



INTERCONTINENTAL®

LYON – HOTEL DIEU



MAGAZINE 2025



[GRAPHITI]

32 RUE DU PRESIDENT  
EDOUARD HERRIOT  
69001 LYON



# Sommaire Contents

|                                                                                                                     |                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>04</b> ÉDITORIAL<br>Madelijn Vervoord                                                                            | <b>36</b> L'ENVIE D'ACCUEILLIR<br><i>A passion for hospitality</i><br>Emilie Griveaud             |
| <b>06</b> LES SAVEURS DU DÔME<br><i>Flavours of Le Dôme</i><br>Mathieu Charrois & Vincent Thomassin                 | <b>38</b> INSPIRE INCREDIBLE                                                                      |
| <b>10</b> LES ATELIERS DU DÔME<br>Julien Jacquin                                                                    | <b>40</b> L'ACADÉMIE by InterContinental<br>Laure Chazeau & Guillaume Gaudry                      |
| <b>14</b> RESTAURANT EPONA<br>par/by Mathieu Charrois                                                               | <b>46</b> CRÉATEURS D'ÉMOTIONS<br><i>Creators of unforgettable experiences</i><br>Cyrille Jombart |
| <b>18</b> PÂTISSERIES & DESSERTS<br><i>Pastries and desserts</i><br>par/by Vincent Thomassin                        | <b>50</b> INTEMPOREL BEAUJOLAIS<br><i>Timeless Beaujolais</i><br>Boris Gruy & Edouard Parinet     |
| <b>22</b> LES RENDEZ-VOUS<br><i>Events</i>                                                                          | <b>55</b> LA BIENNALE DE LYON<br>Sabine Longin                                                    |
| <b>28</b> SIGNÉ / BY<br>INTERCONTINENTAL LYON – HOTEL DIEU                                                          | <b>60</b> L'HÔTEL-DIEU DE LYON<br><i>The Hôtel-Dieu of Lyon</i>                                   |
| <b>30</b> MONACAL & PRÉCIEUX<br><i>Monastic and sophisticated</i><br>Jean-Philippe Nuel                             | <b>64</b> INTERCONTINENTAL, LUXE ET PATRIMOINE<br><i>InterContinental, luxury and heritage</i>    |
| <b>34</b> IMPLIQUÉS & RESPONSABLES<br><i>Our commitment to the environment</i><br>Romain Bosc & Servane Courvoisier | <b>66</b> AGENDA                                                                                  |

**HD**  
HOTEL DIFFUSION

22 rue Pertinax 06000 Nice – [contact@hoteldiffusion.fr](mailto:contact@hoteldiffusion.fr)

Directeur de la Publication : Patrick Vicard – [patrick.vicard@hoteldiffusion.fr](mailto:patrick.vicard@hoteldiffusion.fr) ♦ Editeur délégué : Philippe Rotily – [philippe.rotily@hoteldiffusion.fr](mailto:philippe.rotily@hoteldiffusion.fr)  
Studio & Production : Marie-Rose Farguell ♦ [studio@hoteldiffusion.fr](mailto:studio@hoteldiffusion.fr) ♦ Rédaction: Christophe Bouvier – [christophe.bouvier@hoteldiffusion.fr](mailto:christophe.bouvier@hoteldiffusion.fr)  
Traduction: Atenao : [contact@atenao.com](mailto:contact@atenao.com) ♦ Droit de reproduction réservé, toute reproduction même partielle est strictement interdite et soumise à l'autorisation écrite de l'auteur – Crédits photos: ©Marie Bouthier, ©Louise Marinig, Studio Jean Philippe Nuel, ©Sarah Vaquer, ©Léonie Bahun, ©Aurelie Seigneur, ©Delphine Castel, ©Fred Durantet, ©lesptitsoignons, ©mathildaperrot, ©Julien Reynaud, ©JF JAUSSAUD, ©Jack Leone, ©Brian-Friedman, ©Simon Bianchetti, ©ThibautdeRohan, Image © Lyon MBA - Antoine Guerrier, ©Sébastien Ferraro, ©Franck-Juery, ©Serge Chapuis, ©Blandine Soulage, ©Oliver Beer, ©Samuel Aranda, © Agathe Poupeney/Divergence-images.com, ©Vincent Ramet, ©Patrick Matagrin.

## EDITORIAL



Année après année, Lyon se révèle au monde en une destination belle et désirable, reconnue pour son tourisme raisonnable et responsable. Une ville où s'exprime le meilleur de l'art de vivre à la française, où l'architecture est Renaissance, haussmannienne, contemporaine, où les fêtes sont flamboyantes. Sa Fête des Lumières bien sûr, mais aussi ses Biennales d'art contemporain et de danse, ses Nuits Sonores, son Festival Lumière... Une ville capitale qui accueille maintenant les shows des stars internationales de l'Entertainment.

À l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu, tous s'engagent pour continuer cette longue tradition d'hospitalité qui définissait l'Hôtel-Dieu, et pour faire vivre à chacun de nos hôtes, lyonnais ou du monde entier, des moments et des émotions mémorables. Un déjeuner d'affaires en 45 minutes sous le dôme du plus beau bar du monde, des Ateliers Œnologiques jamais identiques, un barbecue en Beaujolais au milieu des vignes...c'est une liste qui ne sera jamais finie. Heureusement.

Bienvenue à Lyon.

*Lyon continues to shine year after year as a stunning and sought-after destination, celebrated for its thoughtful and sustainable approach to tourism. A city where the essence of French "art de vivre" comes alive, blending Renaissance, Haussmannian, and contemporary architecture, and the festivities are truly dazzling. These include the renowned Fête des Lumières (the Festival of Lights), as well as the Biennales d'art contemporain et de danse, Les Nuits Sonores, and the Festival Lumière. In addition, this vibrant cultural capital now hosts an impressive array of performances by international stars.*

*Everyone at the InterContinental Lyon – Hôtel-Dieu is committed to upholding the rich tradition of hospitality that has long been the hallmark of Hôtel-Dieu, ensuring that every guest, whether from Lyon or elsewhere in the world, enjoys unforgettable experiences filled with emotion. From a perfectly-timed 45-minute business lunch enjoyed under the spectacular dome of the best bar in the world, to unique wine workshops where no two are alike, to a barbecue set amid the vineyards of Beaujolais...The list happily goes on.*

Welcome to Lyon.

Madelijn Vervoord  
Directrice Générale / General Manager,  
InterContinental Lyon – Hotel Dieu



www.brunellocucinelli.com



BRUNELLO CUCINELLI

Graphiti, 32 Rue du Président Edouard Herriot - 69001 Lyon - Tel: 04.78.39.42.94



## LES SAVEURS DU DÔME

L'architecte Jacques-Germain Soufflot en a fait, au 18<sup>e</sup> siècle, le repère emblématique de la ville de Lyon. InterContinental lui a permis de devenir le "Meilleur bar du monde", élu par les Villégiature Awards. En 2025, le chef **Mathieu Charrois** et le chef pâtissier **Vincent Thomassin** offrent au Dôme un nouveau challenge: devenir le lieu incontournable des déjeuners lyonnais.

### PLAISIRS SNACKING

Pour les petites faims tout au long de la journée, les chefs ont élaboré une carte pour vivre une expérience gourmande et raffinée. Par exemple un triptyque de mets salés avec un Saint-Marcelin de la Mère Richard, des huîtres de Cancale, un lobster roll, ou une tarte aux pralines roses acidulée à la framboise... Tous les jours à partir de 12h jusqu'à 22h30 du dimanche au jeudi, et jusqu'à 23h les vendredis et samedis.



### Chef Charrois, parlez-moi de vos "saveurs de la semaine"...

**Mathieu Charrois:** Les Lyonnais et les clients de l'hôtel aiment bien manger et se faire plaisir, même en semaine. Notre promesse est simple: un menu à 29 euros, changé chaque lundi, avec un plat de tradition, réconfortant, et un dessert gourmand, à déguster en seulement 45 minutes si le temps vous est compté. Idéal pour ponctuer une réunion professionnelle.

**Vincent Thomassin:** Pour réussir ce pari de la qualité et de l'efficacité, nous avons investi dans une nouvelle cuisine, juste à côté du Dôme. Les plats et les desserts peuvent y être travaillés au dernier moment. Comme à Epona. Le Dôme devient, le temps d'un déjeuner, la deuxième salle de restaurant de l'hôtel.

### TEA TIME

Les Tea Time du Dôme sont à déguster à deux, en version intime – des thés, ou des chocolats chauds au choix – ou encore en version monumentale avec des coupes de champagne Barons de Rothschild, pour accompagner le très poétique chariot Gourmandises imaginé par l'artiste local Vincent Breed, un chariot visuellement et gustativement délicieux, avec pâtisseries, sandwiches et gâteaux imaginés par l'équipe de Vincent Thomassin. De 15h à 18h la semaine, et de 14h à 18h le week-end.

# FLAVOURS OF LE DÔME



In the 18<sup>th</sup> century, architect Jacques-Germain Soufflot transformed it into an iconic landmark for the city of Lyon. InterContinental has since helped it become the ‘Best Bar in the World’, as voted by the Villégiature Awards. Now, in 2025, Chef **Mathieu Charrois** and Pastry Chef **Vincent Thomassin** are embracing a bold new challenge: to establish Le Dôme as Lyon’s premier destination for lunch.

### SNACKING DELIGHTS

For those feeling peckish throughout the day, the chefs have created a menu that offers a refined gourmet experience. Try a trio of savoury dishes featuring Saint-Marcelin cheese from La Mère Richard, oysters from Cancale, a lobster roll, or a tangy pink praline and raspberry tart. Available until 10:30 pm, and 11 pm on Fridays and Saturdays.

**Chef Charrois, Tell me about your “flavours of the week”...**

**Mathieu Charrois:** The people of Lyon and our hotel guests truly appreciate food and take pleasure in dining well, even during the week. Our promise is simple: A €29 menu, which changes every Monday. It includes a generous traditional dish and a delicious dessert to enjoy in just 45 minutes, ideal if you’re pressed for time. It’s an ideal way to round off a business meeting.

**Vincent Thomassin:** To meet this challenge combining quality and efficiency, we have invested in a new kitchen, located next to Le Dôme. Dishes and desserts can be freshly prepared there right up to the last minute. Like at Epona. During lunchtime, Le Dôme becomes the hotel’s second restaurant.

### TEA TIME

Tea Time at Le Dôme is a delight for couples, as an intimate experience – with a choice of teas or hot chocolate – or as a more lavish affair with glasses of Barons de Rothschild champagne to accompany the wonderfully creative Gourmandises trolley designed by local artist Vincent Breed. This visually stunning and delicious selection of pastries, sandwiches, and cakes has been created by Vincent Thomassin’s team. From 3 pm to 6 pm during the week, and from 2 pm to 6 pm at weekends.





## LES ATELIERS DU DÔME

Les Ateliers du Dôme sont d'abord des moments de partage, à vivre sous la majestueuse coupole, pour découvrir l'œnologie et la mixologie comme nulle part ailleurs. Parlons-en avec celui qui les a conçus et qui les anime avec passion – **Julien Jacquin**, directeur de la restauration.

**En quelques mois, les Ateliers Œnologiques sont devenus un vrai succès. Comment avez-vous gagné ce pari ?**

Nos Ateliers ne sont jamais des cours sur le vin. Nous partons à la découverte de cépages peu connus, comme le Verdesse du Grésivaudan – entre Chambéry et Grenoble – le Poulsard du Jura, des Melons de Bourgogne ou le Pais du Chili par exemple. Ou bien on découvre ensemble les incroyables variantes d'un cépage, s'il est planté ici, en Afrique du Sud ou en Australie. Derrière les arômes et les saveurs, il y a toujours les histoires de vignerons et de vigneronnes, qui réinventent un terroir, qui magnifient une histoire de famille...



Chaque Atelier est unique. Nous proposons des thèmes, mais un amateur, un groupe amical ou familial, un responsable d'entreprise peut nous en suggérer de nouveaux. Nous partons à la recherche des bouteilles qui illustreront le thème, et le Chef Mathieu Charrois crée les mets qui accompagneront les vins. Toujours dans ce sens. Nos clients fidèles ne vivent jamais deux fois la même expérience !

**Et maintenant, avec Aubin Thongsoum, Premier Barman, vous initiez aux arts de la mixologie...**

Oui. Là aussi, nous répondons à une attente de nos clients qui plébiscitent les cocktails du bar Le Dôme. Tous les mercredis et vendredis, les Ateliers Mixologie permettent de découvrir, pas à pas, chacun avec un set à cocktail - verre à mélange, shaker, pince à glaçon, cuillère de bar...-, un cocktail classique et une de nos créations, comme le Panthéon qui nous a permis de remporter le titre de Meilleur Bar d'Hôtel au monde en 2021. La mixologie est un art précis. Pour réussir un classique comme un Négroni ou un de nos cocktails signature, il faut en maîtriser les proportions secrètes. Et en fin d'atelier, nos clients repartent avec une fiole du cocktail qu'ils viennent de créer.

## LES ATELIERS DU DÔME



*Les Ateliers du Dôme are first and foremost special moments of sharing, held beneath the stunning dome, and an invitation to explore wine and cocktail craftsmanship like nowhere else. Let's talk about them with the man who conceived them and runs them with passion – **Julien Jacquin**, Director of Food and Beverage.*

***Within just a few months, the wine workshops have proved to be a huge success. How have you achieved this?***

*Our workshops are never simple lessons about wine. We set out to discover lesser-known grape varieties, such as Verdesse from Grésivaudan (between Chambéry and Grenoble), Poulsard from Jura, Melons from Burgundy and Pais from Chile, to name but a few. Or together we learn about the incredible variations within a single grape variety, whether growing here, in South Africa or Australia. Beyond the aromas and flavours, there are always stories of winemakers who are reinventing a terroir or celebrating a family history.*

*Each workshop is unique. We offer a selection of themes, but enthusiasts, groups of friends or families, and corporate management are welcome to make their own suggestions. We go in search of bottles that illustrate the theme, and Chef Mathieu Charrois creates dishes to pair with the wines. We always have this in mind, to ensure our loyal clientele never have the same experience twice!*

***And now, with Aubin Thongsoum, Head Bartender, you can learn the art of mixing cocktails...***

*Yes. Here too, we are responding to a demand from our customers, who love the cocktails at Le Dôme bar. Every Wednesday and Friday, the Mixology Workshops offer a step-by-step introduction to a classic cocktail and one of our own creations, such as the Panthéon, which won us the title of Best Hotel Bar in the World in 2021. Each participant is provided with a cocktail set, including a mixing glass, shaker, ice tongs and bar spoon.*

*Mixing cocktails is a fine art. To make a classic like a Negroni or one of our signature cocktails, you need to master their secret ingredient ratios. At the end of the workshop, our guests leave with a bottle of the cocktail they have created.*





PAR MATHIEU CHARROIS

Epona, c'est une cuisine inventive, respectueuse de la tradition culinaire régionale, une cuisine de partage, entre simplicité et générosité. Epona, c'est le chef **Mathieu Charrois** – et une équipe formidable, c'est le chef qui le dit! – qui a conquis les plus exigeants des gastronomes, les Lyonnais. . .

