

let's meet

N° 22 WINTER 26



INSPIRANTE / **INSPIRING**

P11 - Fiducial Asteria, l'étoile d'à côté
The star next door

ACCUEILLANTE / **WELCOMING**

P26 - Les 1^{ers} « Spark by Hilton » de France
France's first 'Spark by Hilton' establishments

GOURMANDE / **GOURMET**

P30 - Ombellule & Roseaux,
deux partitions à 4 mains
Two ships steered by four hands



La Rencontre, par Iulian Rotaru

ONLY
 **LYON**
TOURISME ET CONGRÈS

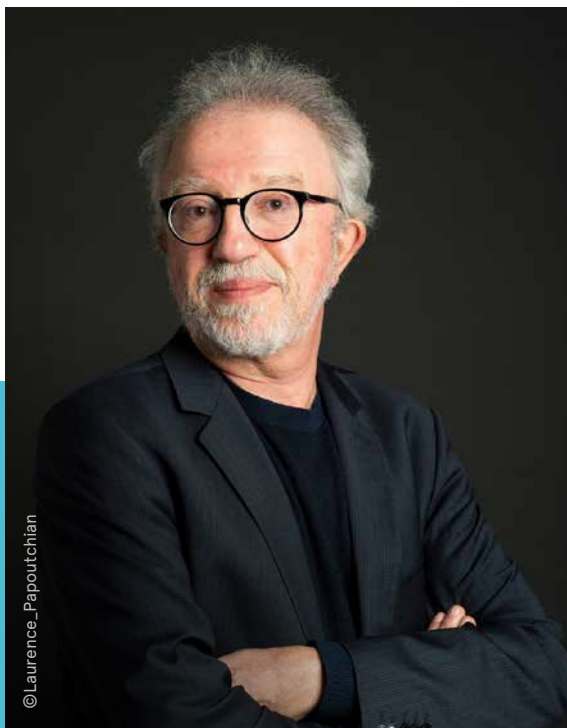
Lyon comme vous ne l'avez jamais vue !

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

Plongezdanslyon.fr



L'émotion « en vrai »



Oui, on peut toujours interroger l'IA : « *imaginez le scénario d'un événement convivial, qui cumule un temps de travail et un temps festif, dans un lieu chaleureux animé par des professionnels passionnés, engagés dans une approche événementielle responsable, tout comme le traiteur qui créera un buffet à la fois élégant et savoureux.* »

Ses suggestions seront très certainement intéressantes. Mais la richesse de la rencontre ne se limite pas à une jolie feuille de route, elle se vit de l'intérieur, elle nourrit une émotion forte, stimulante, contagieuse. Une émotion à ressentir dans les pages de ce nouveau numéro de Let's Meet in Lyon, pour des événements « *in real life* ».

Emotions "in real life"

Yes, we can always prompt AI: "Come up with a scenario for an event with a friendly atmosphere that allows time for work and fun. It needs to be held at a welcoming venue run by people who are passionate about what they do, and engaged in a responsible approach to event planning, including the caterer, who will create a buffet that looks and tastes amazing."

It will no doubt come up with some interesting suggestions. But the richness of a gathering goes deeper than an attractive roadmap: it is experienced internally; it has a contagious, inspiring emotional impact. And it is this emotional impact that we hope to convey through the pages of this latest issue of Let's Meet in Lyon, for "IRL events".

ROBERT REVAT,

Président ONLYLYON Tourisme et Congrès
President of ONLYLYON Tourism
and Convention Bureau



INSPIRANTE
inspiring

La culture des émotions

The culture of emotions



**RESPONSABLE
& HUMAINE**
sustainable & ethical

L'engagement pour moteur

Driven by engagement



ACCUEILLANTE
welcoming

Voyage en métropole

A journey in the metropolitan area

28



© Agence Camille Carlier - A. Battut

GOURMANDE gourmet

Entre tradition et créativité

Blending tradition and creativity

34



© Lolo Chatenay

TALENTUEUSE talented

Design et style

Taste and style

let's meet

Semestriel édité par ONLY LYON
Tourisme & Congrès

Bi-annual published by ONLY
LYON Tourism & Conventions

Le Rectangle - Place Bellecour
69214 LYON Cedex 02

Directrice 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 Sprint
Papier recyclé Munken Lynx

Contact

+33 (0)4 72 77 72 40

lyoncvb@lyon-france.com
events.lyon-france.com



Inspirante



Inspiring

Des lieux qui voient
l'événement en grand,
des espaces hybrides qui
font battre le cœur de la
métropole pour toujours
plus d'énergie.

Venues that are ambitious
about planning events and
hybrid spaces that are
spreading their energy
around the metropolitan
area.

[Eurexpo Lyon – le Convention Hub]

L'autre visage d'Eurexpo

Penser Eurexpo Lyon, c'est se projeter au Sirha, à Pollutec, dans les allées du Salon de l'Automobile et à d'autres événements majeurs qui investissent des espaces XXL. Ce qui vient à l'esprit aussi, ce sont ces milliers de mètres carrés, théâtre de rencontres organisées par pavillons ou par zones thématiques réunissant des centaines de stands.

Aujourd'hui, Eurexpo met l'accent sur une autre facette de sa personnalité : sa capacité à accueillir congrès et conventions dans des espaces permettant toutes les mises en scène, sur un seul et même site. Ses points forts, de l'espace bien sûr. Mais aussi des équipements, de la modularité, des services, et une capacité hôtelière à proximité qui s'est largement développée ces dernières années (voir page 10).



© Ingrid Moye

La naissance du Convention Hub

Le Convention Hub, c'est une offre réunissant 2 espaces permettant de répondre à toutes les configurations, tous les temps forts d'un événement. L'Espace Confluence, au Nord, réunit 3 halls sur une surface permettant d'accueillir 1000 à 2000 participants. Il propose en complément 5 salles de réunion baignées de lumière. Idéal pour un dîner de gala spectaculaire, il bénéficie de sa propre entrée pour un accueil des participants directement dans l'espace événementiel. L'Espace Paul Bocuse, situé au Sud du site, peut réunir jusqu'à 10 000 participants. Il propose aussi un auditorium rétractable de 4 200 places. Parfait pour un programme de plénières. Ce hall bénéficie lui-aussi de sa propre entrée, directement accessible depuis les parkings.

Ainsi, ce Convention Hub offre la possibilité d'organiser journées et soirées dans une logique d'unité de lieu, optimisant les déplacements des participants.



The other side of Eurexpo

When we think of Eurexpo Lyon, we think of Sirha, Pollutec, the Auto Show and other major gatherings that are held in its vast spaces. It brings to mind the thousands of square metres where events are organised into pavilions or themed areas, bringing together hundreds of stands and booths.

Today, Eurexpo is focussing on another string to its bow: its capacity to host congresses and conventions in spaces that allow all kinds of staging designs, all on a single site. It goes without saying that space is one of its main strengths. But that's not all: there are the facilities, the modular options, the services and the choice of hotels on its doorstep, which has been significantly expanded in recent years (see page 10).

The birth of Convention Hub

Convention Hub is a solution formed of two spaces, which open up all kinds of possibilities for event layouts and highlights.

The Confluence Space, to the north of the site, combines three halls offering capacity for 1000 to 2000 participants. These are complemented by its five brightly lit meeting rooms. It also has a dedicated entrance to welcome participants directly at the venue, making it ideal to host a spectacular gala dinner.

The Paul Bocuse Space, to the south, can hold up to 10,000 participants. It also has a retractable auditorium with 4200 seats. Perfect for a series of plenary meetings. This hall also has a dedicated entrance, which is directly accessible from the car parks.

At Convention Hub, you can plan whole-day or evening events all on a single site, allowing you to optimise travel for participants.



© Nicolas Rodet

Pousser les limites, repousser les murs

Accompagner la croissance des événements est un autre engagement majeur d'Eurexpo Lyon. Ainsi, des travaux d'extension ont débuté cette année. L'objectif est d'augmenter de 10 000 m² la surface aujourd'hui disponible pour une surface totale de près de 150 000 m² à horizon 2027 avec un nouveau hall 4.3 dont l'inauguration est prévue à l'occasion du Sirha 2027.

Pushing back limits and walls

Supporting the growth of events is another key commitment for Eurexpo Lyon. With this in mind, extension works were initiated this year. The aim is to increase the currently available surface area by 10,000 sq. m to achieve a total of nearly 150,000 sq. m by 2027, with the addition of the new Hall 4.3 that is set to be inaugurated at Sirha 2027.

Espaces modulables du Convention Hub de 3 000 à 27 000 m² - Accueil jusqu'à 10 000 participants / Modular spaces at Convention Hub from 3 000 to 27,000 sq. m - Capacity for up to 10,000 participants

EUREXPO LYON : UN SITE ENGAGÉ

Certifié ISO 20121, Eurexpo Lyon s'engage depuis plusieurs années dans une démarche RSE proactive, qui passe tant par la gestion des déchets, la redistribution et la valorisation alimentaire que par la gestion des énergies.

Quelques exemples en chiffres :

62
tonnes de bois
ont été récupérées
en 2023 pour de
la réutilisation
dans le domaine
professionnel (en
collaboration avec
Valdelia)

2,28
tonnes d'huiles
alimentaires
usagées ont été
récoltées en 2023
(en collaboration
avec Paprec)

Installation
d'un parc solaire
sur près de
13
hectares de
parkings, en
complément de la
généralisation de
l'éclairage LED sur
l'ensemble du site

EUREXPO LYON: AN ENGAGED SITE

Certified ISO 20121, Eurexpo Lyon has been proactively engaged in a CSR approach for several years. It covers waste and energy management, as well as redistribution and reuse of food.

