



GASTRONOMY, HOSPITALITY & LUXURY MANAGEMENT : GEM ET L'IFH CREENT UN MSC INEDIT POUR FAÇONNER LES LEADERS D'UN LUXE REINVENTÉ

Face aux mutations profondes du luxe, de la gastronomie et de l'hospitalité, Grenoble École de Management et l'Institut Français de l'Hôtellerie unissent leurs expertises pour créer un MSc hybride, immersif et international. Une formation d'excellence pensée pour former les futurs leaders d'un luxe en transition, à l'intersection des savoir-faire français, de l'innovation et des grandes transformations du secteur.

LE LUXE ET L'HOSPITALITE SONT A UN TOURNANT

Durabilité, personnalisation, révolution numérique : ces secteurs font face à des mutations profondes, auxquelles les formations traditionnelles peinent parfois à répondre. Pour incarner une alternative ambitieuse, **Grenoble École de Management (GEM)** et l'**Institut Français de l'Hôtellerie (IFH)** s'associent et lancent le **MSc Gastronomy, Hospitality and Luxury Management**. Ce programme international en deux ans forme une nouvelle génération de professionnels, créatifs, responsables et opérationnels, capables de conjuguer **savoir-faire à la française** et maîtrise des enjeux du XXI^e siècle.

Au croisement des expertises de GEM et de l'IFH, ce MSc prolonge l'approche du MSc Fashion, Design & Luxury Management, où le voyage pédagogique et l'expérientiel sont depuis toujours mobilisés comme leviers d'apprentissage. Ici, la learning experience devient un outil pédagogique à part entière, en lien direct avec la stratégie de GEM et avec les évolutions du secteur : car le voyage, comme l'expérience, est aujourd'hui un vecteur essentiel de transformation éducative et un moteur reconnu de croissance dans les industries du luxe.



« Ce programme renforce la proposition de valeur de GEM dans les industries du luxe en intégrant le secteur qui est au cœur de l'expérience du voyage : l'hospitalité.

Il s'adresse à une génération de professionnels en quête de sens, d'excellence, mais aussi d'humanité.»

Dr Nicoletta Giusti, Professeure à GEM, Directrice du MSc Fashion, Design & Luxury Management



« Pétilлantes, généreuses et audacieuses : la gastronomie et l'hôtellerie françaises portent des métiers de passion où l'expérience du client est au centre de toutes les attentions. Ce programme inédit conjugue l'excellence académique de GEM et le savoir-faire de l'IFH dans le luxe à la française. Objectif : transmettre aux nouvelles générations un héritage vivant, exigeant et engagé. Dès cette rentrée 2025, nous allons former les nouveaux leaders de l'hospitalité haut de gamme, en phase avec les nouveaux enjeux du métier.» **Kamel Mebarki**, Directeur adjoint de l'IFH

UN DEPLOIEMENT COMPLET A PARTIR DE 2026-2027

Dès 2026-2027, le MSc Gastronomy, Hospitality and Luxury Management proposera un parcours complet, combinant cours en management international à GEM et enseignements appliqués à l'IFH. Parmi les enseignements proposés par l'IFH, les étudiants pourront y découvrir des méthodes pédagogiques (gamification, éducation inversée..) et des modules innovants en phase avec les nouvelles attentes du secteur tels que les Signature Guest Experience, Advanced Revenue Management ou encore IA and Technology in Hospitality.



UN LANCEMENT PROGRESSIF DES SEPTEMBRE 2025

Dès la rentrée 2025, un track "**Gastronomy & Hospitality**" intégré au MSc Fashion, Design & Luxury Management permettra aux premiers étudiants de suivre des enseignements spécialisés dispensés par l'IFH. Le MSc complet sera déployé à la rentrée 2026-2027, avec un parcours équilibré entre enseignements fondamentaux assurés par GEM sur son campus parisien, et modules d'immersion et de spécialisation animés par l'IFH. Projets de terrain, mises en situation, masterclasses et études de cas, au contact d'acteurs de premier plan, viendront enrichir cette formation rigoureuse, ancrée dans les réalités du secteur.

En complément de cette offre pédagogique, un incubateur interne à l'IFH verra le jour dès 2026. Il proposera un accompagnement sur-mesure aux étudiants porteurs de projets dans le domaine de la gastronomie, du luxe et de l'hospitalité : mise à disposition de ressources (bureaux, matériel, matières premières), coaching personnalisé par des professionnels du secteur, et appui au financement via des mises en relation avec des investisseurs.