**Chef, vous venez de rejoindre les Toques Blanches Lyonnaises. Qu'est-ce que cela signifie, pour vous et pour Epona ?**

La place gastronomique lyonnaise est en plein renouveau, la diversité s'allie à la tradition, les jeunes chefs viennent y faire leurs premières armes culinaires, rejoints par les plus grands chefs étoilés. . . Avec notre équipe, avec nos producteurs et fournisseurs locaux comme Loïc Mounier, avec nos choix responsables – économiser l'énergie, recycler avec Les Alchimistes, et même être attentif au confort des poules pondeuses, grâce à P'tit Gone –, nous participons au rayonnement de la gastronomie lyonnaise. C'est l'ambition des Toques Blanches Lyonnaises.

**Comment traduisez-vous, chaque jour, cette ambition culinaire et gourmande ?**

Depuis 2019, Epona interprète partage, générosité et régularité, déclinés chaque saison en plus de 30 cartes qui se sont succédé, et chaque jour, du lundi au vendredi, en menus créés pour satisfaire et surprendre nos clients, y compris les plus fidèles. Notre K'helle est plébiscitée – elle a maintenant son assiette, une création de la céramiste lyonnaise Marguerite Porche (Ceramic Studio) –, nos cocottes séduisent amateurs et familles, et les desserts de Vincent Thomassin ferment la boucle d'une dégustation gourmande. Nous écoutons nos clients, qui souhaitent le retour de notre cocotte au vin jaune – qu'ils ont obtenu –, et aussi un menu gourmand et végétarien, que nous proposons désormais chaque jeudi.



VICTORINOX

## EXCLUSIVE PARTNER OFFER SPECIAL 15% DISCOUNT

Come and experience the exclusive Victorinox Store in France. As a guest of the hotel InterContinental Lyon, you will receive a special 15% discount\* on all Victorinox products and benefit from exclusive services.

Scan the QR code to find your way to the store. / \*Limited editions are not included.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™  
ESTABLISHED 1884






BY MATHIEU CHARROIS

*Epona is all about creativity, paying homage to the region's culinary traditions – a simple, generous cuisine to share. Epona is the brainchild of Chef **Mathieu Charrois** – and his formidable team, as the chef himself says – who has captured the hearts of Lyon's most discerning foodies...*

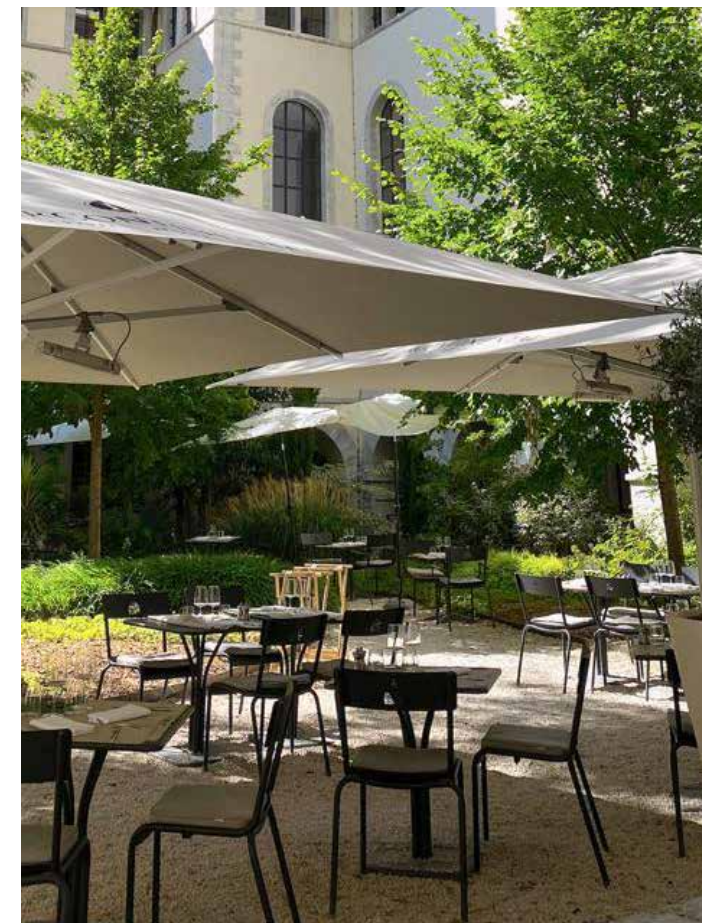
**Chef, you've just joined Les Toques Blanches Lyonnaises. What does this mean for you and for Epona?**

*Lyon's culinary scene is experiencing a vibrant renaissance, where diversity meets tradition. Young chefs come to hone their craft, joined by some of the world's most celebrated Michelin-starred Master chefs. Alongside our team, and in partnership with local producers and suppliers such as Loïc Mounier, we proudly support Lyon's gastronomic excellence. Our commitment to responsible practices is reflected in every aspect of our work, including conserving energy, effective recycling with Les Alchimistes, and supporting animal welfare with P'tit Gone, which ensures the humane treatment of laying hens. This is what Les Toques Blanches Lyonnaises strives to achieve.*

**How do you convey this culinary and gourmet vision in your work?**

*Since 2019, Epona has been a celebration of sharing, generosity, and consistency, expressed season after season through more than 30 menus, and each weekday through daily creations designed to delight and surprise even our most loyal guests. Our K'nelle is a resounding success – it even has its own special serving plate, designed by Lyon-based ceramic artist Marguerite Porche (at Ceramic Studio). Our casseroles are adored by foodies and families alike, and Vincent Thomassin's desserts are the perfect way to round off a gourmet tasting experience.*

*We listened to our guests who were asking for the return of our "Vin Jaune" casserole – and we delivered – as well as a gourmet vegetarian menu, which we now offer every Thursday.*



## EPONA

En vieux gaulois, "épos" signifie cheval. Epona est une divinité gallo-romaine, une "grande déesse cavalière", protectrice des chevaux, mais aussi de tous les voyageurs. Elle a connu un culte sans égal à Lugdunum, devenue aujourd'hui Lyon.

*In ancient Gaulish, "epos" means horse. Epona is a Gallo-Roman deity, a "great horse goddess" who protects horses and all travellers. She was worshipped like no other goddess in Lugdunum, now known as Lyon.*

## LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES

Le Chef Mathieu Charrois a rejoint la prestigieuse association des Toques Blanches Lyonnaises, une distinction qui salue son talent, son engagement et celui de toute l'équipe d'Epona. Pour le chef Christophe Marguin, son actuel président, les Toques Blanches Lyonnaises ont pour vocation de "Voir plus loin, plus grand, pour faire rayonner la cuisine lyonnaise, et plus largement promouvoir l'excellence de la gastronomie française". Après la Mère Fillioux, la Mère Brazier, Fernand Point, Marius Vettard ou encore Paul Bocuse, les Toques Blanches Lyonnaises incarnent le dynamisme intemporel de la gastronomie lyonnaise.

*Chef Mathieu Charrois has joined the prestigious association of Les Toques Blanches Lyonnaises, a distinction that honours his talent, dedication, and that of the entire Epona team. For chef Christophe Marguin, its current president, Les Toques Blanches Lyonnaises aims to "go further, think bigger, showcase Lyon's cuisine and, more widely, promote the excellence of French gastronomy". Following in the footsteps of legends such as Mère Fillioux, Mère Brazier, Fernand Point, Marius Vettard, and Paul Bocuse, Les Toques Blanches Lyonnaises embodies the timeless vibrancy of Lyon's culinary heritage.*



# PÂTISSERIES & DOUCEURS



Dans son équipe, sept pâtisseries. Leur terrain de jeu: le petit-déjeuner, les déjeuners d'Epona et ceux du Dôme, le Tea-Time, les soirées d'Epona, le Brunch Dôm(e)inical, L'Académie. Ne cherchez pas un dessert signature, les créations gourmandes se renouvellent au rythme des saisons. **Vincent Thomassin** est le chef pâtissier de l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu.

**Vincent, pour Epona, pour le Dôme, pour L'Académie et l'hôtel, vous créez en permanence de nouveaux desserts, de nouvelles pâtisseries. Comment?**

La première règle, c'est "pas de règle", sauf un dessert au chocolat de l'automne au printemps, toujours avec un petit twist pour surprendre. En saison, les fruits et les herbes délient notre imagination, abricot, melon, pastèque, pêche, fraise, framboise... Les pâtisseries me proposent, on en discute, on goûte, on affine une saveur, une texture.

Autour d'un épi de maïs, nous avons créé un gâteau de maïs, popcorn caramélisé au paprika, panna cotta au maïs et tuile craquante. Et pourquoi pas une pomme de terre dauphine, roulée dans un peu de sucre et de cannelle, avec une crème de

pomme de terre grillée, et des chips insérées dans une glace yaourt et cannelle.

Les clients n'hésitent pas à partager leurs avis, et nous permettent de progresser.

**Chaque année, la bûche de Noël est un moment incontournable de la saison pâtissière. Parlez-nous de votre bûche igloo...**

Tout l'hôtel s'était mis en ambiance Polaire, nous avons imaginé une bûche igloo – croustillant noisette-chocolat, biscuit moelleux, mousse légère à la noisette, praliné croquant aux éclats et noisettes du Piémont entières, crémeux yuzu, crème au poivre de Sichuan, le tout saupoudré de neige chocolat blanc – avec deux petits ours en chocolat blanc garnis de guimauve au yuzu. Presque un an de travail, mais notre bûche a été classée 10° parmi les 40 plus belles bûches de France selon AD Magazine!

**Quels sont vos repères, en termes de qualité pour vos créations?**

Avec le chef Mathieu Charrois, nous partageons des valeurs simples. Les produits de saison, d'abord locaux, la créativité et l'authenticité définissent les plats et desserts d'Epona et de l'hôtel. Mais la régularité est indispensable pour apporter, toujours, ces moments de bonheur mémorables à nos clients.



  
**FREYWILLE**  
18kt & 

Des mains de l'Artiste,  
en Email Grand Feu

6 rue Childebert • 69002 Lyon  
04 78 92 18 41  
FREYWILLE.COM





## PASTRIES & DESSERTS

*There are seven pastry chefs in the team. Their playground? Breakfast and lunch at Epona and Le Dôme, and tea time and evening dining at Epona, Le Brunch Dôm(e)inical, and L'Académie. There's no need to look for a signature dessert, as the array of delicious creations on offer changes with the seasons. Vincent Thomassin is Head Pastry Chef at the InterContinental Lyon – Hotel Dieu.*

***Vincent, you are constantly creating new desserts and pastries for Epona, Le Dôme, L'Académie and the hotel. How do you go about doing this?***

*The first rule is, "there are no rules", except for a chocolate dessert served from autumn to spring, which always includes a little surprising twist. Seasonal fruits and herbs, like apricots, melon, watermelon, peaches, strawberries, and raspberries, are what spark our imagination. The pastry chefs make suggestions, we talk them over, try them out, and then refine the flavours and textures. Inspired by an ear of corn, we created a corn cake with caramelised popcorn and paprika, a corn panna cotta and a crunchy tuile biscuit. There's also a Pomme de Terre Dauphine (potato dauphine), rolled in*



*a little sugar and cinnamon, with a roasted potato cream and crisps inserted into a yoghurt and cinnamon ice cream. Customers love to give us feedback, which helps us to further enhance our creations.*

***Every year, the Christmas yule log is a highlight of the festive baking season. Tell us about your Igloo Yule Log...***

*The entire hotel transformed into a Polar Wonderland, and to match the magic, we created an igloo-inspired yule log. It features crispy hazelnut and chocolate, soft biscuit, light hazelnut mousse, crunchy praline with hazelnut pieces and whole Piedmont hazelnuts, creamy yuzu, Sichuan pepper cream, all dusted with white chocolate snow with two little white chocolate bears filled with yuzu marshmallow. It took us almost a year of work, but our log ranked 10<sup>th</sup> among the 40 best yule logs in France by AD Magazine!*

***What sets you apart in terms of the quality of your creations?***

*Chef Mathieu Charrois and I share the same simple values. Seasonal, locally-sourced ingredients, creativity and authenticity are the hallmarks of the dishes and desserts served at Epona and the hotel. That said, consistency is essential to ensure our guests enjoy an unforgettable experience every time they dine with us.*

# LES RENDEZ-VOUS

Chaque jour, chaque semaine, tout au long de l'année, l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu propose à ses clients des rendez-vous gourmands, ludiques, surprenants, authentiques. Les voici en une liste à la Prévert – jamais exhaustive et souvent renouvelée.

- **Le Brunch Dôm(e)inical**

Sous les 32 mètres du Dôme Soufflot, chaque dernier dimanche du mois, vivez une expérience gastronomique et musicale, avec des ateliers artistiques et ludiques pour les enfants. Attention : réservez longtemps à l'avance, son succès est immense.

- **Les Rendez-vous musicaux :**

Rendez-vous tous les mercredis à partir de 18h sous le Grand Dôme pour un apéritif musical avec performance live. Dès que les beaux jours sont là, de mai à septembre, ces soirées rythmées se déplacent au jeudi et sortent dans le jardin d'Epona !

- **Les Saveurs de la semaine :**

Au bar Le Dôme, découvrez "Les Saveurs de la Semaine", une formule raffinée comprenant un plat réconfortant et un dessert gourmand, imaginée par les chefs pour une pause déjeuner en 45 minutes. Du lundi au vendredi, entre 12h et 14h.

- **Le Pique-Nique gourmet :**

En amoureux, entre amis ou avec les enfants, à l'ombre des arbres du Parc de la Tête d'Or ou face au coucher de soleil sur les quais de Saône... les deux Concierges Clefs d'Or vous donneront leurs meilleurs conseils pour trouver l'endroit idéal pour profiter de votre panier de dégustations préparé avec soin par le Chef Mathieu Charrois.

- **Les Ateliers œnologiques :**

Partez à la découverte de trois vins riches en histoire sous la majestueuse coupole du bar Le Dôme, associés à des mets créés spécialement par le chef Mathieu Charrois. Tous les mardis et jeudis.

- **Les Ateliers mixologie :**

Une initiation à l'art de la mixologie dans le Meilleur Bar d'Hôtel du monde en 2021. Découvrez les secrets des cocktails signature aux grands classiques intemporels, et apprenez à réaliser des créations d'exception sous les conseils experts de nos barmen. Tous les mercredis et vendredis.

- **Epona Côté Jardin :**

Exceptionnelle en plein cœur de Lyon, la terrasse-jardin du restaurant Epona vous accueille dès le mois de mai pour profiter d'un déjeuner au soleil ou un dîner au crépuscule, comme un refuge enchanté où se ressourcer. À la carte, le chef Mathieu Charrois et sa brigade optent pour des plats de saison originaux mettant à l'honneur les délicieux produits de nos fournisseurs locaux.

- **Les Jeudis Brasero :**

Dès le 22 mai, le restaurant Epona vous donne rendez-vous pour les Jeudis Brasero : une nouvelle façon de vivre le dîner en terrasse, entre convivialité et modernité. Au programme, une cuisine créative pour éveiller les papilles, des cuissons en plein air et une ambiance musicale feutrée. Les Jeudis Brasero ont lieu tous les jeudis à partir de 19h. 75€ par personne, sans boisson.