A few key figures:

62
tonnes of wood
were retrieved in
2023 to be reused
in professional
applications (in
collaboration
with Valdelia)

2.28
tonnes of used
food oil were
collected in 2023
(in collaboration
with Paprec)

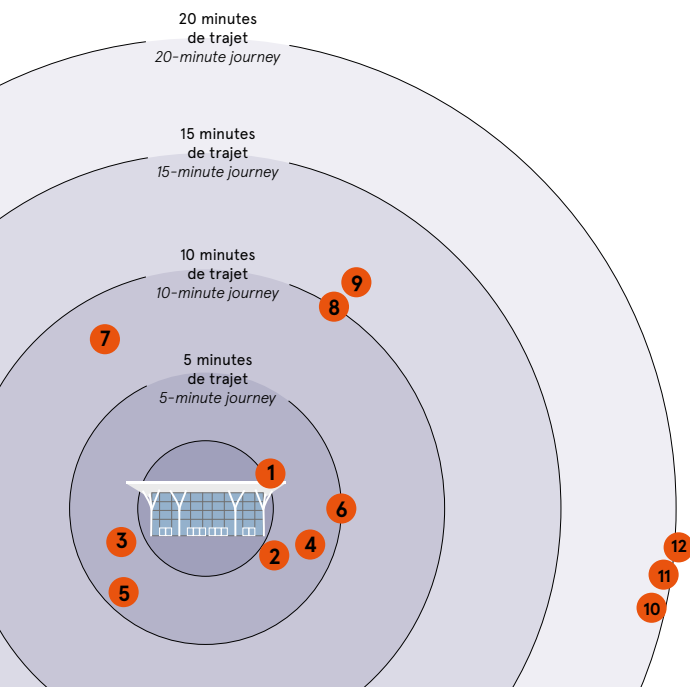
Installation of solar
panels covering
nearly
13
hectares of parking
spaces, along with
use of LED lighting
throughout the site

L'offre hôtelière autour d'Eurexpo

Hotels near Eurexpo

Ces dernières années ont vu éclore de nombreux projets hôteliers, que ce soit autour d'Eurexpo, au cœur de l'OL Vallée ou au niveau de l'aéroport. L'offre à quelques encablures est désormais riche et diversifiée.

In recent years, numerous hotel projects have sprung up, whether near Eurexpo, in the heart of OL Vallée, or near the airport. The range of options just a stone's throw away is now rich and diverse.



NH Lyon Airport : Meilleur Hôtel d'Aéroport 2025

À deux pas des terminaux, le NH Lyon Airport 4**** by Minor Hotels a été élu Meilleur Hôtel d'Aéroport 2025 aux World Travel Awards, organisme international qui célèbre la qualité des destinations et des opérateurs de l'industrie du tourisme. Fraîchement rénové, il combine confort moderne et accueil chaleureux, son restaurant met en valeur la gastronomie lyonnaise. Il propose également des espaces dédiés aux événements professionnels. NH Lyon Airport 4**** a aussi été nommé Europe's Leading Airport Hotel 2025.

NH Lyon Airport: Best Airport Hotel 2025

Just a stone's throw from the terminals, the NH Lyon Airport 4**** by Minor Hotels has been voted Best Airport Hotel 2025 by the World Travel Awards, an international organization that celebrates the quality of destinations and operators in the tourism industry. Freshly renovated, it combines modern comfort with a warm welcome, and its restaurant showcases Lyon's gastronomy. It also offers spaces dedicated to professional events. NH Lyon Airport 4**** was also named Europe's Leading Airport Hotel 2025.

1 Gatsby Hotel & Restaurant by Happyculture

36 rue des Frères Lumière
69680 Chassieu
+33 (0)4 72 47 01 02
contact@hotel-gatsby.com
> 102 chambres

hotel-gatsby.com

2 B & B Lyon Eurexpo Chassieu

2 rue Augustin Fresnel
69680 Chassieu
+33 (0)4 27 19 16 51
bb_4575@hotelbb.com
> 70 chambres

hotel-bb.com

3 Novotel Lyon Bron Eurexpo

260 avenue Jean Monnet
69500 Bron
+33 (0)4 72 15 65 65
H0436@accor.co
> 112 chambres

novotel.com

4 Spark by Hilton Lyon Eurexpo

7, impasse Louis de Broglie
69740 Genas
+33 (0)4 78 43 50 20
events@arteloge.com
> 106 chambres

hilton.com

5 Hotel Doubletree By Hilton

Le parc technologique
160 cours du 3^{ème} Millenaire
69800 Saint-Priest
+33 (0)4 37 25 25 25
events@doubletree-lyon.com
> 139 chambres

hilton.com

6 Courtyard By Marriott Lyon Eurexpo

350 rue Antoine Pinay
69740 Genas
+33 (0)4 28 99 24 40
reception@courtyardlyoneurexpo.com
> 108 chambres

marriott.com

7 Ibis Lyon Carré De Soie

20 avenue des Canuts
69120 Vaulx-en-Velin
+33 (0)4 69 84 28 54
HA0D8@accor.com
> 115 chambres

all.accor.com

8 Kopster Hotel

12 avenue Simone Veil
69150 Décines-Charpieu
+33 (0)4 87 25 73 73
hello@kopsterhotel.com
> 140 chambres

kopsterhotel.com

9 Ibis Styles Lyon Meyzieu Stadium Olympique

2 bis rue du 24 Avril 1915
69330 Meyzieu
+33 (0)4 72 45 05 05
hb440@accor.com
> 76 chambres

all.accor.com

10 Comfort Hôtel Lyon Saint Exupéry

65 rue du Royaume Uni
69125 Colombier Saugnieu
+33 (0)4 72 23 90 90
comfort.lyon-saintexupery.dir@dalmatahospitality.com
> 89 chambres

choicehotels.com

11 Nh Lyon Airport

915 rue d'Espagne
69125 Colombier Saugnieu
+33 (0)4 72 23 05 50
nhlyonaeroport@nh-hotels.com
> 245 chambres

nh-hotels.fr

12 Hampton By Hilton Lyon Airport

335 rue de Finlande
69125 Colombier Saugnieu
+33 (0)4 82 53 02 02
hotel@hamptonlyonaeroport.com
> 120 chambres

hilton.com



FIDUCIAL Astéria & LDLC Arena

5 avenue Simone Veil
69150 Décines-Charpieu
+33 (0)6 74 29 41 12
seminaire@ldlcarena.com

fiducial-asteria.com

© Simon Bianchetti

[FIDUCIAL Astéria]

L'étoile d'à côté

Si la LDLC Arena a depuis son ouverture en 2023 démontré sa capacité à se prêter à toutes les mises en scène, c'est aujourd'hui au tour de sa petite sœur et voisine de compléter l'offre événementielle d'OL Vallée, la FIDUCIAL Astéria. Fini le statut d'annexe de la grande salle de 16 000 places, elle fait désormais le plein d'équipements, dans un espace modulable pouvant accueillir conventions, séminaires, salons avec des services techniques (kit scène, son et lumière), traiteurs et accueil clés en main. La FIDUCIAL Astéria vient ainsi compléter l'offre d'accueil d'événements sur des jauges intermédiaires de plusieurs centaines de personnes, jusqu'à 1500 participants en plénière. Également dédiée aux spectacles et concerts, ses équipements scéniques sont dignes de sa grande sœur. Les gradins, rapidement escamotables, peuvent quant à eux laisser place à une surface plane de plus de 1800 m² pour scénariser une convention d'affaires ou un salon en un temps record. Ce duo accueille ainsi des événements de 5 à 16 000 personnes. Un joli combo ? Une plénière dans la FIDUCIAL Astéria suivie d'un concert ou d'un match de basket dans la LDLC Arena !

The star next door

Since it opened in 2023, LDLC Arena has demonstrated its adaptability to stage all kinds of events. Now it's the turn of its little sister next door to further expand the events offering at OL Vallée – FIDUCIAL Astéria. More than just an annex to the larger 16,000-seater venue, its modular space is now fully equipped to welcome conventions, seminars and fairs with a comprehensive technical solution (stage, sound and light package), as well as catering and reception services. FIDUCIAL Astéria complements the current offering to host events ranging from several hundred up to 1500 participants at full capacity. Also a venue for shows and concerts, its stage facilities have nothing to envy its big sister. The tiered seating can be folded away in no time to leave a 1800-sq. m flat surface area, allowing plenty of space to design scenarios for a business convention or trade fair. This versatile event-hosting duo provides capacity ranging from 5 to 16,000 people. You can hold your plenary session at the FIDUCIAL Astéria and then switch to the LDLC Arena for a concert or basketball match!

Pour l'ensemble des deux salles : 8 000 m² d'espaces réceptifs – 28 espaces réceptifs distincts (à partir de 11 personnes pour les loges et jusqu'à plusieurs centaines pour les salons VIP) – 5 000 places de parking – Une esplanade de 3000 m² / Total stats for the two venues: 8000 sq. m of reception spaces – 28 separate reception spaces (from 11 people in the boxes to several hundred in the VIP lounges) – 5000 parking spaces – A 3000 sq. m forecourt

[Grands rendez-vous lyonnais]

L'événement dans l'événement

Ils sont des marqueurs forts de l'agenda lyonnais, de l'identité du territoire et réunissent chaque année un large public. Ces événements majeurs offrent la possibilité de se réunir dans un contexte singulier, pour une expérience unique donnant à la rencontre une tonalité, une saveur particulière. 3 temps forts, 3 thèmes, 3 ambiances.

An event within the event

Bringing together diverse audiences each year, they are high points on Lyon's calendar and landmarks of local identity. The city's leading events offer opportunities to meet up in exceptional surroundings, for a unique experience that will give your gatherings a distinctive tone or flavour. 3 highlights, 3 themes, 3 ambiances.

Quais du Polar : ensemble, mener l'enquête

En 21 ans, Quais du Polar est devenu le rendez-vous incontournable du genre à l'échelle européenne. Il permet la rencontre des auteurs et du grand public dans un format pluridisciplinaire qui mêle rencontres, débats, conférences, expositions, projections... un peu partout dans la ville.

Il propose également la fameuse « Grande Enquête ». Scénarisée par l'autrice lyonnaise Christelle Ravey, elle amène à découvrir Lyon de façon insolite, en suivant les indices, disséminés dans un parcours urbain et à décrypter dans les scènes jouées ça et là par des comédiens pour résoudre l'énigme. Depuis l'édition 2025, les équipes de Quais du Polar ont travaillé une version plus condensée de cette grande enquête pour permettre aux entreprises d'y participer en exclusivité. Un captivant challenge par équipe, sur une durée de 3h environ qui se poursuit le jeudi par un temps réceptif au restaurant Brume en présence de deux auteurs et/ou autrices invité-es au festival pour un moment d'échanges et de dédicaces. Un livre sera offert aux participants.