UNE PEDAGOGIE IMMERSIVE, EN LIGNE AVEC EAGLE 2030

Porté par la dynamique du plan stratégique EAGLE 2030, ce MSc incarne l'approche pédagogique immersive de GEM, articulée autour du modèle 60/20/20 avec 60 % d'enseignements en présentiel sur les campus parisiens de GEM et de l'IFH, 20 % en format virtuel (IA, simulations, plateformes interactives) et 20 % « hors les murs » avec des visites de lieux iconiques, projets réels, immersions exclusives dans des établissements gastronomiques et hôteliers de renommée internationale. À l'intersection de la stratégie, du design d'expérience, de la tech, du développement durable et du leadership, ce MSc reflète l'hybridation pédagogique propre à GEM, combinant rigueur académique et excellence opérationnelle des deux partenaires..



« Ce nouveau MSc porte l'ambition de proposer une formation innovante et hybride, au cœur de Paris, en réponse aux enjeux d'une industrie du luxe en plein renouvellement, et dont les frontières avec les secteurs de la gastronomie et de l'hospitalité s'effacent. Porté par l'une des meilleures écoles de management d'Europe, il offre un niveau d'excellence académique et des enseignements transversaux que peu d'acteurs du secteur du luxe ou de l'hospitality sont en mesure d'offrir aujourd'hui, qu'il s'agisse de stratégie, d'innovation ou de management international. » **Philippe Monin, Directeur académique de GEM**

UN POSITIONNEMENT DIFFERENCIANT SUR LE MARCHÉ

Ce MSc s'inscrit dans les grandes transitions numériques, écologiques et sociales du secteur. Il répond aux attentes des nouveaux publics grâce à des contenus innovants sur l'IA, la durabilité et la gestion stratégique de l'expérience client. Expérientiel et opérationnel, il repose sur la création de projets et d'événements de A à Z, des immersions terrain et professionnelles comme le stage « Savoir-Être » dans un château, des immersions professionnelles, et Masterclass de professionnels de haut niveau.

Accessible, tout en garantissant un niveau d'excellence académique et opérationnelle haut de gamme, ce MSc s'appuie sur des infrastructures modernes, des enseignants experts, et un accompagnement individualisé.

Porté par des valeurs d'exigence, d'excellence, d'inclusivité et de bienveillance, ce programme incarne un luxe en transition et propose un équilibre unique entre respect de la tradition et ouverture à la modernité, un positionnement résolument tourné vers l'avenir, en phase avec les aspirations des nouvelles générations de talents et les attentes du marché international.



« En nous associant à GEM, l'IFH consolide son ambition de faire émerger une nouvelle école de référence dédiée au management de l'hôtellerie haut de gamme et de la gastronomie. Ce programme incarne une excellence opérationnelle à la française et un renouvellement du management en hôtellerie de luxe à l'ère de l'IA et des enjeux de durabilité. » **Vladimir Atlani, Directeur de l'IFH**

À PROPOS DE GEM : Fondée en 1984, Grenoble École de Management (GEM) est une grande école de management triplement accréditée (AACSB, EQUIS, AMBA), reconnue pour son excellence académique, son ADN technologique et son ouverture internationale. Première école à adopter le statut de Société à Mission, GEM place l'innovation, la durabilité et l'impact sociétal au cœur de sa stratégie. L'École forme chaque année 7 000 étudiants sur ses campus de Grenoble et Paris, au sein de parcours à fort impact, pour construire les solutions de demain. Avec son plan stratégique EAGLE 2030, GEM change d'échelle pour devenir la Business School des Alpes : une école pionnière des sciences, du voyage pédagogique et des transitions, qui forme des profils agiles et hybrides, capables de penser et d'agir dans un monde en mutation. Forte de plus de 230 partenariats académiques d'excellence à travers le monde, GEM propose une pédagogie immersive, alliant expériences réelles et virtuelles, au service d'un apprentissage transformateur.

À PROPOS DE L'IFH : Basé à Paris, l'IFH est une école supérieure spécialisée dans le management de l'hôtellerie haut de gamme, de la gastronomie et de l'événementiel. Elle propose des parcours innovants intégrant excellence académique, apprentissage par l'expérience et engagement pour une hospitalité durable et inclusive. Portée par des groupes et experts reconnus du secteur, l'IFH s'inscrit dans une volonté de réinventer la formation en phase avec les nouveaux enjeux de l'hospitalité.

CONTACTS PRESSE :

Arifé Yildiz · arife.yildiz@grenoble-em.com · +33 (0)6 70 61 61 46

Sophie Almozini · sophie.almozini@grenoble-em.com · +33 (0)6 30 28 03 75