# MALFROY

---

1939

---



Plus qu'un foulard.  
Une histoire, une tradition,  
un héritage français.  
Depuis 85 ans



shop.malfroy.com

# EVENTS

Every day, every week, and throughout the year, the InterContinental Lyon – Hotel Dieu offers guests a range of exciting gourmet and surprising events. Here is a list of just some of the fun on offer which is constantly refreshed.

- **Le Brunch Dôm(e)inical:**

Under the 32-m-high Dôme Soufflot, every last Sunday of the month, you can enjoy a gastronomic and musical experience with fun art workshops for kids.

Booking in advance is thoroughly recommended as this event is in high demand.

- **Les Rendez-vous musicaux:**

Every Wednesday from 6 pm beneath the Grand Dôme, unwind with a musical aperitif and live performances. As soon as spring arrives, from May to September, these lively evenings move to Thursdays and are held in the Epona garden!

- **Les Saveurs de la semaine:**

At Le Dôme bar, discover “Les saveurs de la semaine” (Flavours of the Week), a refined menu featuring a hearty dish plus a gourmet dessert, created by our chefs, ideal for a quick 45-minute lunch break. Monday to Friday, 12 pm to 2 pm.

- **Le Pique-Nique gourmet:**

Whether for two, with friends or with the kids, in the shade of the trees of Parc de la Tête d'Or or watching the sun set over the banks of the Saône, our three Clefs d'Or Concierges will share their top tips for finding the perfect spot to enjoy our gourmet picnic basket, specially prepared by Chef Mathieu Charrois.

- **Wine Workshops:**

Under the majestic dome of Le Dôme bar, discover three exceptional wines, paired with dishes created especially by chef Mathieu Charrois. Every Tuesday and Thursday.

- **The Mixology Workshops:**

An introduction to the art of mixing cocktails in the World's Best Hotel Bar in 2021. Discover the secrets of signature cocktails alongside timeless classics, and learn how to make exquisite creations under the expert guidance of our bartenders. Every Wednesday and Friday.

- **Epona Côté Jardin:**

A rare gem in the heart of Lyon, Epona's terrace garden opens in May, inviting you to enjoy lunch in the sun or dinner at dusk in this magical, tranquil setting. On the menu, Chef Mathieu Charrois and his team showcase inventive seasonal dishes, celebrating the finest ingredients from our trusted local producers.

- **Brasero Thursdays:**

Beginning May 22, Epona invites you to experience Brasero Thursdays – a sophisticated reimagining of al fresco dining, where elegance meets contemporary conviviality. Indulge in a sensorial journey with refined, open-fire cuisine and a curated musical ambiance under the evening sky. Brasero Thursdays take place every Thursday starting at 7 PM. €75 per person, without drinks.





#### **End-of-year celebrations:**

*Let yourself be swept away by the magic of Christmas at the InterContinental Lyon – Hotel Dieu. Immersed in a fairy-tale atmosphere, the hotel is transformed to offer a magical and unforgettable experience, with gourmet dining, luxurious breaks and an array of exclusive events.*

#### **Valentine's Day:**

*Treat yourself to an unforgettable romantic getaway in the heart of Lyon, with a relaxing stay for two or an evening full of surprises. Treat your loved one to an exceptional evening with a romantic dining experience above Le Dôme bar for an intimate tête-à-tête with breathtaking views of the majestic dome. A refined dinner, a unique setting and that feeling of having the world to yourselves... The perfect way to celebrate your love in style.*



#### **Les fêtes de fin d'année:**

Soyez emportés par l'enchantement de Noël à l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu. Plongé dans une ambiance féerique et lumineuse, l'hôtel se métamorphose pour offrir une expérience magique et inoubliable, autour de moments gastronomiques, de séjours d'exception ou d'événements uniques.

#### **Saint-Valentin:**

Offrez-vous une escapade romantique inoubliable au cœur de Lyon, en un moment de détente à deux ou une soirée pleine de surprises. Offrez à votre moitié une soirée d'exception avec un dîner romantique, suspendus au-dessus du Bar Le Dôme, un tête-à-tête intimiste, avec une vue imprenable sur la majestueuse coupole. Un dîner raffiné, un cadre unique, et la sensation d'être seuls au monde... L'expérience parfaite pour célébrer votre amour avec élégance et passion.

# TRAMPS

Paul Smith – C.P. Company – Belstaff – Maison Labiche – Norse Projects – Strellson  
P448 – Armani – Moose Knuckles



**5 rue de l'ancienne préfecture  
Lyon 2  
+33 4 72 77 51 47**

# SIGNÉ INTERCONTINENTAL LYON – HOTEL DIEU

De liens avec des fournisseurs et partenaires locaux surgissent parfois des envies fortes... et quelquefois des produits signés InterContinental Lyon – Hotel Dieu. Trois produits en trois rencontres.

## HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA "EPONA" by ALEXIS MUNOZ

Une huile d'olive vierge extra, née de la collaboration d'Alexis Muñoz, élaïologue producteur d'huiles d'olive monovariétales basé à Brignais, et du chef Mathieu Charrois, produite à partir d'olives noires Cornicabra très mûres certifiées bio, provenant des Monts de Tolède en Espagne. Une huile d'olive intense et gourmande, avec des notes sucrées, idéale pour accompagner écrasés de légumes, viandes rouges et poissons ou encore des mets sucrés à base de chocolat.

## BIÈRE 1741

En 1741 débutait la construction des bâtiments et du dôme imaginés par Jacques-Germain Soufflot pour l'Hôtel-Dieu de Lyon.

1741, c'est aujourd'hui le nom d'une bière exclusive, un brassin créé par la brasserie lyonnaise emblématique Bière Georges, pour les clients de l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu, au moment de la Coupe du Monde de Rugby en 2023. Une bière aux saveurs subtiles et automnales de pin et de sève, aux arômes maltés et herbacés, légèrement houblonnée. Une bière pour tous, mais seulement ici.

## ET EN 2025, LA CUVÉE "LES ARCHES"

Situé au cœur du 6<sup>e</sup> arrondissement, Chai Saint Olive est le premier chai urbain de vinification de Lyon! Un lieu de production pour créer des vins urbains produits à partir de cépages locaux, soigneusement sélectionnés auprès de 7 domaines situés à moins de 80 kilomètres de l'hôtel.

La cuvée "Les Arches" de l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu a été créée par son équipe de direction – mais oui! – en un assemblage unique de Syrah, Gamay et Viognier qui révèle des arômes intenses de fruits rouges, framboise et cerise, en une bouche souple et généreuse qui dévoile une belle rondeur et une finale fruitée.



# BY INTERCONTINENTAL LYON – HOTEL DIEU

*Collaborations with local suppliers and partners sometimes spark inspiring concepts, resulting in products bearing the InterContinental Lyon – Hotel Dieu name. Three products, inspired by three distinct partnerships.*

## "EPONA" EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL by ALEXIS MUÑOZ

*This extra virgin olive oil is the result of a collaboration between Alexis Muñoz – a single-variety olive oil producer based in Brignais – and chef Mathieu Charrois, made from fully ripe, certified organic Cornicabra black olives grown in Spain's Montes de Toledo region. The olive oil offers a bold, flavourful profile with rich, sweet notes perfect for enhancing mashed vegetables, red meats, fish, or even desserts with a hint of chocolate.*

## BIÈRE 1741

*The construction of the buildings and dome designed by Jacques-Germain Soufflot for Lyon's Hôtel-Dieu began in 1741.*

*Today, 1741 is the name of an exclusive beer, a blend created by Lyon's legendary brewery, Bière Georges, exclusively for customers of the InterContinental Lyon – Hotel Dieu, in time for the Rugby World Cup in 2023. A beer with subtle, autumnal flavours of pine and sap, malty and herbaceous aromas, and light hops. A beer to please everyone, but only available here.*

## AND IN 2025, THE "LES ARCHES" VINTAGE

*Located in this historic district, Chai Saint Olive is Lyon's first urban winery! Here, wines are produced using local grape varieties, carefully selected from seven estates located within 80 kilometres of the hotel.*

*The "Les Arches" vintage of the InterContinental Lyon – Hotel Dieu was created by its management team – yes, really! This unique blend of Syrah, Gamay and Viognier reveals intense aromas of red berry fruits, raspberries and cherries. Supple and generous on the palate with a wonderful roundness and a fruity finish.*





Jean-Philippe Nuel

## MONACAL & PRÉCIEUX

L'InterContinental Lyon – Hotel Dieu prend place au cœur du Grand Hôtel-Dieu de Lyon, derrière la majestueuse façade et sous le grand dôme créés par l'architecte Jacques-Germain Soufflot au 18<sup>e</sup> siècle. Il était important que les choix décoratifs de l'hôtel allient esthétisme et respect de l'histoire et du patrimoine. Ils ont été confiés à **Jean-Philippe Nuel**, signature internationale de l'architecture d'intérieur de l'hôtellerie de luxe.

### LE RESPECT DU PATRIMOINE

Si l'architecture extérieure est luxueuse, historiquement l'intérieur de l'Hôtel-Dieu exprimait déjà la dichotomie entre architecture et fonction.

*“Dans sa nouvelle fonction hôtelière, j'ai veillé au respect du patrimoine. Dans plein de lieux, la pierre, les enduits, les plafonds passés à la chaux rappellent la simplicité fonctionnelle de l'hôpital. Des éléments précieux, contemporains, jamais ostentatoires, ont été choisis pour être en dialogue avec ce bâtiment, jusqu'à créer une identité propre, affichant un luxe humble et en retenue, conformément à l'histoire de ce lieu unique”,* explique Jean-Philippe Nuel. En deux mots : monacal et précieux !



Et il précise : *“Les matériaux architecturaux ou de décoration s'inscrivent dans l'histoire locale du bâtiment, telle la chaux qui couvre les poutres comme au 18<sup>e</sup> siècle, ou encore la pierre de Villebois, matériau originel de construction de l'Hôtel-Dieu pour lequel nous avons fait ouvrir sa carrière dans le Bugey, à une cinquantaine de kilomètres de Lyon, pourtant fermée dans les années 1970. Et nous avons beaucoup travaillé avec Métaphores, une filiale d'Hermès, dépositaire des savoir-faire centenaires des soieries lyonnaises Verel de Belval, pour concevoir les soieries présentes dans tout l'hôtel”.*

### LA PLACE DES ŒUVRES CONTEMPORAINES

Dans le lobby et la conciergerie, des paravents en soie traditionnelle lyonnaise viennent habiller les fenêtres, associés aux créations contemporaines de Véronique de Soultrait.

Sous le grand dôme, “Les Invisibles” est un hommage en pigment noirs et ors, vernis au tampon de Manuela Paul-Cavallier aux anonymes qui ont apporté, au cours des siècles, les gestes et les paroles d'humanité et d'espoir aux résidents de l'Hôtel-Dieu.

Les photos artistiques de Lauranne Bardet réinterprètent la rose lyonnaise dans les suites et les chambres, celles de Christian Bassot, à L'Académie, parlent des matières et des couleurs des pierres de l'Hôtel-Dieu, mises à nu durant sa récente métamorphose.

# MONASTIC AND SOPHISTICATED

InterContinental Lyon – Hotel Dieu is set in the heart of the former Grand Hôtel-Dieu de Lyon, behind the majestic facade and beneath the great dome, both the work of architect Jacques-Germain Soufflot and built in the 18<sup>th</sup> century. It was really important to ensure that the decorative options would combine the esthetic and a healthy respect for history and heritage. Thus, the decor was entrusted to **Jean-Philippe Nuel**, well-known and respected internationally in luxury hotel interior design.

## RESPECTING HERITAGE

While the exterior architecture is luxurious, historically, the interior of the Hôtel-Dieu expressed a dichotomy between architecture and functionality.

Jean-Philippe Nuel goes on to say, “Given its new role as a hotel, I ensured that the wonderful heritage was respected. In several areas, the stone, the plaster work and the white-washed ceilings recall the functional simplicity of the former hospital. We very carefully chose each element, contemporary but never ostentatious, in harmony with the building, creating its very own identity, that of humble, understated luxury, in keeping with the spirit of this unique edifice. In short: monastic and sophisticated”!

And, he adds, “Both the architectural and decorative materials reflect the local history of the building: local lime to whitewash the beams, just like the 18<sup>th</sup> century, Villebois stone which was used in the construction of the original Hôtel-Dieu and for which we had the Bugey quarries re-opened, despite the fact that they are some fifty kilometres away from Lyon and had been closed since the 1970’s. We also worked extensively with Métaphores, a subsidiary of Hermès, custodians of the centuries old savoir-faire of Verel de Belval, renowned Lyon silk manufacturers, who created the silk fabrics found throughout the hotel.

## THE PLACE OF CONTEMPORARY ART

Traditional Lyon silk screens dress the windows of the conciergerie and the lobby, alongside contemporary creations by Véronique de Soultrait. “Kuhan”, a black painting by Manuela Paul-Cavallier draws its inspiration from a floral cascade typical of Lyon weaving and from the patterns on the silk screens.

Beneath the great dome, another work by Manuela Paul-Cavallier, entitled “Les Invisibles”, pays tribute to the multitudes of anonymous people who, down through the centuries, offered words and actions of human comfort and hope to those who dwelt in the Hôtel-Dieu. The painting is large (twice 4,3 x 4,2 metres), executed in black and gold pigments and stamp varnished so the light bounces off the surface. Here, I pushed the matter to the limits of what is technically possible. In the suites and rooms, the artistic photos of Lauranne Bardet revisit the Lyon rose, while in L’Académie, the photography of Christian Bassot tells of matter and the colours of the stones, unearthed during the renovations.



# IMPLIQUÉS & RESPONSABLES

Être impliqués et responsables, pour l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu, c'est obtenir, une année de plus, le label ClefVerte. C'est réaliser, tous les jours, l'exigeant programme Green Engage du groupe IHG. Mais c'est aussi vivre, au fil de l'eau, des actions concrètes, locales, environnementales ou sociétales. **Romain Bosc**, Hotel manager, et **Servane Courvoisier**, DRH, illustrent cette implication permanente des équipes de l'hôtel.

## Servane, quelles sont les actions RSE\* concrètes mises en place récemment?

L'implication sociétale est devenue pour de jeunes professionnels une des raisons de choisir une entreprise plutôt qu'une autre. Nos accords pour une mobilité douce, avec des primes pour s'acheter et pour entretenir un vélo ou une trottinette, ont du sens pour eux, tout comme cette journée rémunérée, chaque année, afin d'être dédiée à des actions de bénévolat, souvent RSE ou écologiques, avec l'association de leur choix.

Nous avons aussi des actions collectives, au profit d'associations locales choisies, en votant, par l'ensemble des collaborateurs de l'hôtel. Pour avoir un impact concret, ici et maintenant. Avec l'association Rêves, nous avons pu réaliser le projet d'un enfant gravement malade. Pour Au Tambour! Lyon, qui soutient des

femmes victimes de précarité, d'isolement et de violences, nous avons dédié 1 € sur les ventes d'un cocktail au Dôme à leur cause. Et nous leur avons remis un chèque de 5000 € !