Quais du Polar: combine your sleuthing skills

Over the past 21 years, Quais du Polar has become a notorious celebration of the crime genre in Europe. It brings together authors and members of the public through a multidisciplinary format that includes meetings, debates, conferences, exhibitions, screenings and more, in various parts of the city. And then there is the famous 'Grande Enquête' (Grand Investigation). Scripted by local author Christelle Ravey, it offers an original way to explore Lyon as you follow clues scattered along a trail. To unravel the mystery, you will need to interpret scenes played by actors at set locations. Since 2025, the teams behind Quais du Polar have worked on an abridged version of the Grand Investigation to allow companies to take part before the public have a go. This will be an engrossing challenge for teams, lasting around 3 hours. On the Thursday, it will be followed by a reception at the restaurant Brume, attended by two guest actors and/or authors, offering a chance to chat with them and get their autographs.

Lyon Street Food Festival : le festival qui se dévore

Lyon, réputée pour sa cuisine traditionnelle, est devenue en 10 ans le chef-lieu de la cuisine de rue mise en lumière par Lyon Street Food Festival.

Événement gourmand, festif, et énergisant, il réunit pendant 4 jours les Chefs de France et de Navarre autour de la Finger Food et le grand public pour un rendez-vous aux Grandes Locos, ancien site industriel devenu haut lieu culturel de la métropole depuis 2024. Lyon Street Food Festival déploie une programmation dense et immersive mêlant expériences culinaires inédites, concerts en plein air, animations et rencontres.

Au cœur de cette effervescence, la LSFF Experience offre aux entreprises un accès privilégié : open food, open bar, terrasse exclusive, espace lounge, animations et service dédié. Un moment rare pour partager un afterwork premium... en plein festival.

Le Chapiteau Privé permet d'accueillir de 200 à 700 invités, pour un événement sur-mesure et totalement privé au cœur du plus grand festival culinaire de France. L'assurance d'une expérience conviviale, immersive et unique en son genre.



Lyon Street Food Festival: an event to be gobbled up

Building on its reputation for traditional cuisine, Lyon has become a centre of street food culture over the past decade, as attested to by this event. A gourmet gathering full of fun and energy, lasting four days, it brings together locals, visitors and chefs from France and abroad around their shared love of finger food. Lyon Street Food Festival is held at Les Grandes Locos, a former industrial site that has become one of the metropolitan area's cultural hubs since 2024. The event's packed, immersive programme mingles culinary experiences, outdoor concerts, activities and meetings.

Amid the buzzing energy, LSFF Experience offers privileged access for companies, including an open bar and catering, an exclusive terrace, a lounge area, activities and a dedicated service. This is a rare chance to share a fantastic evening at the very heart of the festival.

The Private Marquee can hold from 200 to 700 guests, for a bespoke and totally private event at the centre of France's biggest food festival. You are guaranteed a welcoming, immersive experience that is truly one of a kind.



© Pookiecookistudio



© Elyes_Esserhane

La Biennale de Lyon : au cœur de l'art

Géant de la vie culturelle lyonnaise, la Biennale de Lyon conçoit, produit et organise alternativement deux grands rendez-vous du territoire, la Biennale de la Danse et la Biennale d'Art Contemporain. Cette dernière se tiendra de septembre à décembre prochains, pour sa 18^{ème} édition. Si une partie de l'exposition se tient aux Grandes Locos, la particularité de cet événement, qui met en scène des œuvres contemporaines comme autant de matière à réflexion sur le monde, est d'investir de nombreux lieux parfois inédits, voire secrets, pour offrir des expériences singulières de découverte, d'émotions et de décryptage grâce au talent des médiateurs chevronnés qui éclaireront sur le sens des œuvres. Autant de lieux qui accueillent aussi les événements d'entreprises, avec une forte dimension immersive, que ce soit en petit-déjeuner, afterwork, visite privée ou encore dîner de gala. Toutes les configurations sont possibles, avec un seul mot d'ordre : vivre une expérience forte en émotions au cœur des œuvres.

Lyon Biennale: art is all around

A giant on the city's cultural scene, the Lyon Biennale plans and produces two iconic local events on alternate years: the Dance Biennale and the Contemporary Art Biennale. The latter will be taking place from September to December next year, for its 18th edition. Presenting contemporary works as so many different ways to think about the world, this event will be held in part at Les Grandes Locos. But one of the things that makes it so special is that it visits various venues, including some unusual and even hidden away locations. It offers singular experiences of discovery, perception and interpretation, with the help of talented, experienced guides who throw light on the meaning of the works. Participating venues also welcome corporate events, with a highly immersive dimension, whether it's for a breakfast meeting, an evening social event, a gala dinner or a private tour. All kinds of formats are possible, all with a single goal in mind: to experience a whole gamut of emotions through inspiring artworks.

Quais du Polar

Du 3 au 5 avril 2026 / 3 to 5 April 2026

quaisdupolar.com

Team Building pour les entreprises les jeudi 2 et vendredi 3 avril après midi - Groupes jusqu'à 20 personnes / Team building for companies on the afternoon of Thursday 2 and Friday 3 April - Groups up to 20 people

Lyon Street Food Festival

Du 11 au 14 juin 2026 / 11 to 14 June 2026

lyonstreetfoodfestival.com

LSFF Experience les jeudi 11 et vendredi 12 juin, jusqu'à 500 personnes par soir - Le Chapiteau Privé du 11 au 14 juin 2026 pour 200 à 700 convives / LSFF Experience on Thursday 11 and Friday 12 June; up to 500 people per evening - The Private Marquee from 11 to 14 June 2026 for 200 to 700 guests

Les Biennales de Lyon

De septembre à décembre 2026 / September to December 2026

labiennaledelyon.com

Événements de 10 à 1000 personnes / Events for 10 to 1000 people



Responsable et humaine



Sustainable and ethical

Être responsable et humaine,
c'est revenir aux fondamentaux :
le bon sens, le pragmatisme,
la collaboration. Des valeurs qu'il
est bon de remettre sur le devant
de la scène.

Being responsible and people-
centred means getting back to
basics, through a common-sense,
pragmatic and collaborative
approach. These values deserve to
be put front and centre.

[La Ruche Industrielle]

Collaborer. Se transformer.

La Ruche Industrielle

41 Boulevard Marcel Sembat
69200 Vénissieux
+33 (0)7 82 21 50 27
accueil@larucheindustrielle.fr

larucheindustrielle.fr



© Cécile Cayon

Performance industrielle, développement durable, développement des organisations et des personnes sont les 3 axes majeurs de la feuille de route de La Ruche Industrielle, association fondée en 2019 avec 9 industriels et écoles, aujourd'hui au nombre de 19 (Aldes, Bosch Rexroth, CNR, Usines Desautel, ECAM LaSalle, EFI Automotive, Euroflux, Fives, Haulotte, INSA Lyon, Jtekt, KNDS, MobEnergy, Montabert, PTC, Groupe Seb, Techné Groupe, Renault Trucks/Volvo et Vesuvius).

La méthode Ruche ? Transformer les problématiques communes issues du terrain en projets inter-entreprises votés collégialement. Faire collaborer ses membres en équipes en s'appuyant sur l'intelligence collective, le partage d'expérience et d'expertises pour une industrie plus humaine, plus durable et plus performante.

Ainsi est né un lieu totem, cœur battant de l'énergie créative industrielle. Des espaces pensés pour échanger, créer, se challenger et innover. Un lieu ouvert qui peut accueillir séminaires, conférences, journées techniques et salons exclusifs. L'équipe permanente de la Ruche Industrielle vous accueille pour des événements clés en main, du réceptif au conseil en intervenants et animations dans ses espaces uniques, colorés et dynamisants.

Work together. Be transformed.

Industrial performance, sustainable development, and personal and organisational growth are the three main thrusts of the roadmap for La Ruche Industrielle. This non-profit was founded in 2019 with nine members from the worlds of industry and education. They now number 19 (Aldes, Bosch Rexroth, CNR, Usines Desautel, ECAM LaSalle, EFI Automotive, Euroflux, Fives, Haulotte, INSA Lyon, Jtekt, KNDS, MobEnergy, Montabert, PTC, Groupe Seb, Techné Groupe, Renault Trucks/Volvo and Vesuvius).

So what is their approach? To transform common challenges identified in the field into inter-company projects that are decided by vote.

Getting its members to work collaboratively in teams, by using group intelligence and sharing experience and expertise, to promote human-centric, sustainable and efficient industries.

And so a symbolic place was born, a hive of creative industrial energy. Spaces designed to exchange, create, challenge and innovate. An open-minded venue that welcomes seminars, conferences, technical sessions and exclusive shows. The team at La Ruche Industrielle is on hand with a comprehensive solution for your events, from reception to recommended contributors and activities in its unique, colourful and inspiring spaces.

La Halle jusqu'à 250 personnes - L'Auditorium jusqu'à 50 personnes - Salles de travail et réunion jusqu'à 40 personnes / The Lobby: up to 250 people - The Auditorium: up to 50 people - Work and meeting rooms: up to 40 people

Toujours plus loin. Toujours plus collectif.



84,4/100. C'est la note obtenue cette année par Lyon au classement GDS, référence internationale qui évalue la durabilité et les performances des destinations touristiques, la positionnant ainsi en 8^e position mondiale (derrière dans l'ordre Helsinki, Göteborg, Copenhague, Aalborg, Glasgow, Tampere et Aarhus) et 1^{re} française.

