleureux, l'accueil est jeune, et pour cause. L'équipe de la Nouvelle Garde est attachée à accompagner chaque membre de ses équipes, quel que soit son passé, même sans diplôme, vers l'emploi et l'évolution. Un engagement responsable que l'on retrouve dans l'assiette avec un travail de sourcing important pour des produits provenant majoritairement de la région. À la Brasserie des Deux Rives la modernité se traduit tant dans le décor, la cuisine, que dans les valeurs.

165 couverts plus 40 places en terrasses - Possibilité de privatisation intégrale ou partielle, avec la salle du 1^{er} étage de 60 couverts / Capacity for 165 diners plus 40 seats on the terraces - Available for full or partial private hire, including the 60-seat dining room on the first floor

Delightful dining

On Rue Mercière, in the heart of the Presqu'île, the premises of the former Eden Rock Café have been given a fresh lease of life by the team at Nouvelle Garde. Brasserie des Deux Rives has just opened in this listed building, once an abbey church and then a basilica. It draws on the atmosphere of a traditional French brasserie, which is pepped up with elegant interior touches, an open kitchen, a stylish bar, and subtle tips of the hat to Lyon's iconic bouchon restaurants. The generous cuisine features signature dishes from the region that are given a comforting twist of nostalgia. As for the welcome, a warm atmosphere is created by the youthful staff. In fact, the team at Nouvelle Garde has a policy of creating job and career opportunities for all team members, regardless of their background and even if they lack qualifications. This responsible approach also extends to the food, which is primarily sourced from suppliers located in the region.

At Brasserie des Deux Rives, a forward-looking attitude shines through in the interior, the cuisine and the values.



© Chef Square



© L'Atelier Gourmand



© Joann Fai

LOUIS SIMART CHOCOLATIER

QUOI / WHAT

Personnalisation de chocolats et/ou coffrets /
Personalised chocolate and/or boxes

À PRÉVOIR / ORDERING

Compter trois mois pour une personnalisation des
chocolats et boîtes / Three-month lead time to have
chocolates and boxes personalised

Chocolat passion

Artisan chocolatier installé à Lyon depuis 2017, Louis Simart est un homme entier, passionné. Petites bouchées, chocolats fruités, pièces moulées ou sculpturales, chacune de ses réalisations promet un moment de noble gourmandise, reposant tant sur la qualité de ses crus que sur la subtilité de l'art de les transformer, de les révéler. Pour s'imprégner de son univers, on peut commencer par sa spécialité, les « petits pavés de Lyon », un petit cube fondant et croustillant au délicat parfum de noisette. Une entrée en matière qui invite à en découvrir davantage, pour voyager à travers les nuances des grands crus de Papouasie, de Madagascar, de Jamaïque ou encore du Pérou. Et si le chocolat est essentiel, les fruits et fruits secs qui l'accompagnent sont tout aussi fondamentaux à ses yeux, lui qui ne travaille qu'avec de petits producteurs détenteurs des pépites qui sauront enrichir justement ses pistoles. Pour des cadeaux gourmands d'une grande subtilité, Louis Simart peut personnaliser ses coffrets, ou encore reproduire un logo en beurre de cacao. L'essentiel étant de laisser le temps au si précieux travail artisanal de se réaliser.

Chocolate passion

An artisan chocolatier established in Lyon since 2017, Louis Simart is a strong-minded individual with a passion for his work. Each of his creations – from mouthwatering morsels to fruity chocolates and moulded or sculptural pieces – promises a moment of pure deliciousness, derived from both the quality of his chocolates and his subtle art of transforming and revealing them. As an introduction to his world, you can do no better than his signature 'petits pavés de Lyon': smooth and crunchy little cubes with a hint of hazelnut. One taste of these is enough to set you on a journey of discovery into the nuances of grands crus from Papua, Madagascar, Jamaica or Peru. While the chocolates play a central role, the fruits and dried fruits that accompany them are just as important in his eyes. He works only with small-scale producers who can provide the gems that will enhance his chocolate creations. For delectable, delicately flavoured gifts, Louis Simart offers personalised boxes and can even reproduce a logo in cocoa butter. All you need to do is allow him the time to express his consummate craftsmanship.

47 rue Franklin
69002 Lyon
+33 (0)9 82 30 35 35
lschocolatier@gmail.com



lschocolatier.com



ICTYOS

QUOI / WHAT

Porte-cartes et étuis, étiquettes de bagage, bracelets et tout autre petite maroquinerie / *Cardholders and cases, luggage tags, bracelets and all sorts of small leather goods*

À PRÉVOIR / ORDERING

Compter un mois et demi entre le design et la fabrication par un atelier partenaire / *Expect one and a half months between the design stage and manufacturing by a partner workshop*



© Ictyos & Studio Picabel



© Ictyos & Studio Picabel

Apprivoiser le cuir marin

Des peaux marines au tannage végétal... Voilà une aventure surprenante débutée en 2018. Une épopée qui crée un nouveau champ des possibles dans l'univers de la maroquinerie, ouvrant la voie à une filière à concevoir de toute pièce. Pour proposer son cuir marin, l'équipe d'Ictyos, animée par Benjamin Malatrait, source les peaux et les modalités pour les récupérer, auprès des restaurateurs, des mareyeurs ou mieux, des pisciculteurs qui en garantissent la meilleure traçabilité. Puis vient le temps du tannage, un process tout naturellement respectueux de l'environnement (tannage végétal, recherche d'optimisation de la consommation d'eau...) pour, en plus de faire du beau avec ce qui aurait du être un déchet, faire du beau responsable, de haute qualité. Symbole de voyage, de liberté, d'océan, ce cuir propose des motifs et des grains aussi variés qu'il y a d'espèces de poissons. Quant aux couleurs, les possibilités sont infinies, Ictyos ayant aujourd'hui acquis l'expertise pour les travailler à la demande.

Ce sont ainsi 50 tonnes de peaux qui sont revalorisées chaque année, utilisées ensuite par les marques et studios de design dans leurs collections de chaussures, sacs à main, ceintures, bracelets de montre... Une matière lyonnaise qui, contrairement aux idées reçues, n'a pas d'odeur !

Mastering marine leather

In 2018, an amazing adventure began that brought together marine skins and vegetable tanning. It has paved the way for the creation of a new sector and a multitude of possibilities in the world of leather goods. Led by Benjamin Malatrait, the team at Ictyos works with restaurant owners, fish wholesalers or, even better, fish farmers, which provide the best possible traceability, to recover the skins that are used to produce its marine leathers. After sourcing, the next step is tanning, based on a process that naturally respects the environment (including use of vegetable tannins and optimisation of water consumption). The end result is beautiful, high-quality, responsible leathers derived from materials that would otherwise have been discarded. A symbol of travel, freedom and the oceans, these leathers have patterns and grains that are as varied as the diversity of fish species. As for the colours, the possibilities are endless, as Ictyos has now developed the expertise to be able to craft bespoke finishes.

50 tons of skins are recovered in this way each year. The leathers are then used by brands and design studios to create their collections of shoes, handbags, belts, watch straps and more. And in case you were wondering, there is nothing fishy about the smell of this material made in Lyon!

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