En parallèle, un de nos objectifs est d'arriver à attirer à nous des personnes en situation de handicap. Un dossier complexe quand on connaît les exigences de nos métiers.

\*RSE: Responsabilité Sociétale des Entreprises

## Romain, quelles autres réalisations responsables voulez-vous décrire?

L'optimisation énergétique est permanente et l'affaire de tous. Chaque année, notre bilan s'améliore, acté dans Green Engage ou par le label ClefVerte. En 2025, nous avons achevé la suppression des bouteilles plastiques en chambre – plus de 90 000 chaque année –, remplacées par des bouteilles en verre d'une eau locale, Évian. Ces bouteilles sont récupérées, renvoyées en usine, pour être ensuite réutilisables 45 fois en moyenne, puis recyclées.

Avec Les Alchimistes Lyon, une Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale basée à Vénissieux, c'est 23 tonnes annuelles de biodéchets qui sont transformés en plus de 4 tonnes de compost, pour nourrir plus de 2200 m<sup>2</sup> de terre cultivée. Lors de l'Earth Hour, un moment de sensibilisation au réchauffement climatique, nos parties communes sont éteintes – notre façade toute la nuit – et nos diners servis aux chandelles avec un menu écoresponsable. Un succès aussi symbolique qu'efficace.



## IHG GREEN ENGAGE

Le programme IHG Green Engage gère l'impact environnemental des hôtels du groupe IHG, dont l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu, à chaque étape de leur cycle de vie. IHG Green Engage suit la consommation d'énergie, de carbone et d'eau et la gestion des déchets, ainsi que les coûts associés, dans le but de minimiser l'impact de son activité.

*The IHG Green Engage programme manages the environmental impact of IHG hotels, including The InterContinental, through every stage of their operation. IHG Green Engage tracks energy, carbon and water consumption, waste management and the associated costs, with a view to minimising the impact of its operations.*

## IHG GREEN ENGAGE

# OUR COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT

*For InterContinental Lyon - Hotel Dieu, being committed and responsible includes obtaining the Green Key label for yet another year. It's also about fulfilling the IHG Group's demanding Green Engage programme. In addition, it involves ensuring specific local, environmental and social initiatives on an ongoing basis. **Romain Bosc**, Hotel Manager, and **Servane Courvoisier**, HR Director, illustrate the hotel teams' strong commitment.*

## Servane, what specific CSR\* initiatives have been implemented recently?

*Social responsibility has become one of the reasons why many young professionals choose one company over another. Our agreements on sustainable transport, including subsidies for purchasing and maintaining a bike or scooter, are important to them. Equally valued is our policy of offering employees one paid day off each year to volunteer with a charity of their choice, often in support of CSR or environmental causes.*

*We also get involved in community projects, supporting local charities chosen through a hotel staff vote. To have an immediate impact, right here. Together with the Rêves charity, we were able to make a dream a reality for a child facing serious illness. For Au Tambour! Lyon, which supports women who are victims of poverty, isolation and violence,*

*we donated €1 to its cause for every cocktail served at Le Dôme. We then presented them with a cheque for €5,000!*

*Alongside this, one of our goals is to attract more people with disabilities to our company. This is a complex issue, given the demands of our profession.*

\*CSR: Corporate Social Responsibility

## Romain, what other sustainability initiatives would you like to highlight?

*Energy optimisation is an ongoing priority for everyone. Each year, our performance improves, as the Green Engage programme and our Green Key label demonstrate. In 2025, we have eliminated plastic bottles from guest rooms – more than 90,000 each year – replacing them with glass bottles of local Evian water. These bottles are collected, sent back to the factory, and reused an average of 45 times before being recycled.*

*In partnership with Les Alchimistes Lyon, a social enterprise based in Vénissieux, 23 tonnes of organic waste are transformed into over 4 tonnes of compost each year, which is used to enrich over 2,200 m<sup>2</sup> of agricultural land. During Earth Hour, an event to raise awareness about global warming, electricity in our communal areas is switched off – including our façade lighting for the entire night – and our dinners are served by candlelight, with an eco-friendly menu. This is both a symbolic and hugely effective success.*



## LE LABEL CLEF VERTE

Les critères du label ClefVerte sont établis tous les quatre ans par la Foundation for Environmental Education, et régulièrement réévalués pour satisfaire aux nouvelles exigences environnementales. Le label ClefVerte atteste de la démarche environnementale de l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu, de la réduction de son impact sur l'environnement et de son engagement en faveur de la réalisation des Objectifs de Développement Durable de l'ONU.

## THE GREEN KEY LABEL

*The Green Key label requirements are set every four years by the Foundation for Environmental Education and regularly reviewed to ensure they meet the latest environmental standards. The Green Key label acknowledges the commitment of InterContinental Lyon – Hotel Dieu to sustainability, its efforts in reducing its environmental impact, and its commitment to achieving the UN Sustainable Development Goals.*

# L'ENVIE D'ACCUEILLIR

Faire plaisir. Surprendre. Créer une émotion. L'InterContinental Lyon – Hotel Dieu perpétue la tradition d'accueil et d'hospitalité de l'Hôtel-Dieu de Lyon, mais la décline en un mode local, authentique et contemporain. **Emilie Griveaud**, directrice de l'Hébergement, nous en décrit quelques facettes.

**Vous animez l'équipe chargée de l'accueil des clients. Comment bien accueillir, ici, dans ce lieu chargé d'Histoire?**

Nous sommes tous fiers de travailler ici. À la réception, la conciergerie, et dans chaque lieu de l'hôtel, nos sourires, notre bienveillance, nos attentions pour faire plaisir sont appréciés par nos clients.

Sébastien Bouillet – un des meilleurs chocolatiers pâtisseries de Lyon, - a créé pour nous un petit ourson en guimauve pour souhaiter la bienvenue aux enfants de l'hôtel, et une petite sucette en chocolat pour leur départ. Pour tous, ces créations en chocolats sont offertes en chambre.

**Avez-vous des attentions particulières pour vos clients fidèles?**

Nous les connaissons bien, et notre challenge est de précéder leurs attentes. Un de nos clients aime les fruits coupés, nous lui préparons une assiette quelques minutes avant son arrivée, pour la déposer dans sa suite. Un autre arrive toujours très tard. Il nous contacte, choisit son menu qu'il trouvera en room service, quelle que soit son heure d'arrivée.

À nous de marquer, avec attention et imagination, une trentième, quarantième... ou centième visite avec, par exemple, un couteau Victorinox gravé à leur nom, ou une expérience personnalisée aux Ateliers œnologiques.

De même, lorsqu'un groupe séjourne ici, nous recherchons ce qui peut faire plaisir. De spectaculaires pâtisseries personnalisées pour le staff d'un grand évènement musical, ou un objet de maroquinerie signé Lolo Chatenay, gravé aux initiales de chaque participant pour le Comex Monde d'une entreprise internationale.

# A passion for hospitality

*To please. To surprise. To inspire. InterContinental Lyon– Hotel Dieu continues to uphold the tradition of hospitality established by the Hôtel-Dieu de Lyon, offering a distinctive blend of local authenticity with a contemporary touch. **Emilie Griveaud**, Director of Hospitality, tells us more.*

**You manage the team responsible for welcoming guests. What's the key to offering guests a warm welcome to this historic setting?**

*We are all so proud to work here. Whether Reception, Concierge or anywhere in the hotel, our smiles, our kindness and our attention to ensure our guests enjoy their stay is key. Sébastien Bouillet, one of Lyon's finest pastry chefs and chocolatiers, has created a little chocolate-covered marshmallow bear to welcome children to the hotel, and a small chocolate lollipop for them to take home. Every guest also receives one of his delightful chocolate creations upon arrival in their room.*

**Do you have any special treats for loyal clients?**

*We know them very well, and our goal is to exceed their expectations. One of our clients loves freshly cut fruit, so we prepare a plate for him just before his arrival and leave it in his suite. Another of our guests always arrives very late. He contacts us and chooses his menu, which he receives from room service, regardless of the time he checks in. It's up to us to use our creative talents to mark a 30<sup>th</sup>, 40<sup>th</sup>... or even 100<sup>th</sup> visit with, say, a Victorinox knife engraved with the guest's name, or perhaps a personalised experience at one of our wine workshops. Similarly, when a group stays here, we focus on ways to delight them. Spectacular personalised pastries for the staff of a major music event, or a Lolo Chatenay leather gift engraved with the initials of each participant for an international company's global executive committee meeting.*



-15%<sup>(1)</sup>

## OFFRE DE BIENVENUE WELCOME OFFER

**DE REMISE RÉSERVÉE AUX RÉSIDENTS DE L'UNION EUROPÉENNE POUR TOUTE ADHÉSION AU PROGRAMME DE FIDÉLITÉ CLUB PRINTEMPS SUR PRÉSENTATION DU JUSTIFICATIF DE VOTRE SÉJOUR À L'INTERCONTINENTAL.**

*INSTANT DISCOUNT FOR EUROPEAN UNION RESIDENTS FOR ALL NEW MEMBERSHIP TO OUR IN-STORE LOYALTY PROGRAM UPON PRESENTATION OF PROOF OF YOUR STAY AT THE INTERCONTINENTAL.*

(1) Offre pour les clients hors UE, sur présentation de leur passeport : 5% de remise et 12% de détaxe. Offre réservée aux membres du Club Printemps pour tout achat dans le magasin Printemps Lyon du 01/04/25 au 31/03/26. Offre valable une fois par membre du Club. Hors points rouges. Voir conditions en magasin ou sur [printemps.com](https://www.printemps.com)

(1) For non-European Union residents presenting their passport, 5% store discount and 12% tax refund. Instant discount for all new membership to our in-store loyalty program, only in Printemps Lyon store. Valid from 01/04/25 to 31/03/26. Offer valid once per member. Excluding red points. See conditions in store and online [printemps.com](https://www.printemps.com). \*Everything begins at Printemps \*\*My first crush

**PRINTEMPS LYON, 42 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE - Tél. 01 71 25 26 01**

Ouvert du lundi au samedi, horaires à retrouver sur [printemps.com](https://www.printemps.com)  
Open from monday to saturday, Opening hours on [printemps.com](https://www.printemps.com)



## INSPIRE incredible

“Inspire Incredible” est un mantra, ambitieux, mais quotidien, commun à tous les collaborateurs IHG, partout dans le monde. C’est une promesse d’excellence, avec l’envie de dépasser les attentes, de surprendre pour rendre mémorable chaque séjour.

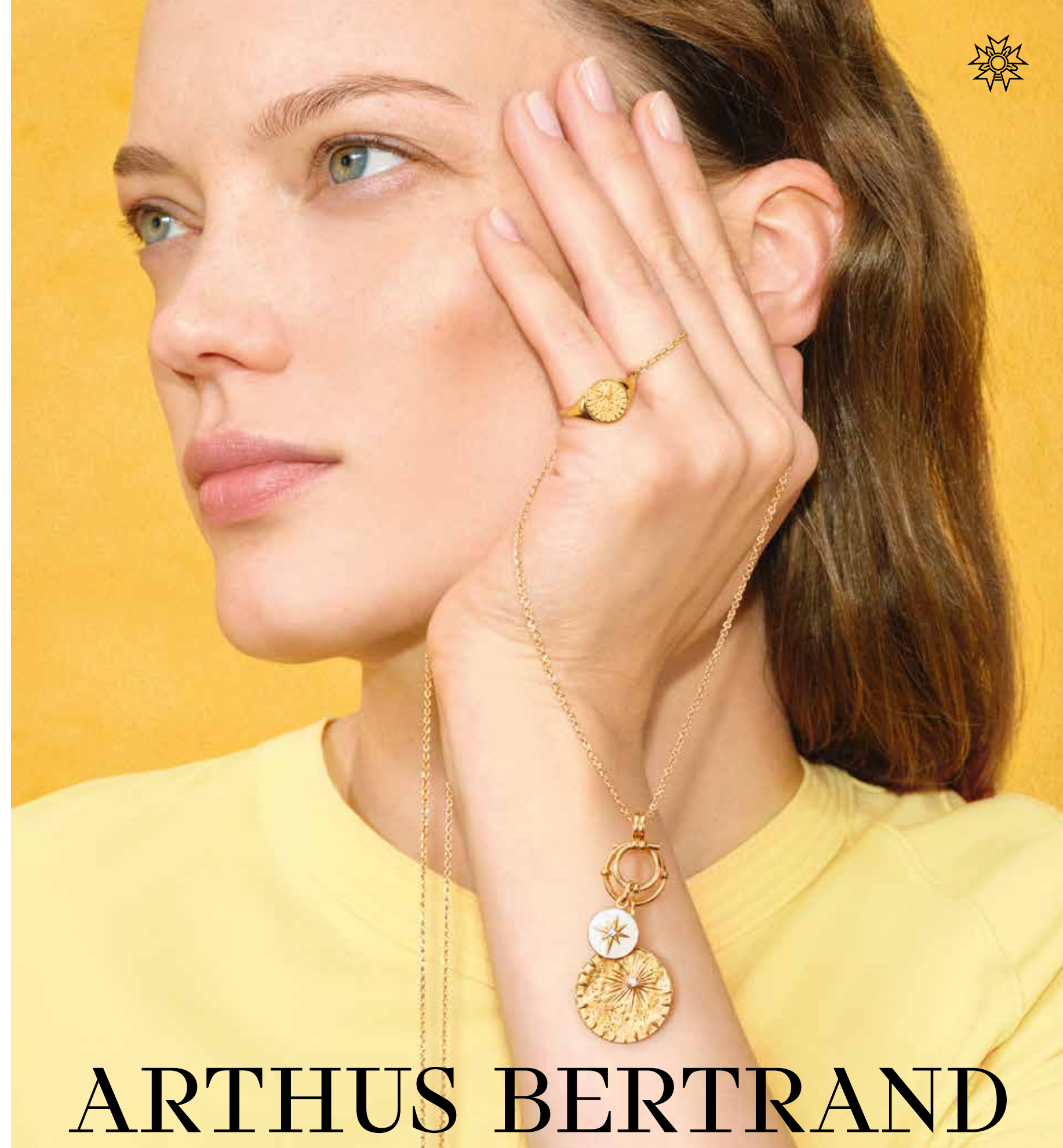
À l’InterContinental Lyon – Hotel Dieu, cet engagement prend de multiples formes, toujours renouvelées. Celle d’un partage en famille ou entre amis à la table d’Epona d’une cocotte au vin jaune, celle d’un barbecue en Beaujolais au milieu des vignes, ou celle d’un cocktail au Dôme, le plus beau bar du monde. Aller plus loin, c’est imaginer les Ateliers Œnologiques, toujours uniques la première ou la dixième fois, c’est fêter Noël sous un dôme magique et féérique en 100 tombées de lumières, c’est le plaisir, pour chaque collaborateur de l’hôtel, d’expliquer, en une réponse ou une anecdote, un peu de l’histoire de l’Hôtel-Dieu si cher aux Lyonnais. Surprendre, c’est choisir des œufs pondus par des poules qui auront une retraite sereine dans les Monts du Lyonnais, c’est savoir l’engagement associatif de l’hôtel et de ses collaborateurs, c’est passer quelques heures avec les Lyonnais aux Halles Paul Bocuse. Ou une Saint-Valentin intime, sur un des balcons du Dôme... Pour en savoir plus, c’est simple : vivez ici des moments mémorables !