Ces 4 points de plus que l'an dernier sont le fruit d'un travail de l'ensemble des acteurs du tourisme lyonnais, dont le dossier est porté par ONLYLYON Tourisme & Congrès. À travers 4 grandes thématiques, 76 critères sont passés au crible. Pour améliorer son classement au GDS-Index – parce qu'il s'agit bien d'une démarche d'amélioration continue – il faut certes que l'Office de Tourisme & des Congrès aille toujours plus loin sur les sujets de transition et de tourisme responsable, mais il faut aussi qu'il impulse cette énergie partagée auprès de l'ensemble des parties prenantes : hôteliers écocertifiés, sites labellisés, restaurateurs engagés. Il faut leur donner les outils pour progresser, les aider à se former, à passer le cap de la labellisation, les soutenir dans le financement de leur transition. Et travailler aussi à l'autre extrémité un accompagnement auprès des organisateurs et lieux événementiels en leur transmettant les bonnes pratiques. Si nous n'en sommes pas encore à un tourisme régénératif, cette performance illustre bien l'engagement partagé d'un écosystème solide et collaboratif sur le territoire métropolitain, qui, chaque année, va un peu plus loin.

Always moving forward. Always closer together.

84.4/100. This is the score achieved by Lyon in this year's GDS ranking, an international benchmark that evaluates tourist destinations' sustainability and performance. It puts our city in eighth position worldwide (behind Helsinki, Gothenburg, Copenhagen, Aalborg, Glasgow, Tampere and Aarhus, in that order) and top position in France.

Four points higher than last year's, this score is the fruit of efforts made by all of Lyon's tourism actors, represented by ONLYLYON Tourism & Conventions. Destinations are judged on 76 criteria in four main groups. To improve its ranking in the GDS-Index – because the aim is continual improvement – the Tourism and Conventions Office must keep on making progress in the areas of transition and sustainable tourism, but it must also spread this shared energy around all of its partners, including eco-certified hotels, high-quality venues, and socially engaged restaurants. It provides them with the tools they need to improve, to follow training, to achieve certification and to finance their transition. At the other end of the spectrum, it supports event organisers and venues through the sharing of good practices.

While we have yet to reach the stage of regenerative tourism, this performance illustrates the shared engagement of a solid, collaborative ecosystem in the metropolitan area, which goes a little bit further year after year.

[Mon Événement'Ciel]

Quand éco-conception événementielle rime avec « plus de... »

Et si, plutôt que penser à l'éco-conception comme à une liste d'items à optimiser (moins de déchets, moins de déplacements, moins de signalétique...) on renversait la tendance ? Plus de créativité, plus d'idées futées (et de bon sens), plus d'anticipation, plus de graphisme malin pour réutiliser la signalétique l'année suivante... Tout à coup, la contrainte devient moins présente et le projet plus stimulant. Parce que c'est challengeant d'aller vers plus de durabilité. Audrey Penelle, fondatrice de l'agence événementielle éco-responsable Mon Événement'Ciel, l'a bien compris et met de la bonne humeur à chaque étape de son accompagnement,

que ce soit en phase d'audit au service d'une labellisation REEVE* ou en mission de conseil ! Cette professionnelle de l'événementiel est aussi consultante en événement durable et œuvre pour que l'image des événements éco-conçus change. Parce qu'il ne s'agit pas d'enlever l'effet « waouh » d'un événement – et donc l'essence même de ce qui motive les

organisateurs. Un événement éco-conçu n'impose pas d'être fade et sobre. Il est avant tout un concentré de bon sens, et un travail collectif avec des partenaires qui travaillent en prenant l'impact en considération, et trouvent eux aussi des solutions créatives.

Parmi ses conseils avisés :

- puisque la mobilité est le premier facteur d'impact d'un événement, mieux vaut choisir le lieu en fonction de son accessibilité grâce aux mobilités douces, et idéalement déjà engagé dans une démarche RSE qui saura proposer des solutions pour une organisation vertueuse.
 - le gaspillage alimentaire peut être également évité. Penser ses buffets pour qu'ils soient beaux et bons tout en étant ajustés en quantité. Le Jour J, cela permet de ne pas sortir tous les plateaux des frigos et de proposer à des associations de récupérer des repas qui pourront être redistribués (sans rompre la chaîne du froid).
 - évident quand on y pense... pour optimiser le déplacement d'un intervenant international, autant lui organiser un programme complémentaire à l'événement !
- Et comme Audrey le dit si bien « il ne faut pas hésiter à y aller par étape. À chaque événement, on se donne un objectif de victoires et on améliore au fil des éditions l'impact de nos événements ».

Mon Événement'Ciel
mon-evenement-ciel.fr



© Pookiecookestudio

Ils travaillent leur éco-conception

Le Marché international du Film du Festival Lumière : les organisateurs agissent à chaque édition pour optimiser, par phase, l'impact de l'événement. Mon Événement'Ciel évalue les engagements du salon, aujourd'hui certifié par l'organisme REEVE. De niveau 1 en 2022, il est passé au niveau 2 en 2024, une belle étape de franchie. Le Lyon Street Food Festival s'est lui aussi engagé pour mieux connaître ses axes d'amélioration. Le sujet majeur est bien sûr ici l'alimentaire. L'audit permet d'avoir un regard extérieur et de se fixer de nouveaux objectifs à chaque édition. Comme repenser les contenants, sélectionner des fournisseurs de boissons locales, ou encore mieux évaluer la quantité de plats réalisés sur site et monter un partenariat avec l'association Linkee au profit d'étudiants en situation de précarité.

When eco-design for events means more

Instead of seeing eco-design as a list of items to be optimised (less waste, fewer journeys, reduced signage and so on), how about aiming for something bigger? More creativity, more smart ideas (and common sense), more forward planning, more ingenious ways to reuse signage the following year... Before you know it, constraints fall away and your project becomes more exciting.

Transitioning to greater sustainability is a challenge and Audrey Penelle – founder of the eco-responsible event planning agency Mon Événement'Ciel – understands what it takes. She brings a smile to all steps of her assistance, whether its an audit phase to achieve REEVE* certification or a consultancy assignment.

This event planning professional is also a sustainable event consultant who is working to change the image of eco-designed events. Because the goal is not to take away the "wow effect" of an event, which is the very essence of what motivates event organisers. An eco-designed event doesn't have to be spartan or dull. It is more about focussing on common sense, while working collectively with partners that care

about their impact and are also looking for creative solutions.

Among her top tips:

- Because mobility is the primary factor in an event's impact, it's important to choose a venue that's accessible by green mobility modes, and ideally that is already engaged in a CSR approach, offering solutions for virtuous event planning.
- Food waste can also be avoided. Plan your buffets to be stunning and scrumptious while fine-tuning quantities. On the day of the event, by keeping some of the trays on standby in the fridge, uneaten meals can be retrieved and distributed by non-profits (while keeping the cold chain intact).
- It's obvious when you think about it... to optimise the travel of a speaker coming from abroad, it makes sense to plan a complementary itinerary to your event that allows them to share the value of their visit with others!

And as Audrey says so aptly, "Don't hesitate to take it step by step. With each event, we set targets for our wins to improve the impact of our events from one year to the next."

** REEVE, label Événement éco-engagé du Réseau Eco-Événement (REEVE), permet aux organisateurs, en s'appuyant sur 110 critères, de s'évaluer, de s'engager, et de structurer une démarche permettant d'aller vers des événements plus durables. Structuré en 3 niveaux, attribué par un comité label, il permet aux organisateurs d'avancer pas après pas, dans un objectif d'amélioration continue.*

** REEVE is an "eco-engaged event" quality label created by the eco-event network 'REEVE', based on 110 criteria. It enables organisers to evaluate their performance, increase their engagement and build a path to more sustainable events. Comprising three levels, awarded by the quality label committee, it allows organisers to move step by step to a goal of continual improvement.*



Examples of eco-designed events

The Lumière Festival's International Classic Film Market: each year, the organisers take action to optimise the event's impact in phases. Mon Événement'Ciel evaluates commitments made by the event, which is now certified by the REEVE network. After achieving Level 1 in 2022, it moved up to Level 2 in 2024 – a solid achievement.

The Lyon Street Food Festival is also committed to more clearly identifying its

areas for improvement. The primary focal point is food, unsurprisingly. An audit is conducted to provide an outside perspective and set new objectives for each year's event. These include redesigning containers, selecting local drinks suppliers, more accurately assessing the quantity of meals made on site, and building a partnership with the non-profit Linkee to help underprivileged students.

ACCUEILLANTE

Let's meet 20





Accueillante

Welcoming

Accueillir, c'est partager cette culture de l'excellence qui nourrit chaque jour le quotidien des professionnels du territoire. Cette culture du détail. Cette culture de l'attention.

To welcome is to share the culture of excellence that guides the everyday work of professionals in the local area. This is a culture that cares about the smallest details.



[I-Factory]

Lieu d'ouverture et d'innovations

Créativité. Entrepreneuriat. Innovation. Ce sont les 3 axes qui ont motivé la création de la I-Factory, sous la houlette de l'Université de Lyon, un lieu d'émulation au cœur du campus universitaire Lyon Tech la Doua. Ici collaborent chercheurs, étudiants et acteurs socio-économiques pour, ensemble, concrétiser leurs innovations en croisant leurs regards et leurs compétences. Un lieu d'énergie créative et de collaboration qui dans sa conception même, a vocation à accueillir et partager, véritable organe d'impulsion à la co-création. Ouvert en septembre dernier, la I-Factory propose ainsi 1300 m² privatisables : salles de créativité, terrasse, amphithéâtre et grand hall pouvant accueillir jusqu'à 600 personnes en cumulé. La I-Factory est certes un cadre idéal pour penser autrement. C'est aussi un lieu où rencontrer les résidents (Inria, Fabrique de l'Innovation, Pulsalys et bien d'autres) et de découvrir leurs univers. Inspirant non ?!

