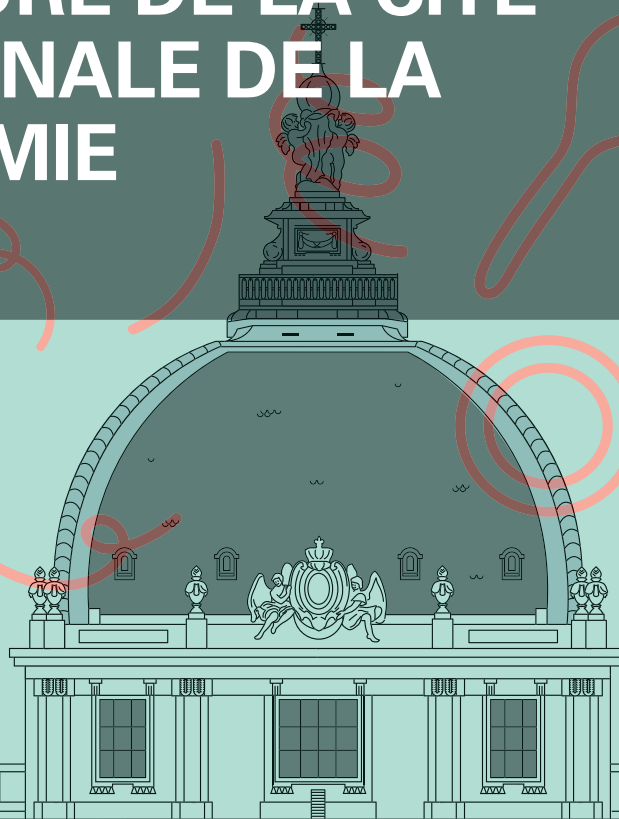


DOSSIER DE PRESSE
20 OCTOBRE 2022

RÉOUVERTURE DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



MÉTROPOLE

GRAND LYON

FONDATION
INSTITUT PAUL BOURGAT

eliogroup

DENTRESSANGLE

SEB

CA

PARIS OXYGENE

VALRHONA

GRUPE
APICIL

METRO

EIFFAGE

MERIEUX
NutriSciences

SOMMAIRE

- 03..... PAROLES D'ÉLUS
- 06..... RÉOUVERTURE DE LA CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE : SAISON 1
- 07..... « BANQUET », UNE EXPÉRIENCE MULTI SENSORIELLE
DE LA CUISINE À LA TABLE
- 10..... « SEB DISCOVERY », 165 ANS D'HISTOIRE DU GROUPE SEB
- 12..... « BONNES TABLES, BELLES TABLES », L'ART DU SERVICE
À LA FRANÇAISE
- 15..... POUR LES PLUS PETITS, L'ESPACE MIAM MIAM EST
DE RETOUR
- 16..... UNE PROGRAMMATION RICHE EN DÉBATS, ÉCHANGES
ET ENSEIGNEMENTS

PAROLES D'ÉLUS

Crédits : Renaud Alouche



Bruno Bernard
président de la Métropole
de Lyon

*« Après un an de travail
en co-construction avec
le Comité Rabelais, la*

*Cité Internationale de la Gastronomie ouvre
à nouveau ses portes. Cette saison 1 va
permettre à toutes et tous de (re)découvrir ce
lieu d'exception et de visiter « Banquet » qui va
mettre tous nos sens en éveil mais aussi
« SEB Discovery », une présentation de l'univers
du Groupe SEB à travers son histoire, et
« Bonnes tables, belles tables », une exposition
imaginée par Régis Marcon sur les arts de la
table. En parallèle, les « Jeudis de la Cité »
ouvrent un dialogue avec les citoyens sur tous
les aspects de l'alimentation. Nous voulons
rendre cet espace aux Grands Lyonnais pour
qu'ils se l'approprient et le fasse vivre. C'est
chose faite et je m'en réjouis. »*

Crédits : Eric Soudan, Alpacca



Jérémy Camus
vice-président délégué à
l'agriculture, l'alimentation
et la résilience du territoire