*“Inspire Incredible” is an ambitious yet everyday mantra shared by all IHG employees throughout the world. It is the promise of excellence, with a desire to exceed expectations, amaze and make every stay a memorable one.*

*At InterContinental Lyon – Hotel Dieu, this commitment comes in many ever-changing forms. It could be enjoying a traditional “Vin Jaune” casserole shared with family or friends at Epona, a barbecue amid the vineyards of Beaujolais, or sipping a cocktail at Le Dôme, voted “the best bar in the world”.*

*Going the extra mile includes our wine workshops, each one a unique experience, whether it’s your first or tenth. It’s celebrating Christmas beneath our magical dome, illuminated by a hundred cascades of light. It’s the pleasure each member of our team at the hotel takes in sharing a little piece of history about Hôtel-Dieu, a place deeply cherished by the people of Lyon.*

*Surprise includes selecting eggs laid by hens that enjoy a peaceful retirement in the Monts du Lyonnais, appreciating the hotel and staff’s commitment to the local community, and spending time with the people of Lyon at Les Halles Paul Bocuse. Or an intimate Valentine’s Day celebration on one of Le Dôme’s balconies... To find out more, it’s simple: Come and experience unforgettable moments here!*



# ARTHUS BERTRAND

BOUTIQUE ARTHUS BERTRAND  
15, RUE DES ARCHERS  
69002 LYON  
TEL : + 33 (0)4 78 38 20 78



L'Académie est le centre de convention de l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu, logé dans les bâtiments du 17<sup>e</sup> siècle qui bordent les jardins et plantations du grand cloître. En 2024, elle a été primée parmi les meilleurs lieux de destination événementielle. **Laure Chazeau**, directrice des ventes, et **Guillaume Gaudry**, responsable des opérations Banquets, nous expliquent pourquoi L'Académie by InterContinental est un succès.

**Pour quelles raisons vos clients, entreprises ou particuliers, décident-ils de choisir L'Académie pour leurs événements ?**

**Laure Chazeau :** Le lieu bien sûr, chargé d'histoire, d'espace et de beauté, en plein centre-ville, parfaitement équipé pour accueillir petits et grands groupes. L'excellence de nos prestations, au sein d'un hôtel élu quatre années de suite Meilleur Hôtel de France. Mais il y a plus. À nos ressources propres s'ajoutent celles du Grand Hôtel-Dieu, celles de Lyon et de sa métropole, une capitale parmi les plus green au monde. Il y a nos labels ClefVerte, notre programme Green Engage, et nos attentions écoresponsables permanentes.

Mais il y a surtout l'envie de créer des événements mémorables, qui permettent de se retrouver pour grandir ensemble, en famille, entre amis ou dans l'entreprise, pour renforcer les valeurs qui lient et booster l'énergie de tous.

**Comment le programme Inspire Incredible d'IHG prend forme à L'Académie ?**

**Guillaume Gaudry :** En l'organisation d'un dîner sur les balcons du Dôme pour la Saint-Valentin, un anniversaire ou une demande en mariage. En un Atelier Œnologique personnalisé, sur un thème choisi par nos clients... Depuis 2019, nous avons accueilli près de 2500 événements, à chaque fois une occasion de se surpasser pour surprendre.

En avril 2025, nous avons organisé la première Journée Inspirante by InterContinental. L'Académie a ouvert ses portes pour un parcours immersif exceptionnel de 1500m<sup>2</sup>, pensé pour éveiller les sens et booster l'inspiration. Innovation, créativité, rencontres... tout était réuni pour faire vivre une expérience unique aux côtés de nos partenaires, et repartir avec des idées fortes pour des événements futurs.



*L'Académie is the conference centre at the InterContinental Lyon – Hotel Dieu. Located in 17<sup>th</sup> century buildings bordering the gardens and grounds of the grand cloister, it was recognised as one of the best destinations for events in 2024.*

**Laure Chazeau**, Sales Director, and **Guillaume Gaudry**, Banquet Operations Manager, explain why L'Académie by InterContinental is such a success.

**Why do your corporate and individual clients choose L'Académie for their events?**

**Laure Chazeau:** The location itself is exceptional, rich in history, spacious, and beautiful, ideally located in the city centre and perfectly suited to welcome groups of all sizes. Our services are outstanding, and our hotel has been voted Best Hotel in France four years in a row. But there's more. In addition to our own resources at the Grand Hôtel-Dieu, we benefit from those of Lyon and its greater metropolitan area, one of the greenest cities in the world. We have been awarded the Green Key label, we run the Green Engage programme and we are constantly striving to be more environmentally responsible.

*But above all, there's a genuine desire to create memorable events that bring people together. Whether it's a family gathering, a moment among friends, or a company event, the goal is the same: to strengthen the values that unite us and to energise everyone involved.*

**So, what is the IHG Inspire Incredible programme at L'Académie?**

**Guillaume Gaudry:** With a dinner on the balconies of Le Dôme for Valentine's Day, a birthday or a marriage proposal. With a personalised wine workshop, based on a theme chosen by our guests... Since 2019, we have hosted around 2,500 events, each one offering an opportunity to excel and surprise.

In April 2025, we hosted the first Inspiration Day by InterContinental. L'Académie opened its doors for an exceptional 1,500 m<sup>2</sup> immersive experience designed to awaken the senses and boost inspiration. Innovative, creative, and opportunities to meet new people... everything was in place to ensure a unique experience alongside our partners and to leave with a wealth of exciting ideas for future events.



L'excellence chirurgicale

## Clinique du Parc Lyon

Située au cœur de Lyon, à proximité immédiate du prestigieux Parc de la Tête d'Or, la Clinique du Parc se distingue comme un établissement médical d'excellence, particulièrement reconnu pour son pôle de chirurgie plastique, reconstructrice et esthétique. Cette unité spécialisée, permet une prise en charge sur mesure et un parcours de soins optimisé, répondant aux attentes d'une clientèle exigeante.

### Une équipe de spécialistes reconnus pour leur expertise

Avec plus de dix chirurgiens hautement qualifiés, la Clinique du Parc dispose de la plus grande équipe de chirurgie esthétique de Lyon. Certains de nos chirurgiens exercent également en Suisse, témoignant de leur expérience auprès d'une patientèle habituée au luxe et à la discrétion. Ces praticiens se sont ultraspécialisés dans des techniques avancées afin d'offrir à chaque patient un traitement adapté à ses besoins. Cette maîtrise du geste chirurgical et cette expérience permettent à l'établissement d'accueillir régulièrement une patientèle nationale et internationale, en quête d'excellence et de sécurité.

### Une unité entièrement dédiée à la chirurgie esthétique

La spécificité de la Clinique du Parc réside également dans son unité exclusive de chirurgie esthétique. Ce pôle permet d'offrir un parcours de soins entièrement pensé pour les patients souhaitant réaliser une intervention esthétique, avec un accompagnement spécifique et des personnels formés à cette spécialité, garantissant ainsi une expérience fluide et rassurante.

SE FAIRE OPÉRER  
À LA CLINIQUE DU PARC



### Un positionnement assumé d'une chirurgie esthétique tournée vers le naturel

*Comme l'explique le directeur de l'établissement Thierry Esmilaire : "Nous avons la chance de disposer d'un pôle de chirurgie esthétique unique à Lyon, qui réunit des experts reconnus dans leur domaine. Nos chirurgiens se sont hyperspécialisés sur un certain type de chirurgie pour ainsi en devenir des experts avec une maîtrise totale du geste. A la Clinique du Parc Lyon on fait de la chirurgie du visage, avec la rhinoplastie, le lifting cervico-facial ou encore la blépharoplastie, la chirurgie mammaire, comprenant augmentation et réduction mammaire ou encore reconstruction post-cancer; mais aussi la chirurgie de la silhouette, avec la liposuccion, l'abdominoplastie ou le bodylift. Nous avons l'habitude d'accueillir une patientèle en quête de discrétion et de prestations sur mesure, dans un environnement qui garantit confort et confidentialité."*



 **ELSAN**  
CLINIQUE DU PARC LYON

Fondée au début des années 80 par une poignée de chirurgiens orthopédistes dont le Dr Gérard Gacon, gestionnaire et visionnaire pour l'époque, la Clinique du Parc Lyon s'installe en 2007 aux abords du parc de la Tête d'Or. Au fil du temps, l'établissement élargit son offre de soins avec la diversification des activités chirurgicales et l'ouverture de 3 structures ultra spécialisées: le Centre d'ophtalmologie Ambulatoire Kleber, le Parc Laser Vision spécialisé dans la chirurgie des yeux au laser, et le centre de traumatologie non-programmé Traumaparc. La Clinique du Parc Lyon écrit une nouvelle page de son histoire en rejoignant, en juin 2021, le 1er groupe d'hospitalisation privé en France: ELSAN.

The Clinique du Parc Lyon was founded in the early 1980s by a handful of orthopaedic surgeons that included Dr Gérard Gacon, a manager and a visionary in his time. In 2007 it moved to the outskirts of the Parc de la Tête d'Or. Over time, the establishment expanded its range of care with the diversification of surgical activities and the opening of 3 ultra-specialised complexes: Centre d'ophtalmologie Ambulatoire Kléber, an outpatients' ophthalmology centre, the Parc Laser Vision specialising in laser eye surgery, and Traumaparc, a walk-in trauma centre. In June 2021, the Clinique du Parc Lyon began a new chapter in its history when it became part of ELSAN, the leading private hospital group in France.



## SURGICAL EXCELLENCE Clinique du Parc Lyon

Located in the centre of Lyon, close to the impressive Parc de la Tête d'Or, Clinique du Parc is a leading medical centre renowned for its expertise in plastic, reconstructive, and cosmetic surgery. As one of the few facilities in France exclusively dedicated to cosmetic surgery, it provides personalised care and an optimised treatment programme designed to meet the specific needs of its patient clientele.

### A team of specialists recognised for their expertise

With over ten highly qualified surgeons, Clinique du Parc boasts the largest cosmetic surgery team in Lyon. Several of our surgeons also practise in Switzerland, where they have developed skills in caring for patients accustomed to luxury and discretion. These practitioners are highly specialised in employing advanced techniques to ensure each patient receives a treatment tailored to their needs. This exceptional surgical proficiency and extensive experience attract both national and international patients seeking excellence, safety, and the highest level of care.

### A centre entirely dedicated to cosmetic surgery

What also sets Clinique du Parc apart is its exclusive cosmetic surgery centre, one of only a few in France. This centre offers a treatment programme designed specifically for patients wishing to undergo cosmetic surgery, with personalised support and attention to detail, ensuring a smooth and reassuring experience.

### A personalised approach to enhance your appearance

As Clinic Director Thierry Esmilaire explains, "We are privileged to have a cosmetic surgery centre that is the only one of its kind in Lyon which brings together top specialists in the field. Each of our surgeons is focused on a specific type of surgery, allowing them to develop deep expertise and perfect their techniques. At Clinique du Parc Lyon,

*we specialise in facial surgery, including rhinoplasty, cervicofacial lifts, and blepharoplasty; breast surgery, such as augmentation, reduction, and post-cancer reconstruction; and body contouring procedures, including liposuccion, abdominoplasty, and body lifts. We are accustomed to welcoming patients seeking discretion and tailored services in an environment that ensures comfort and confidentiality."*

### A setting combining luxury, comfort and expertise

With decades of expertise in cosmetic surgery, Clinique du Parc has established itself as a leader; renowned for its specialised techniques and extensive knowledge acquired over the years. The clinic distinguishes itself by offering state-of-the-art procedures rarely found elsewhere, always ensuring discretion and a personalised approach. Patients benefit from elegant surroundings, with spacious rooms designed for optimum comfort and bespoke care. Dining is an integral part of the experience, featuring gourmet meals tailored to post-operative needs that are both nutritious and enjoyable. Every detail is carefully considered to ensure a smooth recovery in an environment where the patient's well-being is paramount.

 **ELSAN**  
CLINIQUE DU PARC LYON

155 bd de Stalingrad 69006 Lyon  
Tel : +33(0) 04 72 44 88 00  
email : [cly.direction@elsan.care](mailto:cly.direction@elsan.care)



#### CLEFS D'OR

Ils sont sept à Lyon, deux à l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu, et à peine une quarantaine dans la grande région Rhône-Alpes - de la Bourgogne à Cassis, en passant par les stations des Alpes. Ce sont les concierges Clefs d'or, et Cyrille Jombart est leur Président délégué régional.

Leur devise? "Service through Friendship".

Ils savent partager leurs expertises pour magnifier l'expérience de leurs clients.

## CRÉATEURS D'ÉMOTIONS

Lyon est une capitale historique, culturelle, gastronomique. Elle n'a jamais été qu'une ville de passage, et aujourd'hui, les voyageurs du monde entier le savent.

**Cyrille Jombart**, chef concierge, l'a fait sienne. Avec **Laurane Doucet**, également concierge Clefs d'or, ils se définissent comme des créateurs d'émotions.

#### Cyrille, quels événements récents ont marqué la vie lyonnaise?

Lyon est une ville d'art, son Musée des Beaux-Arts est, à mon avis, un des trois plus beaux de France, son opéra, ultramoderne, et ses ballets ont une renommée internationale, le Musée des Confluences propose des découvertes spectaculaires.

Mais l'ouverture la LDLC Arena, fin 2023, a changé la donne. Lyon a les moyens de recevoir les plus grandes stars de l'Entertainment, et ils viennent nous voir: Taylor Swift, Coldplay, Justin Timberlake par exemple en 2024, et en 2025 Indochine, Dua Lipa, Kylie Minogue, Imagine Dragons, ATTEZ, Lady Gaga...

De nombreux événements culturels rythment la vie lyonnaise, tout au long de l'année. Nos clients viennent nombreux pour les Biennales de Lyon, et plébiscitent la Biennale d'Art contemporain. Lyon est une ville de création depuis les Romains, et cela continue.



#### Qu'apporte l'équipe de la conciergerie aux clients de l'hôtel?

Des moments choisis, forts, exclusifs. Des émotions. Visiter en Land Rover vintage les vignobles du Château du Moulin à Vent et du Château de Corcelles, et déjeuner d'un barbecue dans le vallonement des vignes. Participer sous le Dôme à un Atelier œnologique conçu pour eux par Julien Jacquin.

Mais aussi comprendre le Vieux-Lyon, ses couleurs de style Renaissance presque italiennes, ses traboules. Ou flâner dans les Halles Bocuse avant de déguster, entourés de la ferveur des clients lyonnais, un verre de vin blanc, des huîtres, des charcuteries, des fromages...