Openness and innovation

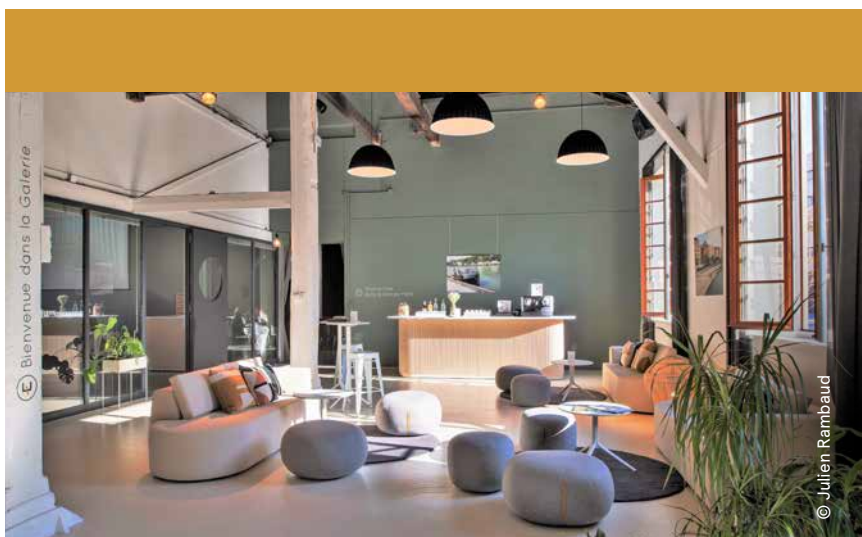
Creativity. Entrepreneurship. Innovation. These were the three main driving forces behind the creation of I-Factory, led by the University of Lyon. It fosters a friendly competitive spirit in the heart of the Lyon Tech-La Doua university campus. Here, researchers, students and socio-economic actors share their perspectives and skills to bring their innovative ideas to life. Creative and collaborative energy permeates this venue that was designed to welcome people and unite them around a process of co-creation. Opened in September, I-Factory has 1300 sq. m of spaces available for private hire: the creativity rooms, terrace, amphitheatre and grand lobby can together hold up to 600 people. I-Factory provides an ideal environment for thinking differently. It also offers a chance to meet the resident teams (Inria, Fabrique de l'Innovation, Pulsalys and many others) and discover their creative worlds. Prepare to get inspired!

Le Hall jusqu'à 200 personnes en cocktail - La rizière, espace original semi-gradiné pour 120 personnes - Salles de créativité jusqu'à 100 personnes chacune - Terrasse jusqu'à 150 personnes en cocktail / The Lobby: up to 200 guests for a cocktail reception - The Rice Paddy: an original, semi-tiered space for 120 people - The Creativity Rooms: up to 100 people each - The Terrace: up to 150 guests for a cocktail reception

I-Factory

10 avenue Jean Capelle Ouest
69100 Villeurbanne
ifactory@universite-lyon.fr

ifactory.universite-lyon.fr



[L'Embarcadère]

Accueillir, oui. Faciliter, évidemment.

Toujours plus loin. Le mantra de l'Embarcadère ? L'établissement a en effet été intégralement rénové en 2022, améliorant notamment l'aspect clé en main de ses espaces. Puis la communication a évolué au rythme d'une nouvelle identité. Et depuis l'été dernier, de nouveaux services viennent enrichir son offre. La captation vidéo est désormais gérée sur place, pour de la retransmission en direct comme pour une production post-événement. Besoin d'un grand témoin ? L'Embarcadère propose des conférenciers de haute voltige à découvrir en amont via son podcast « les Résonances ». Le tout mis en scène par des scénographes partenaires du site, experts dans l'art de créer un univers communiquant pour chaque événement. Cerise sur le gâteau, les équipes peuvent calculer l'empreinte carbone d'un événement, et surtout anticiper le meilleur scénario pour la réduire au maximum en amont du jour J.

.....

More than a venue, a facilitator.

'Always going the extra mile': this could be the motto at L'Embarcadère. The venue's various spaces were fully renovated in 2022 to enable comprehensive solutions that get events up and running fast. It has also created a new visual identity for its communications. Last summer, new services were added to its offering. Video recording is now managed on site, including options for live broadcasting and post-event productions. Are you looking to create a buzz at your event? L'Embarcadère offers a choice of high-profile speakers that you can discover beforehand through its podcast 'Résonances'. The venue's partner scenic designers are on hand to help deliver a unique event that speaks to its audiences. What's more, the team can calculate your event's carbon footprint and, more importantly, plan ways to keep it as small as possible.

Événements BtoB – Congrès jusqu'à 300 personnes – Cocktail jusqu'à 700 personnes / BtoB events – Conventions for up to 300 attendees – Cocktail receptions for up to 700 guests

[Le Belvédère]

« Je vole Jack ! »

Rose pourrait s'exclamer ainsi en embrassant l'incroyable vue sur Lyon depuis le Belvédère, nouveau lieu de la collection Espaces Réceptifs, dont la terrasse n'est pas sans rappeler le pont d'un bateau. Ces anciens bureaux, situés au 7^e étage, ont été repensés par Gabriel Giorda et ses équipes pour accueillir séminaires, soirées, présentations produits ou dîners dans cet espace contemporain très lumineux. Sa terrasse est couverte et invite naturellement à prolonger la soirée. Et bonne nouvelle, le lieu peut accueillir des événements jusqu'à 2h du matin sans contraintes de voisinage.

Comme pour ses autres lieux, Espaces Réceptifs propose un service clé en main pour chaque événement organisé : accueil, restauration, animations... sont activables à l'envi.

.....

"I'm flying, Jack!"

Rose might say the very same words when taking in the incredible view of Lyon from the Belvédère, a new venue in the collection 'Espaces Réceptifs', with its terrace reminiscent of a ship's deck. These former office spaces on the 7th floor were redesigned by Gabriel Giorda and his teams to host seminars, social gatherings, product presentations and dinners, in their brightly lit, contemporary interiors. The covered terrace is a natural invitation to extend your evening. The good news is that the venue can host events up to 2 am with no risk of complaining neighbours.

As with its other venues, Espaces Réceptifs is a one-stop shop for each planned event: simply choose the options you want from reception to catering, entertainment and more.

Espaces Réceptifs – Jusqu'à 150 personnes sur les 340 m² totaux – Terrasse panoramique – Hôtel ibis Caluire-et-Cuire dans le même bâtiment pour des séminaires résidentiels / 340 sq. m in total holding up to 150 people – Panoramic terrace – Hôtel ibis Caluire-et-Cuire in the same building for your residential seminars



1

2

1 L'Embarcadère

13 bis Quai Rambaud
69002 Lyon
+33 (0)4 78 37 41 57
embarcadere@embarcadere-lyon.com
embarcadere-lyon.com

2 Le Belvédère

5 avenue de Poumeyrol
69300 Caluire-et-Cuire
+33 (0)4 78 98 86 16
contact@espacesreceptifs.fr
espacesreceptifs.fr

© Espaces Réceptifs

[Clef Michelin]

3 hôtels lyonnais distingués

L'excellence vue par le guide Michelin, c'est aussi celle portée par l'hôtellerie. Depuis 2024, le célèbre guide rouge – et sa version digitale – récompense également les hôtels au caractère particulièrement exceptionnel.

Une extension naturelle pour cette institution, qui, dès les années 20, recommandait les premiers établissements à ses lecteurs qui parcouraient les routes de France et n'a jamais cessé depuis, élargissant son catalogue aux belles adresses du monde entier. Désormais, la Clef Michelin récompense les hôtels proposant les expériences les plus extraordinaires, se basant sur cinq critères : l'excellence en architecture et design intérieur, la qualité et constance du service, la personnalité et le caractère global, le rapport qualité-prix ainsi que la contribution significative au quartier ou à l'environnement. Le 8 octobre dernier, le palmarès a été dévoilé. Trois hôtels lyonnais sont entrés dans cette liste très confidentielle.



Three distinguished Lyonnais hotels

Excellence rewarded by the Michelin Guide also includes the hotel industry. Since 2024, the famous red guide – and its digital version – has been picking out hotels that are particularly outstanding.

This is natural territory for an institution founded in the 1920s to recommend addresses to readers travelling France by road. And it has gone from strength to strength, expanding its range to cover outstanding establishments around the world. Now, the 'Clef Michelin', or 'Michelin Key', is being awarded to hotels that offer the most amazing experiences, based on five criteria: excellence in architecture and interior design; quality and consistency of service; overall personality and character; value for the price; and a significant contribution to the neighbourhood or setting. The winners were unveiled on the 8th of October this year. Three hotels in Lyon made it onto this highly exclusive list.

InterContinental Lyon

The guide note « le saisissant contraste entre architecture datant du 18^e et 19^e siècles et l'intérieur, véritablement luxueux et résolument contemporain, œuvre du designer Jean-Philippe Nuel ». Dans les espaces communs « design contemporain et décorations classiques s'allient dans une spectaculaire synergie ». A noter également que le bar de l'InterContinental, qui prend place sous une clef de voûte de 32 m de haut, impose sa majesté et est à lui-seul une raison de pousser la porte de cet établissement d'exception.

InterContinental Lyon

The guide writes that "in a fruitful contrast with the architecture [dating from the eighteenth and nineteenth centuries], its interiors are pure contemporary-luxe, thanks to the work of the Parisian designer Jean-Philippe Nuel." It also highlights the public spaces, "where contemporary design and classic ornament come together in spectacularly synergistic ways." Also worthy of note is the InterContinental's spectacular bar, nestled beneath a 32-metre-high dome, which is reason alone to visit this exceptional establishment.

Villa Maïa

« Dans un style classique mais résolument moderne, avec sa structure en béton conçue par Jean-Michel Wilmotte, décorée par Jacques Grange, et paysagée par Louis Benech », Villa Maïa a aussi séduit par ce qu'elle cache en son antre : un spa à l'influence romaine, avec ses bains et ses colonnes, écho au théâtre antique voisin, dominant comme elle la ville. 34 suites et chambres dans un écrin luxueux mais discret, entourant un jardin de contemplation imaginé comme un cloître, un lieu de sérénité où l'art de vivre à la française fait un clin d'œil subtil à l'esprit zen japonais.

Villa Maïa

This hotel "may be classical in its inspiration, but it's thoroughly modern in its execution. Its concrete structure was designed by Jean-Michel Wilmotte, decorated by Jacques Grange, and landscaped by Louis Benech." Villa Maïa also hides a gem to be discovered: a Roman-inspired spa, complete with baths and columns, echoing the ancient theatres that stand alongside the hotel overlooking the city. This luxurious yet understated hotel has 34 suites and rooms, ensconced in a garden that was designed for contemplation in the style of a cloister. This is a place of calm where French art of living subtly references Japanese Zen spirit.