*« La Cité Internationale
de la Gastronomie est*

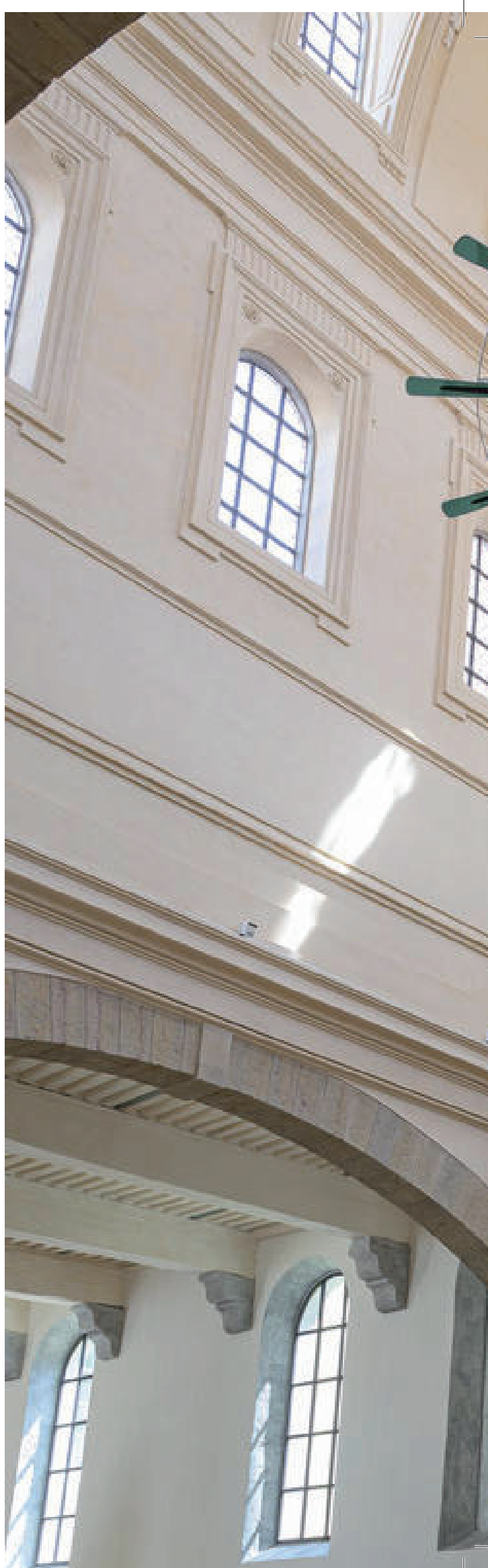
*l'écrin dans lequel une nouvelle vision de
l'alimentation va pouvoir s'exposer au public.
Des repas d'hier à ceux de demain, ce superbe
lieu va mettre en lumière les aspects culturels,
émotionnels, nutritionnels, environnementaux de
l'alimentation sous de nombreuses déclinaisons.
À ce titre, l'exposition « Banquet », que nous
avons la chance de pouvoir accueillir, n'est
qu'une première étape dans la découverte de
l'alimentation et la gastronomie que la Cité
propose désormais aux Grands Lyonnais. »*



Crédits : Thierry Fournier - Métropole de Lyon

INTRODUCTION

Lyon fait partie, avec Dijon, Tours et Paris-Rungis, des quatre villes labellisées Cité Internationale de la Gastronomie, réseau lancé par le Gouvernement en 2013. Cet ensemble s'est constitué suite à l'inscription, en 2010, du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon a ouvert ses portes dans ce cadre pour la première fois le 19 octobre 2019 au sein de l'ancien hôpital du Grand Hôtel-Dieu.





RÉOUVERTURE DE LA CIG : SAISON 1

N'ayant su à ses débuts susciter l'engouement du public ni recueillir le soutien des professionnels, la Cité dans sa première version fermait ses portes en juillet 2020, après seulement quelques mois d'ouverture. Au-delà des fragilités du projet, la crise Covid et la fermeture de l'établissement ont définitivement fait tomber le modèle économique d'une délégation de service publique, et le groupe MagmaCultura, délégataire, a dû en demander la résiliation. Depuis, la nouvelle majorité à la Métropole de Lyon a pris le temps d'analyser les causes de cette résiliation pour ouvrir une nouvelle page et construire, avec les professionnels, les habitants et le jeune public, un projet de Cité autour de la gastronomie et de l'alimentation durable, cohérent avec l'histoire de notre territoire et les enjeux climatiques et sociaux auxquels nous sommes confrontés.

Pour ce faire, elle a constitué un comité composé de chefs, de spécialistes de l'alimentation, de l'artisanat des métiers de bouche, de l'agriculture, de la résilience des territoires et d'élus, intitulé Comité Rabelais.

Ce dernier a vu le jour en septembre 2021 et prend depuis part à ce travail d'analyse et d'élaboration d'une Cité de la Gastronomie renouvelée et plus en phase avec les attentes de la société. Les membres du Comité ont ainsi sondé les professionnels de leurs milieux respectifs pour recueillir leurs analyses et leurs attentes, tout en leur exposant les bases du nouveau projet.

Les positions des uns et des autres ont rapidement convergé autour de l'idée d'en faire un lieu du « bien commun », un lieu d'éducation vivant, ouvert à tous et à hauteur d'enfants, autour des sujets de l'agriculture, de la résilience alimentaire, de l'artisanat et métiers de bouche, de la nutrition/santé, ou encore de la justice alimentaire.