#### Quelques mots sur Lyon, capitale gastronomique...

Son renouvellement est spectaculaire. De nombreux jeunes chefs ont décidé ces dernières années de se confronter aux amateurs lyonnais, experts et exigeants. Pendant leur séjour, nos clients profitent d'Epona et de son chef Mathieu Charrois, ils testent un de nos très bons Bouchons, ils peuvent découvrir par exemple le Café Terroir du chef Jean-François Têtedoie ou encore Circle, ou redécouvrir La Mère Brazier.

Et fin 2025, Yannick Alléno, chef aux 15 étoiles, ouvrira son premier restaurant lyonnais. Un signe de plus de l'éblouissante vitalité de la gastronomie lyonnaise.





#### CLEFS D'OR

There are seven of them in Lyon, two at the InterContinental Lyon – Hotel Dieu, and around forty in the greater Rhône-Alpes region – from Burgundy to Cassis, including the Alpine resorts. They are the Clefs d'Or Concierges, and Cyrille Jombart is their Regional Vice-President. Their motto. "Service through Friendship". They know just how to share their expertise to enhance their guests' experience.

## CREATORS OF UNFORGETTABLE EXPERIENCES

Lyon is a historic, cultural and gastronomic capital. It has never been a city just to pass through, and today, this is recognised by travellers from all over the world. **Cyrille Jombart**, Head Concierge, embodies this spirit. Together with **Laurane Doucet**, also a Clefs d'Or Concierge, they describe themselves as creators of unforgettable experiences.

#### **Cyrille, what recent events in Lyon have been particularly notable?**

Lyon is a city deeply rooted in the arts. In my view, the Musée des Beaux-Arts is among the three most beautiful museums in France. The city boasts an exceptionally modern opera house, and its ballet performances have international acclaim. In addition, the Musée des Confluences has some spectacular treasures.

But the opening of the LCDC Arena at the end of 2023 has been a real game-changer. Lyon can now host the biggest stars in entertainment, and they're all flocking here. In 2024, for instance, Taylor Swift, Coldplay and Justin Timberlake were on the bill, and in 2025 we'll be welcoming Indochine, Dua Lipa, Kylie Minogue, Imagine Dragons, ATTEZ and Lady Gaga.

Numerous cultural events take place in Lyon throughout the year. Many of our guests come for the Biennales de Lyon, and the Biennale d'Art Contemporain is particularly popular. Lyon has been a hub for creativity since Roman times, and this tradition continues today.



#### **A few words about Lyon, the gastronomic capital...**

It's revival has been spectacular. Over the last few years, many young chefs have decided to put their skills to the test with Lyon's discerning foodies. During their stay, guests can enjoy Chef Mathieu Charrois' Epona, sample one of our excellent "Bouchons", discover venues like Chef Jean-François Têtedoie's Le Café Terroir, Circle and La Mère Brazier.

And at the end of 2025, Yannick Alléno, a chef who has received 15 Michelin stars, will open his first restaurant in Lyon. This is yet another sign of the dazzling vitality of Lyon's gastronomy.

#### **What does the Concierge team have on offer for hotel guests?**

An array of specially selected, exclusive events. Unforgettable experiences. For instance, a vintage Land Rover tour of the vineyards of Château du Moulin à Vent and Château de Corcelles, followed by a barbecue lunch amid the vine-covered hills. Guests can enjoy a wine-tasting workshop specially designed by Julien Jacquin at Le Dôme.

Also discovering Vieux Lyon, its Renaissance hues with an almost Italian flair, and secret passageways known as "traboules". Or strolling through Les Halles de Lyon Paul Bocuse, then settling in to enjoy a glass of white wine, oysters, cured meats, and cheeses, all amidst the lively buzz of Lyon's devoted food lovers...



# INTEMPOREL BEAUJOLAIS

Autour du mont Brouilly, les Romains ont planté les premières vignes du Beaujolais dès le 1<sup>er</sup> siècle, en conquête de la Gaule. Les moines bénédictins de Cluny, les seigneurs de Beaujeu, les bouchons lyonnais ont participé, au fil du temps, à la création d'un vignoble multiple, où des crus d'exception se révèlent. **Edouard Parinet**, directeur général du Château du Moulin-à-Vent et **Boris Gruy**, directeur général du Château de la Chaize nous décrivent la splendide évolution de ce vignoble majeur.



©Château du Moulin-à-Vent

**Edouard Parinet, avec Brice Laffond, vous avez ramené depuis 2009 les vins du Château du Moulin-à-Vent sur le devant de la scène vinicole mondiale. Comment ?**

Au début du 20<sup>e</sup> siècle, le Château du Moulin-à-Vent se vendait plus cher que certains grands crus bourguignons. Il doit sa qualité exceptionnelle à ses 23 différents terroirs – tous situés sur l'aire des Moulin-à-Vent. Il la doit à ses expositions, à ses vents. Cette richesse, cette diversité s'exprime par le cépage Gamay, un "passeur" des vérités du sol, âgé ici de 50 ans en moyenne, planté en haute densité avec des rendements inférieurs à 35 hl/ha, beaucoup moins que les 56 qu'autorisent l'appellation. Pour aboutir à un grand vin complexe, qui vieillit admirablement bien.

**Des terroirs, un cépage... Quoi d'autre ?**

Notre fierté, c'est de réussir le difficile millésime 2024, l'année où nous sommes certifiés bio. Un environnement plus sain pour nos équipes, et le résultat d'années d'efforts. Ce sont nos 6 vins issus de terroirs clés – "Le Moulin-à-Vent", "Les Thorins", "Aux Caves", "Les Verrillats", "Champ de Cour" et "La Rochelle" –, nos sélections parcellaires et quelques rares micro-cuvées. C'est une équipe formée, avec peu de saisonniers, pour valoriser le savoir-faire sur le temps long. C'est près de 60% de nos vins exportés dans le monde entier. C'est aussi le château et sa chapelle, restaurée en boutique, lauréate des "Trophées de l'Enotourisme".

Au cœur de Lyon, rue des Archers, la boutique Bobbies vous invite à découvrir ses collections pour femme et homme dans un écrin raffiné de 76 m². Son design épuré mêle avec élégance le chêne, la Pietra Biccini et le bois brûlé, créant une atmosphère à la fois chaleureuse et contemporaine. Une adresse incontournable pour les amateurs de style et de belles matières.



**bobbies**  
PARIS

3, rue des Archers, 69002 LYON  
04 81 13 21 10  
lyon@bobbies.com.



## TIMELESS BEAUJOLAIS

The first vineyards in the Beaujolais region were planted by the Romans around Mont Brouilly as early as the 1<sup>st</sup> century, during their conquest of Gaul. Over time, the Benedictine monks of Cluny, the Lords of Beaujeu, and the Lyonnais “bouchons” (wine merchants) all played their part in developing the region’s many vineyards, resulting in some exceptional vintages. **Edouard Parinet**, Managing Director of Château du Moulin-à-Vent, and **Boris Gruy**, Managing Director of Château de la Chaize, tell us about the impressive evolution of this prominent wine region.

**Edouard Parinet, since 2009, you and Brice Laffond have brought the wines of Château du Moulin-à-Vent back to the forefront of the global wine scene. How have you done this?**

In the early 20th century, Château du Moulin-à-Vent wines commanded higher prices than even some of the most prestigious Burgundy wines. The exceptional quality of this wine is due to its 23 different terroirs, all located within the Moulin-à-Vent area. It’s also due to its exposure and the winds. This rich diversity is embodied in the Gamay

grape, a true “conveyor” of the soil’s essence. The vines are, on average, 50 years old, planted at high density with yields limited to just 35 hl/ha, significantly lower than the 56 hl/ha allowed by the appellation. What emerges is a great, complex wine that ages admirably well.

**So, the terroirs, the grape variety... anything else?**

We are particularly proud of our success in producing the challenging 2024 vintage, the same year we achieved organic certification. This means a healthier environment for our teams and is the culmination of years of hard work. Our collection includes six wines from our key terroirs – ‘Le Moulin-à-Vent’, ‘Les Thorins’, ‘Aux Caves’, ‘Les Vérillats’, ‘Champ de Cour’ and ‘La Rochelle’ – as well as our plot-by-plot selections and some unique micro-vintages. We have a highly skilled team with few seasonal workers, allowing us to build on our expertise over the long term. Around 60% of our wines are exported worldwide. In addition, there’s the chateau and the chapel, converted into a boutique which have been awarded the “Trophées de l’Enotourisme”.



**Boris Gruy, le Château de la Chaize est un domaine viticole familial depuis 1676. Votre famille, menée par votre oncle Christophe, l’a achetée en 2017. Pourquoi?**

Vous avez raison de souligner cette continuité familiale: depuis François de la Chaize d’Aix – qui a fait appel au 17<sup>e</sup> siècle à Jules Hardouin-Mansart et à André Le Nôtre pour le château et ses jardins –, le domaine est resté dans la même famille jusqu’à Nicole de Roussy de Sales qui l’a transmis à notre famille. Nous avons restauré ce château né en 1676, modernisé les lieux et matériels de vinification pour maîtriser les températures et améliorer la qualité de nos vins, et surtout nous avons mené un projet écoresponsable. Nous sommes certifiés bio depuis 2022, nous avons planté plus de 7000 arbres et des kilomètres de haies – comme des corridors de végétation pour les oiseaux, les petits mammifères... – pour favoriser la biodiversité en un écran de verdure. Nous avons restauré l’enherbement des vignes, et une quarantaine de brebis l’entretiennent. C’est écologique, économique et aussi bon pour le paysage. Des idées neuves qui viennent du passé, pour produire de beaux et bons raisins.



Boris Gruy Vigneron

**Parlez-nous de vos vins...**

Le domaine compte 23 lieux-dits cadastraux, en Brouilly, Côte de Brouilly, Fleurie et Morgon. Le Beaujolais est un patchwork géologique, et le cépage gamay une éponge à terroir. Nos vins reflètent cette diversité géologique, donc aromatique, que nous respectons avec peu – voire pas du tout – de bois neuf, pour ne pas effacer le fruit. Nous exportons 40% de nos vins, sans oublier Lyon et les Lyonnais, avec une boutique, comme une ambassade du Beaujolais, au cœur de la Presqu’île, rue du Président Edouard Herriot.

**LES 10 CRUS DU BEAUJOLAIS**

Sur un territoire de 20 km de long et 5 de large se nichent les 10 crus du Beaujolais. Du nord au sud : Juliéas, Saint-Amour, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte-de-Brouilly et Brouilly. Des terroirs d’exception – plus de 300 profils de sols ont été décrits par les géologues – où s’épanouit, comme nulle part ailleurs, le cépage Gamay. 37 des lieux-dits des crus du Beaujolais ont engagé une démarche auprès de l’INAO pour devenir Premiers crus. Rendez-vous en 2035.



©Serge Chapuis

**Boris Gruy, Château de La Chaize has been a family-run wine estate since 1676. In 2017, your family, under the leadership of your uncle, Christophe, acquired the property. What motivated this move?**

You're absolutely right to highlight this family legacy. It all began with François de la Chaize d'Aix, who, in the 17<sup>th</sup> century, commissioned Jules Hardouin-Mansart and André Le Nôtre to design the chateau and its gardens. The estate remained in the same family until Nicole de Roussy de Sales eventually passed it on to ours.

We have restored the chateau, which dates back to 1676. We've also modernised the wine-making facilities and equipment to control temperatures to enhance the quality of our wines. In addition, we are adopting an environmentally responsible approach. We have been organically certified since 2022 and have planted over 7,000 trees and kilometres of hedges. This provides corridors of vegetation for birds and smaller wildlife to encourage biodiversity and create a lush screen of greenery. We have also restored grass cover in the vineyards, and some forty ewes look after the land. It's ecological, economical and also great for the landscape. Fresh ideas drawn from the past, to produce beautifully fine grapes.

**Tell us about your wines...**

The estate boasts 23 registered "lieu-dit", or designated areas, in Brouilly, Côte de Brouilly, Fleurie and Morgon. Beaujolais is a geological patchwork, and the Gamay grape variety is an excellent way of expressing this terroir. Our wines reflect the geological, and aromatic, diversity of the region, which we strive to preserve by using little – if any – new oak, so as not to mask the fruit.

We export 40% of our wines, and naturally, we also sell in Lyon. Our boutique, located on Rue du Président Edouard Herriot in the heart of La Presqu'île, serves as an ambassador for Beaujolais.

#### **THE 10 CRUS OF BEAUJOLAIS**

Nestled within a stretch just 20 km long and 5 km wide are the 10 Crus of Beaujolais. Running from north to south: Juliéna, Saint-Amour, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte-de-Brouilly and Brouilly. These exceptional terroirs, with over 300 distinct soil profiles identified by geologists, are where the Gamay grape flourishes like nowhere else. 37 of the designated areas in the Beaujolais Crus have applied to the INAO to become Premiers Crus. The target date is 2035.

# La Biennale de Lyon

Parmi toutes les biennales du monde – plus de 300 –, celle de Lyon se distingue en offrant à ses visiteurs nombre d'œuvres jamais vues, souvent magistrales, créées spécifiquement pour une édition et un lieu. Art contemporain ou danse, la Biennale de Lyon attire artistes et amateurs du monde entier. **Sabine Longin**, sa directrice générale, nous en livre le secret en un mot : création !



© Blandine Soulage

LA BIENNALE  
D'ART CONTEMPORAIN  
DE LYON

Créée en 1991 par Thierry Raspail, elle est la plus importante Biennale d'art contemporain de France. Sa 17e édition "Les voix des fleuves, Crossing the water", avec Alexia Fabre comme commissaire invitée, a pris place sur plus de 24 000 m² d'expositions en 9 lieux, avec 80 artistes et 280 œuvres, dont plus de 100 inédites et 70 produites par la Biennale. Catherine Nichols sera la commissaire de la 18e édition qui aura lieu de septembre à décembre 2026.

Les Biennales de Lyon sont des événements majeurs de la vie artistique locale. Leurs renommées sont internationales. Quelles sont leurs genèses ?

Le synopsis de chaque édition de la Biennale de Lyon s'écrit en équipe, avec Isabelle Bertolotti, directrice artistique de la Biennale d'Art Contemporain et directrice du maLYON, et Tiago Guedes, directeur artistique de la Biennale de la Danse et directeur de la Maison de la Danse de Lyon. Un thème, un/une commissaire, des lieux qui peuvent changer d'une édition à l'autre, en opportunité sur notre territoire local, comme Les Grandes Locos, longtemps dédié aux trains de fret. Et pour la Biennale d'art contemporain des artistes, connus et inconnus choisis par les commissaires. Une forte proportion des œuvres et créations dansées présentées – jusqu'à plus 50 % – n'ont jamais été vues auparavant, en grande partie financées par la Biennale de Lyon. C'est ici qu'elles débutent leur parcours international, et c'est ce qui nous rend uniques.



© Oliver Beer

Resonance Project (The Cave)



© Agathe Poupeney

Christos Papadopoulos & le Ballet de l'Opéra de Lyon, Mycelium 2023.

Que représentent les Biennales pour Lyon et sa métropole ?