© Camille Moirenc



© Villa Florentine

Intercontinental Lyon

20 quai Jules Courmont
69002 Lyon
+33 (0)4 26 99 23 23

ihg.com

Villa Maïa

8 rue Professeur Pierre Marion
69005 Lyon
+33 (0)4 78 16 01 01

villa-maia.com

Villa Florentine

25 montée Saint-Barthélemy
69005 Lyon
+33 (0)4 72 56 56 56

villaflorentine.com

guide.michelin.com

La Villa Florentine

« Cet ancien couvent du 17^{ème} siècle se trouve au cœur du Vieux Lyon, au point le plus haut du quartier historique, offrant de splendides panoramas sur l'architecture Renaissance de cette merveilleuse ville. » Parce qu'au-delà de son style résolument toscan, par ses couleurs notamment, le point de vue sur Lyon depuis les terrasses de la Villa Florentine fait partie des plus beaux de la ville. Jusqu'alors propriété du groupe Arteloge, ce dernier vient d'en céder les clés au groupe Beauvallon Collection. Un nouveau chapitre va s'écrire après une phase de travaux au premier trimestre 2026. La vue, elle, ne bouge pas !

Villa Florentine

"This seventeenth-century former convent is positioned at the heart of Vieux Lyon, at the highest point of the historic district, taking in the stunning vistas and Renaissance-era architecture of this scenic city." Because beyond its unmistakably Tuscan character, with its colours in particular, Villa Florentine offers one of the finest views of Lyon from its terraces. Previously belonging to Groupe Arteloge, this establishment is now part of the Beauvallon Collection. A new chapter will soon begin following works scheduled for the first quarter of 2026. As for the view, it will remain just as splendid!

[Arteloge Hôtels & Restaurants]

Les 1^{ers} « Spark by Hilton » de France

Le groupe lyonnais Arteloge Hôtels & Restaurants a réécrit sa stratégie globale pour s'ouvrir plus fortement aux clientèles internationales en adoptant pour trois de ses établissements de nouvelles couleurs, celles de la marque Spark by Hilton. Nouvelles ambiances décoration, offres de snacking et services densifiés, accès au programme de fidélité Hilton Honors constituent les piliers des trois premiers hôtels Spark by Hilton ouverts en France avec ce récent contrat de franchise signé entre Arteloge et le groupe Hilton.

Arteloge ne s'arrête pas en si bon chemin. Parmi les ouvertures annoncées, la commune de Genas, à proximité du centre des Congrès Lyon Eurexpo, du Groupama Stadium, ou encore de la LDLC Aréna, accueillera au printemps prochain l'hôtel Parkest Hôtel & Spa****. Il proposera une offre bien-être et déconnexion avec un Spa de 2 500 m², une piscine de 30 m de long... et même un terrain de padel en plus de sa grande terrasse et de ses espaces séminaires. Enfin, autre projet majeur : celui de la rénovation complète de l'emblématique Hôtel Lyon Métropole & Spa 4*, prévue sur l'année 2027.

Restez connectés...

France's first 'Spark by Hilton' establishments

The Lyon-based group Arteloge Hôtels & Restaurants has rethought its global strategy to open its doors more widely to an international client base, by bringing three of its establishments under the Spark by Hilton brand. New interior designs, snack catering options and a denser service offering, as well as access to the Hilton Honors loyalty scheme form the three pillars of the first three Spark by Hilton hotels opened in France under the freshly signed franchise agreement between Arteloge and the Hilton group.

And Arteloge is not stopping there. Among the announced openings, the 4-star Parkest Hôtel & Spa will be arriving in the town of Genas – near the Eurexpo Lyon Convention Centre, the Groupama Stadium and the LDLC Arena – in the coming spring. It will offer guests a chance to disconnect and unwind with a 2500-sq. m spa, a 30-m-long pool and a padel court, in addition to its large terrace and seminar spaces. Lastly, another major project is in the pipeline: a full renovation of the iconic 4-star Hôtel Lyon Métropole & Spa, scheduled for completion in 2027.

Stay connected...

Spark by Hilton Lyon Park Saône

26 rue Félix Mangini
69009 Lyon
+33 (0)4 72 22 00 00

Spark by Hilton Lyon Ouest

50 quai Paul Sédallian
69009 Lyon
+33 (0)4 72 69 69 04

Spark by Hilton Lyon Eurexpo

3 impasse Louis de Broglie
69740 Genas
+33 (0)4 78 43 50 20

Hôtel des Congrès

Place du Commandant Rivière
69100 Villeurbanne
+33 (0)4 72 69 16 16

Hôtel Lyon Métropole & Spa

85 quai Joseph Gillet
69004 Lyon
+33 (0)4 72 10 44 44

events@arteloge.com

[arteloge.com](https://www.arteloge.com)

[hilton.com](https://www.hilton.com)

[Grand Hôtel des Brotteaux Lyon – Handwritten Collection]

Éloge du raffinement

Depuis septembre dernier, le Grand Hôtel des Brotteaux a changé de signature pour rejoindre la Handwritten Collection, marque du groupe Accor. Une nouvelle page s'ouvre pour le propriétaire et ses équipes, autour d'une même ambition : redonner tout son sens à l'art de recevoir, revenir à l'essentiel de l'hôtellerie et transmettre une hospitalité sincère, plus personnelle, portée par la passion du métier. Ici, on prend le temps. On s'installe, on reste, on se sent bien. Les espaces communs comme les chambres ont été entièrement repensés pour révéler, derrière cette superbe façade Belle Époque, une expérience hôtelière à la fois élégante, chaleureuse et profondément humaine. Un décor intime, identitaire, pensé pour que chacun s'y sente chez soi... en mieux.

Absolute refinement

In September, Grand Hôtel des Brotteaux adopted a new signature as it joined the Handwritten Collection, part of the Accor Group. A new chapter has begun for the owner and his teams, united around a shared ambition: to restore meaning to the art of receiving, to return to the essence of hotel management, and to deliver hospitality that is sincere, personalised and driven by professional passion. Here, you can take the time to settle comfortably and enjoy your stay. Behind the stunning Belle Époque exterior, both the communal areas and the rooms have been fully redesigned to bring a hotel experience that is elegant, warm and profoundly human. The intimate, characterful interiors impart a feeling of being at home... with added luxury.

59 chambres / 59 rooms



© Cyril Mouty Photography

1 2

**1 Grand Hôtel des Brotteaux
Lyon – Handwritten Collection**
112 boulevard des Belges
69006 Lyon
+33 (0)4 78 24 44 68
nicolas.extrassiaz@accor.com
grandhoteldesbrotteaux.com

[Warwick Reine Astrid]

Urbain par nature

Adresse emblématique du 6^e arrondissement, le Warwick Reine Astrid poursuit sa mue. Après avoir rénové ses chambres et son espace fitness, les salons ont cette année été intégralement repensés pour accentuer une expérience singulière, urbaine tout en étant baignée de lumière. Deux salons ont été réunis pour offrir un nouvel espace de 110 m², en complément du salon Windsor de 56 m², lui aussi rénové. Outre la modularité et les équipements dernier cri, élégance et confort ont été les maîtres-mots de la conception de ces univers très cocooning, reflet de l'esprit des équipes animées par le sens de l'accueil et de l'accompagnement. Ajoutons à cela la terrasse et le jardin, pépites en cœur de ville... toutes les idées prennent alors vie, jusqu'à la mise en place de la salle de petit-déjeuner, côté jardin, en espace sur mesure en événementiel.

Urban by nature

An iconic address in Lyon's 6th district, Warwick Reine Astrid continues to ring the changes. Following the renovation of its rooms and fitness space, this year the lounges have been fully redesigned to enhance the singular, urban experience while letting daylight flood in. Two lounges have been combined to offer a new, 110-sq. m space, complementing the 56-sq. m Windsor lounge, which has also been renovated. In addition to the modular design and state-of-the-art equipment, elegance and comfort can be found throughout the snug interiors, reflecting the teams' spirit of hospitality and attentiveness. The terrace and garden – little gems tucked away in the city centre – are also available to bring your ideas to life. What's more, the breakfast room opening out onto the garden can be turned into a bespoke space for your event.

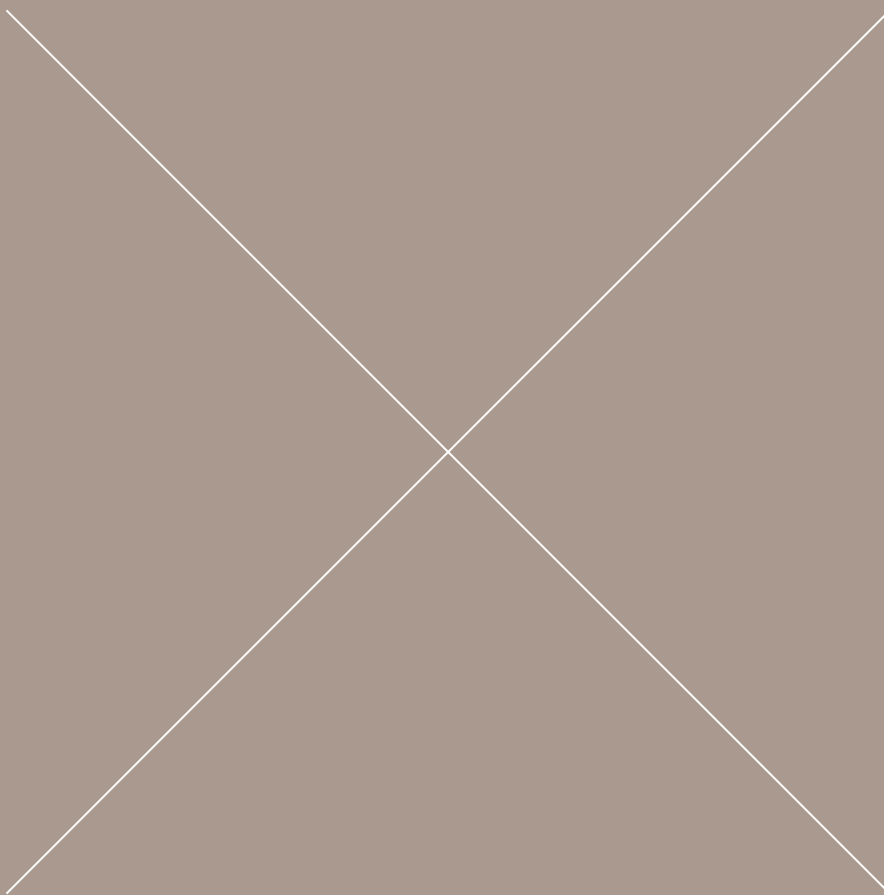
88 chambres et suites – Salon Warwick + Westminster : jusqu'à 100 personnes en théâtre – Salon Windsor : jusqu'à 50 personnes en théâtre – Roseraie (espace banqueting) : 90 personnes en dîner assis, 150 en format cocktail / 88 rooms and suites – Warwick + Westminster lounge: up to 100 people in a theatre-style layout – Windsor lounge: up to 50 people in a theatre-style layout – Rose garden (banquet space): 90 people for a seated dinner; 150 for a cocktail reception



© Warwick Reine Astrid

2 Warwick Reine Astrid Lyon
27 boulevard des Belges
69006 Lyon
+33 (0)4 72 82 18 00
seminaire.ra@warwickhotels.com
warwickhotels.com





Gourmande

Gourmet

La passion, l'énergie, l'apprentissage perpétuel, voilà ce qui qualifie les talents de cette scène culinaire lyonnaise toujours en mouvement, dopée par une « culture du bon » qui se transmet de génération en génération.