Rouverte très régulièrement depuis un an pour l'organisation de colloques et tables-

rondes sur les sujets de l'alimentation, la Cité Internationale de la Gastronomie est aujourd'hui prête à ouvrir grandes ses portes au public. Cette réouverture marque une nouvelle étape pour la Cité, désormais lieu propice aux synergies entre tous les acteurs des filières de la restauration, de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé, et bien sûr le grand public. Pendant un mois, les habitants du territoire pourront profiter de la gratuité de l'entrée pour se réappropriier les lieux. Par la suite, le plein tarif sera limité à 7 euros, contre 12 euros auparavant.

Pour la « saison 1 » de sa réouverture, la Cité s'articule à la fois autour d'expositions, d'événements et de rendez-vous professionnels. Ainsi, trois expositions viennent marquer ce nouveau départ : « Banquet », pour une immersion de la cuisine à la table, « SEB Discovery » pour retracer l'histoire du Groupe SEB, fleuron mondial du petit équipement domestique, et « Bonnes tables, belles tables », qui décrypte les codes de l'art du dressage et des métiers du service.

Comité Rabelais

Ce Comité scientifique rassemble des personnalités expertes issues des milieux de la gastronomie, de la nutrition/santé, de l'artisanat, de l'agriculture ou encore de la résilience et de la justice alimentaire, qui partagent leurs expériences, leurs compétences et leur point de vue pour construire le nouveau modèle de la Cité Internationale de la Gastronomie et nourrir sa programmation événementielle. Il est composé de : Jérémy CAMUS, Cathy PIANON, Régis MARCON, Emeline BAUME, Laurence BOFFET, Gautier CHAPUIS, Christian TETEDOIE, Joseph VIOLA, Alain ALEXANIAN, Philippe SANS, Agnès GIBOREAU, Martine LAVILLE, Claire DELFOSSE, Gérard BAZIN, Christophe GIRARDET, Laurence PACCARD, Marie-Odile FONDEUR, Flora VIDAL MARRON, Boris TAVERNIER, Cécile FAU, Diane DUPRE LATOUR, Arthur GRIMONPONT, Vincent BOUVAIS, Stéphane CROZAT, Marie-Amandine VERMILLON et Pierre SANNER.

« BANQUET », UNE EXPÉRIENCE MULTI SENSORIELLE DE LA CUISINE À LA TABLE

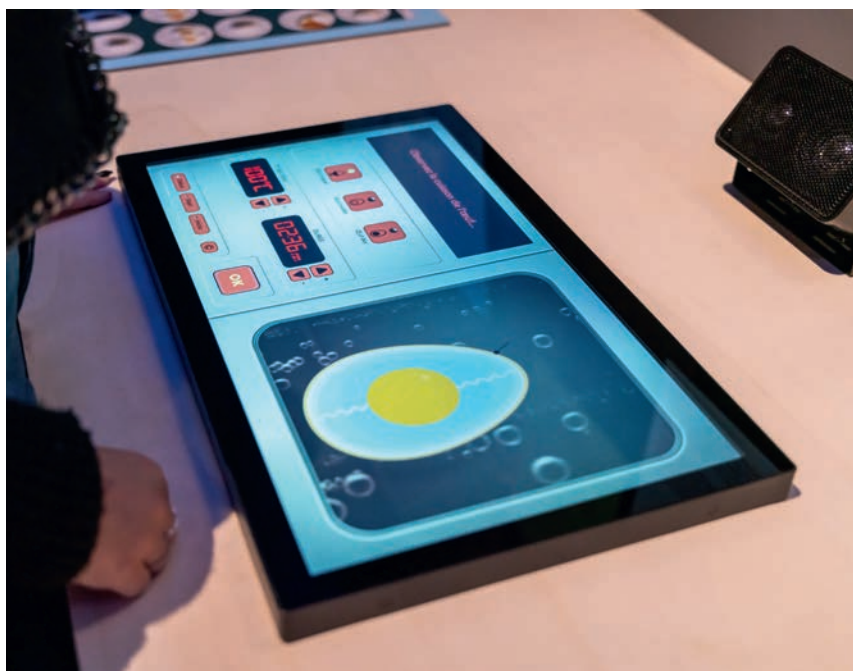
La grande exposition « Banquet » s'installe à la Cité de la Gastronomie pour une année, offrant au visiteur un parcours immersif mêlant sciences et gastronomie. Imaginée et conçue par la Cité des Sciences et de l'Industrie, plébiscitée par le public à Paris, cette exposition correspond pleinement à l'esprit donné à cette « saison 1 » de la nouvelle Cité de la Gastronomie et rappelle que la gastronomie n'est pas seulement un élément figé, historique.

« Banquet » se caractérise par sa large accessibilité et son caractère ludique et met en lumière les multiples plaisirs que procure la gastronomie : celui de créer, celui de goûter et celui de partager, et propose une expérience de visite sensorielle et conviviale autour de ce sujet rassembleur.