Nous sommes pour un peu plus de la moitié de notre budget – entre 6 et 10 millions d'euros par édition – financés par des subventions de l'État, la Région, la Métropole, et la Ville. Nos ressources propres – l'autre moitié – sont donc importantes. Nous avons été parfois comparés au Festival de Cannes, pour notre impact sur le rayonnement et l'attractivité de notre territoire. Ces deux événements favorisent une synergie bénéfique entre les disciplines artistiques et les institutions culturelles, ils enrichissent l'expérience des publics et renforcent le rayonnement de Lyon et de sa région sur la scène internationale. La Biennale de Lyon participe également à la vitalité économique du territoire: la dernière Biennale d'art contemporain a attiré près de 285 000 visites dans les lieux avec billetterie et 2,7 millions de personnes pour les œuvres exposées dans l'espace public.

Qu'apportez-vous à la Biennale de Lyon ?

Mon parcours m'a permis de mieux appréhender les enjeux internationaux de la culture. Mon rôle est également de définir une stratégie et un modèle économique, d'animer les équipes. Mais comme mes prédécesseurs, mon mantra est: "D'abord la création". Pour permettre à des artistes et à des œuvres d'exister ici et ailleurs grâce à la Biennale de Lyon. Pour permettre aux œuvres de vivre une histoire (parfois d'amour) avec ceux qui les rencontrent.

LA BIENNALE DE LA DANSE DE LYON

Créée en 1984 par Guy Darmet, directeur de la Maison de la danse de Lyon, elle a lieu en alternance avec la Biennale d'art contemporain et sa 21<sup>e</sup> édition souhaite rappeler que la danse est un bien commun, un espace d'émotion, d'expérimentation et d'engagement. Elle réunit grandes signatures de danse contemporaine et figures émergentes de l'avant-garde, reflétant toute la richesse de la scène actuelle. Elle se tiendra du 6 au 28 septembre 2025 à Lyon et dans la métropole ainsi que dans toute la région Auvergne-Rhône-Alpes jusqu'au 17 octobre. Le Défilé, ouvrira la Biennale de la danse et réunira plus de 3000 participant.es au cœur de Lyon autour du thème "Danses recyclées" avec un final chorégraphié par Mehdi Kerkouche, le dimanche 7 septembre 2025.

Among the world’s many biennials – of which there are more than 300 – Lyon stands out as offering visitors a host of never-before-seen works, often truly masterful, created specifically for the edition and venue. Whether contemporary art or dance, the Biennale de Lyon attracts artists and art lovers from across the globe. Executive Director Sabine Longin sums up what makes it so special in just one word, and that’s “creation”!

Sabine Longin



© Samuel Aranda



Peeping Tom

Sabine Longin est la directrice générale de la Biennale de Lyon depuis juin 2024, sous la présidence de Laurent Bayle. Issue d’une famille lyonnaise, elle a fait ses premières armes à la Biennale de 1994 comme coordinatrice artistique, puis elle a été consultante et manager d’organisations culturelles. Elle a été Secrétaire générale de la Fondation Giacometti de 2016 à 2021, puis conseillère de Coopération et d’Action Culturelle à l’Ambassade de France à Doha, au Qatar, avant de prendre la direction générale du musée national Picasso Paris de 2022 à 2024.

Sabine Longin has been the Executive Director of the Biennale de Lyon since June 2024, under the presidency of Laurent Bayle. A native of Lyon, she began her career at the 1994 Biennale as Artistic Coordinator, before working as a consultant and manager for various cultural organisations. She was Secretary General of the Giacometti Foundation from 2016 to 2021, then Advisor for Cooperation and Cultural Action at the French Embassy in Doha, Qatar, before taking up the position of Director General of the Musée National Picasso Paris from 2022 to 2024.

THE BIENNALE DE LA DANSE DE LYON

Created in 1984 by Guy Darnet, then Director of the Maison de la Danse in Lyon, it takes place in alternation with the Biennale d’Art Contemporain. Its 21<sup>st</sup> edition aims to reaffirm that dance is a shared cultural asset and an arena for emotion, experimentation, and commitment. Reflecting the vibrant diversity of the current dance scene, it brings together some leading names from contemporary dance and emerging talent from the avant-garde. The event will run from 6 to 28 September 2025 in Lyon and the surrounding area, and throughout the Auvergne-Rhône-Alpes region until 17 October. “Le Défilé” will open the Biennale de la Danse and welcome over 3,000 participants to Lyon city centre for a performance around the theme of ‘Recycled Dances’, with a finale choreographed by Mehdi Kerkouche and scheduled for Sunday 7 September 2025.

The Biennales de Lyon are important events for the local art scene. They’re renowned throughout the world. So, how did they come about?

Each edition of the Biennale de Lyon is collaboratively shaped by Isabelle Bertolotti, Artistic Director of the Biennale d’Art Contemporain and Director of macLYON, and Tiago Guedes, Artistic Director of the Biennale de la Danse and Director of La Maison de la Danse in Lyon. Each festival is built around a theme, a curator, and venues that may vary. Often unique local spaces are used such as Les Grandes Locos, once a hub for freight trains. For the Biennale d’Art Contemporain, the curators select a mix of established and emerging artists.

A significant proportion of the dance productions and creations presented – up to 50% – have never been seen before and are largely funded by the Biennale de Lyon. This is where their international journey begins, and that is what sets us apart.

What do the Biennales represent for Lyon and the surrounding area?

Just over half of our budget – somewhere between €6 million and €10 million per festival – is funded by grants from the state, the region, the city and the local authorities. Our own resources, which make up the balance, are therefore significant. We have sometimes been compared to the Cannes Film Festival due to our impact on promoting and enhancing the appeal of our region. Both events generate beneficial synergies between artistic disciplines and cultural institutions, enriching the audience experience and strengthening the international reputation of Lyon and the region. The Biennale de Lyon also contributes to the vibrancy of the local economy. The last Biennale d’Art Contemporain attracted around 285,000 ticket-paying visitors and 2.7 million people to view the works exhibited in public areas.

What are you personally bringing to the Biennale de Lyon?

My career has enabled me to gain a better understanding of the international challenges facing contemporary arts and culture. My role is also to develop a strategy and business model, and to lead and motivate the various teams. But like my predecessors, my mantra is: “Creation first”. To enable artists and artwork to exist both here and elsewhere, thanks to the Biennale de Lyon. To let artwork form a relationship (sometimes a love affair) with those who encounter it.

THE BIENNALE D’ART CONTEMPORAIN DE LYON

Founded in 1991 by Thierry Raspail, it is France’s most significant contemporary art biennial. The 17th edition, entitled “Les voix des fleuves, Crossing the water”, was overseen by guest curator Alexia Fabre. This edition display in public spaces, spanning 24,000 m² of exhibition space across nine different venues. It featured 80 artists and 280 works, including over 100 exclusive pieces, 70 of which were produced specifically for the festival. Catherine Nichols will be the curator of the 18th edition, which will run from September to December 2026.

LA HORDE Age of content



©Blandine Soulage

# L'HÔTEL-DIEU DE LYON



Claude Pons, Jean de Lamonière, Pierre Garnier, Amédée Bonnet, Leopold Ollier, Antonin Poncet, Léon Berard, René Leriche. . . Les médecins de l'Hôtel-Dieu de Lyon ont activement participé à l'histoire de la médecine et de la chirurgie. Et l'Hôtel-Dieu a participé à l'histoire de Lyon jusqu'à en devenir l'un des emblèmes.

## Origines

Au 12<sup>e</sup> siècle, l'ordre des frères pontifes est chargé par la confrérie du Saint-Esprit de construire le pont du Rhône (aujourd'hui le pont de la Guillotière) et à proximité, en 1184-1185, l'hôpital du Pont du Rhône, ancêtre de l'Hôtel-Dieu. À cette époque, l'hôpital accueille les voyageurs, les pauvres et les pèlerins, mais ne pratique pas de soins. En 1478, la municipalité rachète l'édifice pour construire plus grand. Le nouvel hôpital est achevé au milieu du 15<sup>e</sup> siècle. À la Renaissance, les échevins de Lyon l'agrandissent, et il prend en 1507 le nom d'Hôtel-Dieu de Notre-Dame de Pitié du Pont du Rhône.

## L'Hôtel-Dieu au 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècle

En 1622, les locaux devenus exiguës sont détruits et remplacés par un ensemble en forme de croix: la salle des Quatre-Rangs surmontée de sa coupole – aujourd'hui le petit dôme – ainsi qu'une chapelle. De 1741 à 1761, sur les plans de Jacques-Germain Soufflot, est construit sur les courtines du Rhône un bâtiment doté d'une façade monumentale et d'un grand dôme achevé en 1764. Dès cette époque, l'Hôtel-Dieu a une excellente réputation médicale.

## Un grand hôpital moderne

Au 19<sup>e</sup> siècle, l'Hôtel-Dieu, agrandi jusqu'à accueillir un millier de malades, est devenu un centre actif de la chirurgie et de l'innovation médicale, par son service de radiologie par exemple. L'Hôtel-Dieu est endommagé lors de la Deuxième Guerre mondiale, et le 4 septembre 1944, le grand dôme est détruit lors d'un incendie causé par des tirs. Il sera reconstruit dans les années 1970. Le centre hospitalo-universitaire de l'Hôtel-Dieu, dépendant des Hospices Civils de Lyon, est définitivement fermé en octobre 2010.

## FRANÇOIS RABELAIS

Engagé comme médecin de l'Hôtel-Dieu en 1532, il publie cette même année son *Pantagruel*, censuré par la Sorbonne, et *Gargantua* en 1534. Attentif à ses patients, il est toutefois instable et s'absente souvent sans autorisation. Il est révoqué par les recteurs en 1535.



*Hired as a doctor by the Hôtel-Dieu in 1532, the year he published Pantagruel, censured by the Sorbonne, then Gargantua in 1534. While he took great care of his patients, he was unstable and often absent without leave. He was fired by the rectors in 1535.*

## CHILDEBERT ET ULTROGOTHE

Leurs statues gardent majestueusement la porte d'entrée monumentale de l'Hôtel-Dieu sur le quai Jules Courmont, face au Rhône. Vers 542-545, Childebert 1er, roi des Francs et son épouse Ultrogothe, instituèrent le premier "hôpital" de Lyon sur la rive droite du Rhône.

*Their statues majestically guard the monumental main entrance to the Hôtel-Dieu on the quayside. Around 542-545, Childebert I, King of the Franks, and his wife Ultrogothe, established the first hospital in Lyon on the right bank of the Rhône.*





## THE HÔTEL-DIEU OF LYON

*Claude Pons, Jean de Lamonière, Pierre Garnier, Amédée Bonnet, Leopold Ollier, Antonin Poncet, Léon Berard, René Leriche... Doctors in the Hôtel-Dieu de Lyon who played an active rôle in the medicine and surgery of their day. The Hôtel-Dieu is itself so eminently historical that it has become one of the city's symbol.*

### Origins

*In the 12<sup>th</sup> century, the 'fratres pontifices' were appointed by the confraternity of the Holy Spirit to build the Rhône bridge (now the pont de la Guillotière), and nearby, in 1184-1185, the Pont du Rhône hospital that would become the Hôtel-Dieu. At the time, the hospital accommodated the poor and pilgrims, but did not provide care. In 1498, the municipality repurchased the edifice to build something bigger. The new hospital was finished in the mid 15<sup>th</sup> century. During the Renaissance, Lyon's aldermen enlarged it; in 1507 it was called the Hôtel-Dieu de Notre-Dame de Pitié du Pont du Rhône.*

### The Hôtel-Dieu in the 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> centuries

*In 1622, the premises had become too cramped and were demolished and replaced by a cross-shaped complex, with an intersection surmounted by a dome - now known as the small dome - and a chapel. From 1741-1746, a building with a monumental facade and a great dome was built, according to the plans of architect Jacques-Germain Soufflot, on the Rhône. It was completed in 1764. From then on, the Hôtel-Dieu enjoyed an excellent medical reputation.*

### A great modern hospital

*In the 19<sup>th</sup> century, the Hôtel-Dieu, enlarged to accommodate a thousand patients, became an effective centre for surgery and medical innovation, thanks especially to its radiology department. The Hôtel-Dieu was damaged during the Second World War. September 4<sup>th</sup>, 1944, the great dome was destroyed by fire during a bombardement. It was rebuilt in the 1960s. The Hôtel-Dieu university hospital, part of the Hospices Civils de Lyon (pool of Lyon's general hospitals), finally closed its doors in October 2010.*



### OFFRE DE BIENVENUE WELCOME OFFER

# -15%<sup>(1)</sup>

DE REMISE RÉSERVÉE AUX RÉSIDENTS DE L'UNION EUROPÉENNE POUR TOUTE ADHÉSION AU PROGRAMME DE FIDÉLITÉ CLUB PRINTEMPS SUR PRÉSENTATION DU JUSTIFICATIF DE VOTRE SÉJOUR À L'INTERCONTINENTAL.

INSTANT DISCOUNT FOR EUROPEAN UNION RESIDENTS FOR ALL NEW MEMBERSHIP TO OUR IN-STORE LOYALTY PROGRAM UPON PRESENTATION OF PROOF OF YOUR STAY AT THE INTERCONTINENTAL.

(1) Offre pour les clients hors UE, sur présentation de leur passeport : 5% de remise et 12% de détaxe. Offre réservée aux membres du Club Printemps pour tout achat dans le magasin Printemps Lyon du 01/04/25 au 31/03/26. Offre valable une fois par membre du Club. Hors points rouges. Voir conditions en magasin ou sur [printemps.com](https://www.printemps.com)

(1) For non-European Union residents presenting their passport, 5% store discount and 12% tax refund. Instant discount for all new membership to our in-store loyalty program, only in Printemps Lyon store. Valid from 01/04/25 to 31/03/26. Offer valid once per member. Excluding red points. See conditions in store and online [printemps.com](https://www.printemps.com). \*Everything begins at Printemps \*\*My first crush

## PRINTEMPS LYON, 42 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE - Tél. 01 71 25 26 01

Ouvert du lundi au samedi, horaires à retrouver sur [printemps.com](https://www.printemps.com)  
Open from monday to saturday, Opening hours on [printemps.com](https://www.printemps.com)

# INTERCONTINENTAL, LUXE ET PATRIMOINE

InterContinental sait donner une vie nouvelle, entre luxe et patrimoine, à des lieux incarnant l'histoire d'une ville, comme l'Hôtel-Dieu de Marseille depuis 2013, l'Hôtel-Dieu de Lyon depuis 2019 et le Château Mont-Royal de Chantilly en 2024.



## Découvrir Marseille...

InterContinental a gagné en 2005 un appel d'offres, et a rendu vie à l'Hôtel-Dieu, si cher aux Marseillais, sur la colline du Panier. Ses façades, créées au 18<sup>e</sup> et finies au 19<sup>e</sup>, ainsi que les escaliers monumentaux, ont été mis en valeur par un éclairage spectaculaire. L'immense terrasse de la brasserie Les Fenêtres, créée de toutes pièces, est devenue depuis un lieu culte de la ville. L'architecte d'intérieur Jean-Philippe Nuel a conçu une décoration contemporaine, mais profondément liée à l'esprit du bâtiment et au caractère – minéral et maritime – de Marseille.