Passion, energy and an insatiable desire to learn: these are defining characteristics of the deep pool of talent behind Lyon's ever-changing food scene, which is driven by a transgenerational love of good food.

[Ombellule & Brasserie Roseaux]

Deux partitions à 4 mains

Ils sont deux. Tabata et Ludovic Mey. Ombellule, le restaurant gastronomique étoilé, et Brasserie Roseaux, la table d'une tradition revisitée.

Ensemble, ils ont une ambition : provoquer un voyage sensoriel qui mêle créativité, art de vivre et délicatesse.

Un mot d'ordre aussi : excellence.

À travers ces deux établissements voisins, Tabata et Ludovic Mey ont dessiné l'écrin de leurs envies. Poursuivre l'écriture créative d'une cuisine poétique, explorant les saveurs de chaque produit, dans la diversité de leurs préparations, c'est le crédo d'Ombellule, là où les Chefs expriment leurs émotions, à la conquête de nouvelles tonalités culinaires.

Brasserie Roseaux, c'est l'hommage au terroir, aux plats de tradition française qu'ils se plaisent à twister délicatement, sans brusquerie, avec beaucoup de respect.

Ici on ne parle pas de saisonnalité, mais on conserve les produits de saison : fermentation, déshydratation, décoctions permettent de naviguer tout au long de l'année avec ces touches signature fortes, des goûts travaillés façon « apothicaires ».

Ici, il y a deux rois : le produit... et le visiteur, accueilli avec bienveillance par ce couple qui milite pour l'élégance, ce symbole de la culture française si cher au cœur de Tabata, brésilienne que la cuisine française a su attirer... à Lyon.

Two ships steered by four hands

Good things come in twos: Tabata and Ludovic Mey; Ombellule, for Michelin-starred gastronomic cuisine, and Brasserie Roseaux, for revisited traditional cuisine.

Together, they share a single aim: to take their guests on a sensory journey infused with creativity, subtlety and the art of living. The watchword is 'excellence'.

Through these two neighbouring establishments, Tabata and Ludovic Mey give play to their creative impulses. At Ombellule, they map out a poetic voyage as they explore the flavours of each ingredient in their rich palette, allowing the Chefs to express their emotions and craft new culinary tones.

While at Brasserie Roseaux, they pay homage to the terroir and to traditional French dishes, which are gently tweaked and twisted, always with an attitude of respect.

Rather than seasonality, the focus is on preserving seasonal produce through fermentation, dehydration and decoction. In this way, ingredients are available all year round for them to compose their signature flavours in the manner of an apothecary.

Here, there are two kings: the produce and the customer. Guests are warmly welcomed by this couple who strive for elegance: that symbol of French culture so close to the heart of Tabata, who was drawn from Brazil to Lyon by the charm of French cuisine.

Ombellule
Privatisable jusqu'à 24
couverts / Can be privately
hired for up to 24 guests

Brasserie Roseaux
Privatisable pour 55 couverts
ou verrière seule jusqu'à 21
couverts / Can be privately hired
for 55 guests or up to 21 guests
in the conservatory alone

Ombellule
36 cours Franklin Roosevelt
+33 (0)4 51 68 08 90
ombellule.fr

Brasserie Roseaux
34 cours Franklin Roosevelt
+33 (0)4 51 68 08 91
brasserie-roseaux.fr



[Trèfle]

Puissante sensibilité

Une cuisine 100 % végétale, c'est créer des recettes sans produits laitiers, sans aucune source animale. Mais c'est surtout pour Emily Dader l'exploration d'un univers infini. Si le Trèfle est un porte-bonheur, c'est surtout la créativité, la curiosité, la recherche perpétuelle qui fait le bonheur de l'assiette signée Trèfle et élève la cuisine végétale au rang de cuisine gastronomique. Respect des ressources, des animaux, de l'homme sont les trois piliers qui animent cette cheffe qui, après avoir fait ses armes dans de grandes maisons à l'approche plus traditionnelle, cherche désormais le plaisir des papilles dans une cuisine d'auteur profondément touchante tant par la sublimation des produits que par la surprise gustative que ses assiettes procurent.

Trèfle

25 rue Franklin
69002 Lyon
+33 (0)4 27 44 43 96
contact@trefle-restaurant.fr
trefle-restaurant.fr

Powerfully sensory

Offering 100% plant-based cuisine means creating recipes with absolutely no dairy or other animal-sourced products. For Emily Dader, though, it is above all about exploring an infinite world. 'Trèfle' means 'clover', but more than a lucky charm, here it is creativity, curiosity and constant searching that have taken plant-based cooking to the level of gastronomic cuisine. The Chef's approach stands on three pillars: respect for resources, animals and people. After earning her stripes at big-name restaurants that adopt a more conventional approach, she now seeks to bring gustatory delight with her independent cuisine, which reaches the emotions through lovingly prepared ingredients and sensory surprises.

Privatisation jusqu'à 28 couverts / Available for private hire for up to 28 diners



© Laurianne Rieffelkast



© Le Cintra

[Le Cintra]

Le repaire intemporel

Institution centenaire, le Cintra était à son ouverture en 1926 un comptoir de vente de Porto. Son emplacement stratégique, entre les anciennes Halles de Lyon et le Palais de la Bourse, attirait naturellement la haute société. Devenu brasserie, son attractivité reste immuable. Même les gangs de malfaiteurs affluent. Mais le Cintra devient surtout le théâtre de nombreux tournages : « l'Armée des Ombres », « La fille coupée en deux », « Alice et le Maire » et bien d'autres. Les stars accourent dans cette atmosphère feutrée à l'esprit piano bar jazzy qui vient enrichir l'expérience singulière de cette table où la cuisine lyonnaise est à l'honneur, quelques touches exotiques en prime, comme ce risotto au homard à ne pas rater. Tout en boiseries sculptées, le Cintra est un écrin parfait pour les soirées privées.

A timeless place

The Cintra is a centenarian institution. When it opened in 1926, it was a sales outlet for Port wine. Its strategic location, between the former Halles de Lyon food market and the Palais de la Bourse, made it a magnet for high society. After becoming a brasserie, it began drawing an even wider crowd. The Cintra has even been the location for films like 'L'Armée des ombres' (Army of Shadows), 'La fille coupée en deux' (A Girl Cut in Two), 'Alice et le Maire' (Alice and the Mayor) and many others. Stars flock to its intimate, jazz-infused ambiance that enhances the singular experience of this restaurant where Lyonnaise cuisine reigns supreme. It also adds a few exotic touches, like the highly recommended lobster risotto. With its sculpted woodwork throughout, the Cintra provides the perfect backdrop for private evening gatherings.

Le Cintra

43 rue de la Bourse
69002 Lyon
+33 (0)4 78 42 54 08
lecintra.lyon@free.fr
restaurant-cintra.fr

*Jusqu'à 120 personnes en
intérieur en format cocktail
- Jusqu'à 80 couverts en
terrasse / Up to 120 people
indoors for a cocktail reception -
Up to 80 diners on the terrace*

[Les Loges]

Délices sous un toit de verre

À travers ces quelques mois de fermeture – le temps des travaux de cet établissement emblématique du Vieux Lyon – le Chef Anthony Bonnet s'est autorisé une profonde réflexion pour repenser son métier. Confort, productivité, précision, ergonomie ont été les maîtres-mots de la reconstruction de l'espace de travail. Mais dans l'assiette, les fondamentaux restent solides. Encore plus aujourd'hui, le sourcing des produits est son socle. Sincèrement attaché au terroir, Anthony Bonnet ne transige pas avec la qualité, la provenance de ses ingrédients, l'exigence de ses producteurs. Parce qu'il ne jette rien, travaille chaque viande, chaque légume, dans son entièreté ; parce que cuisiner, c'est nourrir sainement ; parce que valoriser un produit, c'est faire rayonner un territoire. Une sincérité qui se retrouve naturellement dans les plats, lisibles, respectueux des saisons, généreux dans l'histoire qu'ils racontent. Anthony Bonnet vous emmène en voyage à travers son terroir, ses racines, dans un décor singulier (sous cette étonnante verrière haute de 17m), touchant de créativité, où chaque détail porte les valeurs de l'artisanat. Tout paraît évident... et pourtant rien n'est laissé au hasard. La signature d'un Chef attaché à ses valeurs, traduites en cuisine d'émotion.