L'une des forces d'InterContinental est de convaincre sa clientèle de venir découvrir une nouvelle destination. Les clients viennent à Marseille – et dans l'hôtel – pour l'émotion qu'ils y trouvent, pour le caractère authentique des expériences qu'on leur propose. Les 1000 m<sup>2</sup> du Spa by Clarins invitent à la sérénité, mais l'hôtel est aujourd'hui un incontournable lieu de vie en plein cœur de Marseille : soirées musicales du bar Le Capien, BBQ Chics en terrasse tous les jeudis lorsque la météo le permet, et moments inoubliables autour du nouveau terrain de pétanque sponsorisé par Ricard. La brasserie Les Fenêtres propose une cuisine d'inspiration principalement provençale, moderne et décomplexée, avec ses brunchs les dimanches, en terrasse l'été.

## Discover Marseille...

*In 2005, InterContinental won a public tender and re-energised the Hôtel-Dieu. This landmark so dear to the people of Marseille is located in the district of Le Panier. Its façades, designed in the 18<sup>th</sup> century and completed in the 19<sup>th</sup>, along with its magnificent staircases, have been beautifully enhanced by spectacular lighting. The vast terrace of La Brasserie Les Fenêtres, created especially for the hotel, has since become one of the city's most popular venues. Interior designer Jean-Philippe Nuel has created a contemporary décor in keeping with the spirit of the building and Marseille's maritime heritage.*

*One of InterContinental's key strengths is its ability to inspire guests to discover new destinations. Guests come to Marseille – and to the hotel – for a unique experience and a sense of authenticity. The 1,000 m<sup>2</sup> Clarins Spa is a haven of serenity. What's more, the hotel is now a hotspot on Marseille's hipster scene, with music nights at Le Capien bar, BBQ Chics on the terrace every Thursday when the weather permits, and unforgettable moments around the new pétanque court sponsored by Ricard. La Brasserie Les Fenêtres offers a modern, relaxed cuisine predominantly inspired by Provençal cooking, offering Sunday brunches and a terrace restaurant in summer.*

# INTERCONTINENTAL, LUXURY AND HERITAGE

*InterContinental knows how to inject new life into buildings that epitomise the history of a city, with examples such as the Hôtel-Dieu de Marseille in 2013, the Hôtel-Dieu de Lyon in 2019 and Chantilly's Château Mont-Royal in 2024.*



## ...et maintenant Chantilly

Au cœur de la forêt de Chantilly, à quelques kilomètres de Paris et de l'aéroport Charles de Gaulle, l'InterContinental Chantilly – Château Mont Royal a ouvert en juillet 2024. Construit au début du XX<sup>e</sup> siècle, ce château historique de style Louis XVI fut conçu par l'architecte Guillaume Tronchet. Son premier propriétaire, le compositeur Fernand Halphen, l'aurait fait édifier pour offrir à son épouse “une vue enchanteresse”. Aujourd'hui, cette même vue continue de séduire les hôtes dans un cadre plus contemporain. La musique, omniprésente dans l'histoire du château, inspire les restaurants. Le Stradivarius, installé dans la bibliothèque, est un lieu raffiné pour une pause gourmande à tout moment de la journée, en intérieur ou sur sa terrasse. L'Opéra, installé dans l'ancien salon de musique, propose une cuisine française les vendredis et samedis soirs. Aux beaux jours, sa terrasse offre un cadre enchanteur avec vue sur la forêt. Il accueille également les petits-déjeuners et le brunch du dimanche dans une ambiance conviviale. Les 109 chambres et suites, ainsi que les espaces communs, allient lumière épurée, matériaux nobles et références aux traditions équestres de Chantilly. Ce décor raffiné sublime cet hôtel 5 étoiles, mêlant modernité et chaleur.

Un spa Biologique Recherche invite à la détente, parfait après la découverte des trésors de la région des Hauts-de-France. Tennis et pétanque complètent l'offre bien-être en extérieur. Les terrasses et balcons permettent de profiter pleinement de la nature et du soleil.

L'hôtel est aussi un cadre privilégié pour les séminaires, avec 11 salles modulables, ouvertes sur l'extérieur, certaines dotées de terrasses privées et de lumière naturelle. Un patio pour les pauses café, une grande salle plénière de 380 m<sup>2</sup> et l'accès aux infrastructures de l'hôtel en font un lieu idéal pour les événements professionnels.

## ... and now Chantilly

*Set amid the forest of Chantilly, just a few kilometres from Paris and Paris-Charles de Gaulle airport, the InterContinental Chantilly – Château Mont Royal will officially open in July 2024. Built at the beginning of the 20<sup>th</sup> century, this historic Louis XVI– style chateau was designed by architect Guillaume Tronchet. Its first owner, composer Fernand Halphen, is said to have had it built to offer his wife “an enchanting view”. Today, that same view continues to charm guests in a more contemporary setting.*

*Music, a constant feature throughout the chateau's history, inspires the restaurants. The Stradivarius, located in the library, is a sophisticated spot for a delightful snack at any time of day, either indoors or on the terrace. L'Opéra, located in the former music room, offers French cuisine on Friday and Saturday evenings. On sunny days, its terrace offers charming surroundings overlooking the forest. Breakfast and Sunday brunch are also served here for guests in a warm and welcoming atmosphere.*

*The 109 guest rooms and suites, as well as all the communal areas, offer a light and airy feel, with luxurious fabrics and furnishings that reflect Chantilly's equestrian heritage. A refined décor enhances this 5-star hotel, creating a warm and contemporary ambience.*

*The hotel's Biologique Recherche spa is the perfect place to relax after exploring the treasures of the Hauts-de-France region. An outdoor tennis court and pétanque court complement the wellness activities on offer. Guests can enjoy the natural surroundings and sunshine from the terraces and balconies. The hotel is also an ideal setting for seminars, with 11 modular rooms that open out to outside areas, some with private terraces and natural light. A patio for coffee breaks, a large 380 m<sup>2</sup> conference room and access to the hotel's facilities make this an ideal venue for corporate events.*

**13<sup>e</sup> BIENNALE INTERNATIONALE DU DESIGN.**  
Du 22 mai au 6 juillet 2025. Saint-Étienne.  
**13<sup>th</sup> INTERNATIONAL DESIGN BIENNIAL.**  
May 22<sup>nd</sup> – July 6<sup>th</sup> 2025. Saint-Étienne.



**22<sup>e</sup> NUITS SONORES.**  
Du 28 mai au 1 juin 2025 à Lyon.  
**22<sup>nd</sup> EDITION OF THE NUITS SONORES.**  
May 28<sup>th</sup> – June 1<sup>st</sup> 2025. Lyon.



**28<sup>e</sup> FESTIVAL PRINTEMPS DE PÉROUGES.**  
Musiques actuelles. 24 au 29 juin 2025. Plaine de l'Ain.  
**28<sup>th</sup> PÉROUGES SPRING FESTIVAL.**  
Current music. June 24<sup>th</sup> – 29<sup>th</sup>, 2025. Plaine de l'Ain.



**79<sup>e</sup> NUITS DE FOURVIÈRE.** Théâtre, danse cirque et musique!  
Du 2 juin au 26 juillet 2025 au Théâtre antique de Fourvière.  
**79<sup>th</sup> EDITION OF FOURVIÈRE NIGHTS.** Theatre, dance, circus and music!  
June 2<sup>nd</sup> – July 26<sup>th</sup>, 2025 in the Théâtre antique de Fourvière.



**20<sup>e</sup> LYON BD FESTIVAL.** Du 13 au 14 juin 2025 à Lyon.  
**20<sup>th</sup> LYON COMICS FESTIVAL.** June 13<sup>th</sup> – 14<sup>th</sup>, 2025. Lyon.



**CONCERT DUA LIPA.**  
15 et 16 juin 2025. LDLC Arena.  
June 15<sup>th</sup> – 16<sup>th</sup>, 2025. LDLC Arena.

**FÊTE DE LA MUSIQUE.**  
21 juin 2025. Partout.  
**FÊTE DE LA MUSIQUE (FESTIVAL OF MUSIC IN FRANCE).**  
June 21, 2025. Everywhere.



**9<sup>e</sup> LYON STREET FOOD FESTIVAL.**  
Du 25 au 28 juin 2025. Grandes Locos à Lyon.  
**9<sup>th</sup> LYON STREET FOOD FESTIVAL.**  
June 25<sup>th</sup> – 28<sup>th</sup>, 2025. Grande Locos, Lyon.



**44<sup>e</sup> FESTIVAL JAZZ À VIENNE.** Du 26 juin au 11 juillet 2025 à Vienne.  
**44<sup>th</sup> JAZZ IN VIENNE FESTIVAL.** June 26<sup>th</sup> – July 11<sup>th</sup>, 2025. Vienne.



**CONCERT KYLIE MINOGUE.**  
10 juillet 2025. LDLC Arena.  
July 10<sup>th</sup> 2025. LDLC Arena.

**26<sup>e</sup> WOODSTOWER.**  
Du 17 au 20 juillet 2025. Musique et arts de rue au Parc de Gerland.  
**26<sup>th</sup> WOODSTOWER.**  
July 17<sup>th</sup> – 20<sup>th</sup>, 2025. Music and Street Arts. Parc de Gerland.



**21<sup>e</sup> BIENNALE DE LA DANSE.** 6 au 28 septembre 2025 à Lyon.  
**21<sup>st</sup> EDITION OF THE LYON DANCE BIENNIAL.**  
September 6<sup>th</sup> – 28<sup>th</sup> 2025. Lyon.



**7<sup>e</sup> PEINTURE FRAÎCHE FESTIVAL.**  
Festival international de street art & technologies.  
8 octobre au 2 novembre 2025. Lieu à confirmer. Lyon.  
**7<sup>th</sup> PEINTURE FRAÎCHE FESTIVAL.**  
International street art & technologies festival.  
October 8<sup>th</sup> – November 2<sup>nd</sup> 2025. Place to be confirmed. Lyon.



**17<sup>e</sup> FESTIVAL LUMIÈRE** (Grand Lyon Film Festival).  
Du 11 au 19 octobre 2025. Institut Lumière à Lyon.  
**17<sup>th</sup> LUMIÈRE FESTIVAL** (Grand Lyon film festival).  
October 11<sup>th</sup> – 19<sup>th</sup>, 2025. Institut Lumière. Lyon.



**46<sup>e</sup> EPOQU'AUTO.** Du 7 au 9 novembre 2025. Eurexpo Lyon.  
**46<sup>th</sup> EPOQU'AUTO.** 7<sup>th</sup> – 9<sup>th</sup> November 2025. Eurexpo Lyon.



**6<sup>e</sup> FESTIVAL DE LA SOIE SILK IN LYON.** Du 20 au 23 novembre 2025.  
Palais de la Bourse à Lyon.  
**6<sup>th</sup> SILK IN LYON FESTIVAL DE LA SOIE.** 20<sup>th</sup> – 23<sup>rd</sup> November 2025.  
Palais de la Bourse in Lyon.



3<sup>e</sup> jeudi de novembre: le **BEAUJOLAIS NOUVEAU** est arrivé!  
3<sup>rd</sup> Thursday in November. Make way for the **BEAUJOLAIS NOUVEAU**!

**26<sup>e</sup> FÊTES DES LUMIÈRES.**  
Pendant 4 jours autour du 8 décembre 2025. Lyon.  
**26<sup>th</sup> FESTIVAL OF LIGHTS.**  
For 4 days around December 8<sup>th</sup>, 2025. Lyon.



**20° FESTIVAL LES CHANTS DE MARS.**  
Chansons actuelles. Mars 2026 (dates à confirmer). Lyon Métropole.  
**20<sup>th</sup> LES CHANTS DE MARS FESTIVAL**  
Current songs. March 2026 (to be confirmed). Lyon.



**108° FOIRE INTERNATIONALE DE LYON.**  
Mars-Avril 2026 (dates à confirmer). Eurexpo Lyon.  
**108<sup>th</sup> EDITION OF THE LYON INTERNATIONAL FAIR.**  
March – April, 2026 (to be confirmed). Eurexpo Lyon.



**22° FESTIVAL QUAIS DU POLAR.** AVRIL 2026 (dates à confirmer) à Lyon.  
**22<sup>nd</sup> QUAIS DU POLAR**  
CRIME FICTION FESTIVAL. April 2026 (to be confirmed). Lyon.



**26° FESTIVAL CINÉMAS DU SUD.**  
Avril 2026. A l'Institut Lumière, Lyon Métropole.  
**26<sup>th</sup> FESTIVAL CINÉMAS DU SUD.**  
April 2026 (to be confirmed). In the Lumière Institute, Lyon.



**13° SALON DU CHOCOLAT.**  
Du 6 au 8 mars 2026. Halle Tony Garnier à Lyon.  
**13<sup>rd</sup> CHOCOLATE FAIR.**  
March 6<sup>th</sup> – 8<sup>th</sup> 2026. Halle Tony Garnier in Lyon.



**ET DE LA PÂTISSERIE**

**18° BIENNALE DE LYON.** Art contemporain.  
Septembre 2026 (dates à confirmer) à Lyon.  
**18<sup>th</sup> EDITION OF THE LYON BIENNIAL.** Contemporary Art.  
September 2026 (to be confirmed). Lyon.



**24° SIRHA.**  
Salon international de référence de la restauration, l'hôtellerie et l'alimentation. Du 21 au 25 janvier 2027. Eurexpo Lyon.  
**24<sup>th</sup> SIRHA.**  
Leading international event in the food and hospitality industry.  
January 21<sup>st</sup> – 25<sup>th</sup>, 2027. Eurexpo Lyon.



# THE VILLAGE

# LE FRENCH OUTLET

*135 grandes marques jusqu'à -70% toute l'année\**

135 PREMIUM BRANDS UP TO -70% ALL YEAR ROUND\*

*-14% supplémentaire avec la détaxe\*\**

ADDITIONAL DISCOUNT AT THE VAT REFUND CENTER\*\*



\*Remise sur prix de vente conseillés - On the suggested price. \*\* Conditions spécifiques de détaxe à l'accueil de The Village - At the VAT Refund center at the reception.

**POLO**  
RALPH LAUREN

**BOSS**

ARMANI

**KARL**  
KARL LAGERFELD

TOMMY HILFIGER

LACOSTE



Calvin Klein



maje

**SANDRO**



**LANCEL**



BOMPARD  
PARIS

ACHETEZ EN LIGNE À PRIX REMISÉS

SHOP ONLINE AT DISCOUNTED PRICES

[www.thevillageoutlet.com](http://www.thevillageoutlet.com)

**À 30 MIN DE LYON - AUTOROUTE A43 SORTIE 6 VILLEFONTAINE FRANCE**

30 MIN FROM LYON - HIGHWAY A43 EXIST 6 VILLEFONTAINE FRANCE

*nouvelle collection*  
produits en diamant et émeraude synthétiques



Simply Diamond

by

GAREL  
PARIS

17 Rue de la Paix, Paris 2<sup>e</sup> - 2 Rue Childebert, Lyon 2<sup>e</sup>

*disponible également en saphir et rubis*