A taste of class beneath a roof of glass

During the several months of closure for the renovation of this iconic establishment in Vieux Lyon (Old Lyon), Chef Anthony Bonnet allowed himself time to reflect on a new direction. Comfort, productivity, precision and ergonomics were the watchwords for the reconstruction of the work space. On the plate however, the fundamentals remain firm. Even more so than ever, the sourcing of ingredients is the foundation. With a deep attachment to the terroir, Anthony Bonnet is uncompromising when it comes to the quality and origin of his ingredients, and the standards of his suppliers. Nothing goes to waste as he works with all parts of the meats and vegetables. For him, cooking is about offering healthy food; and bringing the best out of an ingredient is about celebrating a place. The sincerity of this approach shines through in his dishes, which share their stories like an open book and respect the seasons. Anthony Bonnet will lead you on a journey to explore his terroir and his roots, in a singular setting beneath a stunning 17-metre-high glass roof. In the creative interior, each detail bears the values of artisanry. While everything seems to naturally flow, nothing is left to chance. This is the signature of a Chef whose strong values translate to a cuisine filled with emotion.

Cour des Loges Lyon, A Radisson Collection Hotel

6 rue du Bœuf
69005 Lyon
+33 (0)4 72 77 44 46
info.lyon@radissoncollection.com

courdesloges.com



© Nicolas Villion

Privatisation jusqu'à 200 personnes en format cocktail,
120 personnes en format assis / Available for private hire
for up to 200 standing guests, and up to 120 dinners

[Saône]

Cuisine d'expression

Jean-François Têtedoie, c'est la passion et l'énergie. Après avoir ouvert le Café Terroir, table gastronomique de tradition française il y a 10 ans, puis ses annexes, il s'est ensuite associé à Florent Poulard, Chef de Monsieur P, restaurant gastronomique. Aujourd'hui, toujours dans le quartier des Célestins, en collaboration avec le caviste Romain Pelosse, il lance Saône, une nouvelle aventure qui le pousse hors de ses schémas habituels. S'il aime travailler exclusivement les produits régionaux à Café Terroir, dans une cuisine empreinte de tradition lyonnaise, pour Saône, il ne s'interdit rien. Au contraire, cette nouvelle adresse est un perpétuel renouvellement avec un menu-carte qui change toutes les 3 semaines. Installés autour de la cuisine où tout se joue à chaque service, les hôtes sont au cœur du geste, de l'ébullition. Ici on échange, on observe, on déguste une cuisine moderne dans un décor qui rappelle Brooklyn. Ici alternent des mets simples travaillés avec excellence, sublimés par un produit d'exception et des assiettes créatives qui mêlent audacieusement les saveurs. À travers cette nouvelle partition, Jean-François Têtedoie se redécouvre, en parfaite connivence avec son partenaire pour des associations mets et vins chères à son cœur.

Expressive cuisine

Jean-François Têtedoie is all about the passion and energy. After opening the traditional French gastronomic restaurant 'Café Terroir' ten years ago, followed by its sister establishments, he began working with Florent Poulard, Chef at the gastronomic restaurant 'Monsieur P'. Now, also in the neighbourhood of Les Célestins, he is launching 'Saône' in collaboration with the cellarman Romain Pelosse. This new adventure is leading him out of familiar territory: at Café Terroir, he worked exclusively with regional produce to offer traditional Lyonnais cuisine; at Saône, nothing is off the table. In fact, this new restaurant is in a state of constant change, with a new menu every three weeks. Seated around the kitchen, diners can feel the restaurant's beating heart. This is a place where people can exchange, observe and taste modern cuisine in a setting that brings to mind the ambiance of Brooklyn. Simple ingredients are prepared with excellence, set off against a touch of something exceptional and bold, creative flavour combinations. Through this fresh approach, Jean-François Têtedoie is rediscovering himself. Working in harmony with his partner, he selects food and wine pairings that are close to his heart.



© Alexia Monvoisin

Restaurant Saône

5 rue Charles Dullin
69002 Lyon
+33 (0)7 81 54 62 99
saone.restaurant@gmail.com

Café Terroir

14 rue d'Amboise
69002 Lyon
+33 (0)9 53 36 08 11

cafeterroir.fr

Privatisation / Private hire

Saône & Café Terroir jusqu'à 20 couverts / Up to 20

Cave Café Terroir jusqu'à 40 couverts / Cellar of Café Terroir : up to 40

LOLO CHATENAY

QUOI / WHAT

Étiquettes de bagage, tapis de souris, étuis de passeport et autre petite maroquinerie / *luggage tags, mouse pads, passport sleeves and other small leather goods*

POURQUOI / WHY

Des cadeaux raffinés, made in Lyon, accessibles / *Refined, accessible gifts made in Lyon*

Une belle histoire d'amour, celle du cuir

Elle s'appelle Laurence, elle est autodidacte, passionnée, créative et sensible. Amoureuse des sacs à main depuis sa plus tendre enfance, elle se lance dans l'aventure en 2013 et crée Lolo Chatenay, des sacs en cuir hauts de gamme faits entièrement à la main. Aujourd'hui, c'est en famille que l'aventure se poursuit, un socle précieux pour celle qui a imaginé dès le début des sacs personnalisables, devenus sa marque de fabrique. En rachetant son atelier de fabrication partenaire en 2024, Laurence, sa fille Marlène et leurs équipes s'ouvrent d'autres portes. Capitalisant sur leur culture des cuirs (certifiés LWG, cuirs respectueux des normes environnementales), leur savoir-faire de façonnier, et leur créativité, elles collaborent aujourd'hui, en parallèle de leurs propres collections, avec différents secteurs pour apporter cette touche de noblesse chère aux créateurs, designers, ou encore hôteliers à travers des objets symboles de l'excellence à la française. Et parce que la matière est précieuse, rien n'est perdu, tout est source de création. C'est le cas des fleurs en cuir de la marque, c'est aussi le cas pour de petites pièces de maroquinerie que l'on peut personnaliser pour des événements et cadeaux d'affaires. Une attention 100 % lyonnaise, et « so Frenchy » !

A story of love for leather

Her name is Laurence, she's self-taught, and she exudes passion, creativity and sensitivity. Having fallen in love with handbags at a very young age, she made her first leap in 2013 by creating her own brand of high-end leather bags made entirely by hand – Lolo Chatenay. Today, it is a family affair, providing a solid bedrock for Laurence and the personalisable bags that have become her trademark. In 2024, Laurence, her daughter Marlène and their teams took control of their partner production workshop, a move that has opened up doors for them. Building on their deep knowledge of the leathers (which are LWG-certified for their sustainability), their expertise in leather-making and their creativity, they have moved into new territory through collaborations with creative designers and hoteliers. Alongside their own collections, they bring touches of elegance to objects that reflect various facets of French excellence. And because this is a precious material, nothing goes to waste and everything is a source of creativity. Take the brand's leather flowers for example, or the small leather pieces that can be personalised for events and corporate gifts. Choose something that is authentically Lyonnais and bursting with French fantasticness!



Lolo Chatenay – ALM France

50 bis Avenue du Progrès
69680 Chassieu
+33 (0)6 31 81 21 74
contact@alm-france.fr

lolo-chatenay.com

Particularité : des visites d'atelier peuvent être organisées sur une durée d'une heure pour des groupes de 10 personnes / Discover where the magic happens: one-hour workshop tours can be organised for groups of 10 people.



BISCUITS ET GOURMANDISES

QUOI / WHAT

Cookies, crinkles, meringues, croquants et autres douceurs / Cookies, crinkles, meringues, almond biscuits and more besides

POURQUOI / WHY

100% bons / Totally tasty

Des biscuits au bon goût d'enfance

Biscuits et Gourmandises, c'est une petite équipe de passionnés qui ravit depuis 2017 les gourmands, avec des biscuits réalisés à partir de produits locaux, sans additifs, sans conservateurs ni arômes artificiels et avec juste ce qu'il faut de sucre.

Laissez-vous tenter par leur biscuit signature, le P'tit Lyonnais, un délicieux biscuit sablé pur beurre AOP de Bresse recouvert d'une fine poudre de pralines roses fabriquées à la main. Un biscuit à la fois traditionnel et innovant, parfumé et coloré, dont l'emballage est personnalisable aux couleurs de votre événement.

Biscuits with a taste of childhood

Biscuits et Gourmandises is a small team of passionate individuals who have been delighting their customers since 2017. Their biscuits are made with local ingredients, just the right amount of sugar and absolutely no additives, preservatives or artificial flavourings.

We recommend their signature biscuit, the P'tit Lyonnais: a mouth-watering shortbread biscuit made with pure Bresse PDO butter and sprinkled with a powder of pink pralines made by hand. This fragrant and colourful biscuit blends tradition and innovation, and its packaging can be personalised with your event's visuals.



25 rue Jeanne Collay
69500 Bron
+33 (0)6 23 37 04 36
contact@biscuitsetgourmandises.com

biscuitsetgourmandises.com



AMES SŒURS

QUOI / WHAT

Masques en soie / Silk sleep masks

POURQUOI / WHY

Un accessoire précieux et responsable, made in Lyon / A precious and engaged accessory made in Lyon

De précieux masques de nuit en soie upcyclée

Utiliser les chutes issues de la fabrication des foulards en soie, une matière noble, précieuse, dont ces petits restes auraient pu être jetés... et leur redonner vie sous forme de masques de nuit.

Telle est la belle idée de la maison d'édition textile lyonnaise Ames Sœurs, qui crée ainsi des pièces uniques avec un motif différent au recto et au verso : impossible de trouver deux exemplaires identiques ! Cerise sur le gâteau, une personnalisation peut être intégrée sur le masque. Parfait pour isoler de la lumière, léger, élégant, durable : c'est l'accessoire incontournable à glisser dans sa valise. Avec lui, la nuit devient douce... et le souvenir de Lyon et de votre événement, inoubliable.

A precious and engaged accessory made in Lyon

Imagine saving a noble, precious material from the waste heap... Imagine using silk scarf offcuts to create beautiful sleep masks...

You don't need to imagine it because it's already been done, by Ames Sœurs, a Lyon-based textile design company. It creates unique pieces with a different motif on each side: no two are the same! What's more, you can also create personalised masks. Light, elegant and durable, they gently shield your eyes: an essential accessory to slip in your travel bag. Enjoy a sweet night's sleep and create lasting memories of Lyon and your event.



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

amesoeurs-edition.com

let's meet



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

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

events.lyon-france.com

**ONLY
LYON**
TOURISME ET CONGRÈS