L'exposition se compose de trois parties :

La cuisine :

Dans cet espace à mi-chemin entre cuisine et laboratoire, le visiteur se glisse dans la peau d'un apprenti cuisinier pour découvrir les techniques et savoir-faire culinaires : le geste, l'ustensile, la cuisson, le dressage... Le tout guidé par le chef Thierry Marx et le chercheur en physico-chimie et spécialiste de la cuisine moléculaire Raphaël Haumont. Rigueur des gestes de préparation, de découpe, associations d'ingrédients surprenantes, le visiteur repartira avec des idées inspirantes et originales. De quoi se mettre aux fourneaux une fois rentré à la maison !



Crédits : E Laurent - EPPDCSI



Crédits : E Laurent - EPPDCSI

L'amuse-bouche :

La visite se poursuit dans un espace sensoriel qui se prêtera aux expériences et à la dégustation. Les sens en éveil, le visiteur comprendra toute l'influence que peut avoir la couleur d'un aliment sur son goût, la perception des odeurs et l'importance de la texture... Autant de questions interrogées au long du parcours.

Le Banquet-spectacle :

Pour conclure ce parcours, le visiteur est convié à une expérience immersive autour d'une table de banquet. Temps fort de l'exposition, cette création est l'œuvre d'artistes visuels, de designers culinaires et de spécialistes des technologies multimédias. Elle met à l'honneur l'univers d'un menu fantasmagorique imaginé par Thierry Marx et Raphaël Haumont. Images projetées, sons et odeurs, la table s'anime en une succession d'ambiances et plonge le visiteur dans un véritable spectacle. Derrière cela, il s'agit aussi d'aller plus loin et de s'interroger sur le repas de célébration, ses codes et son histoire à travers les cultures et les époques.

Localisation : Niveau 1 : Dôme et attenants
Accessible du 21 octobre 2022 au 5 novembre 2023

Rien ne se perd, tout se transforme

Les dispositifs muséographiques de l'ancien espace Bocuse ont disparu, pour laisser place à l'exposition « Banquet », mais n'ont pas été perdus pour autant. Certains ont été réutilisés pour Banquet, alors que différentes pièces de bois et de mobiliers se sont vu offrir une seconde vie à l'extérieur, dans le circuit du réemploi. Collectés par une équipe de salariés en parcours d'insertion du Groupe Emploi Innovations Métropole (GEIM), ces éléments ont été acheminés vers Rillieux-la-Pape. C'est là que le groupe GEIM construit depuis septembre 2022 sa nouvelle recyclerie, en s'appuyant sur les matériaux récupérés lors des différentes collectes. Des châssis seront ainsi réutilisés en bois de structure pour des cloisons, des assises en chêne en support d'étagères, et des tabourets seront transformés en tables basses.



« SEB DISCOVERY » 165 ANS D'HISTOIRE DU GROUPE SEB

En tant que membre fondateur de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, le Groupe SEB célèbre son héritage historique et patrimonial en présentant pour son 165^e anniversaire une exposition dans ce lieu emblématique.

Par son histoire et ses marques emblématiques (Seb, Tefal, Rowenta, Moulinex, Krups, Lagostina, All-Clad, WMF, Emsa, Supor...), le Groupe SEB a toujours défendu les valeurs du goût et de la cuisine faite maison, mais également de la nutrition et de la santé. C'est donc tout naturellement qu'il accompagne cette réouverture en proposant un concept moderne, ludique et immersif.

Avec ce projet « SEB Discovery », les visiteurs pourront vivre une expérience inédite en plongeant dans l'histoire du Groupe SEB à travers la projection d'un film.

Le concept :

La longue et riche histoire du Groupe SEB est présentée à travers six grandes périodes. Un vrai voyage dans le temps avec des décors uniques pour chaque période permettant de découvrir l'univers du Groupe SEB, un groupe qui a transformé le quotidien de milliards de consommateurs partout dans le monde grâce à des produits innovants, de la mythique Cocotte-Minute® Seb au robot cuiseur multifonctions i-Companion Touch Moulinex.

Le Groupe SEB en quelques chiffres :

- Fondé en **1857** par Antoine Lescure à Selongey en Bourgogne
- En 2021, **8 milliards** d'euros de chiffre d'affaires
- **33 000 collaborateurs**
- **39 sites** industriels dans le monde
- **13 produits** vendus chaque seconde dans le monde
- Présent dans plus de **150 pays**
- **32 marques**
- Plus de **2 500 ans** d'expérience
- Pionnier de la réparabilité avec son engagement **15 ans réparable**

Localisation : Niveau 3
Accessible du 21 octobre 2022 au 22 janvier 2023





Thierry de La Tour d'Artaise Président du Groupe SEB

*« Nous, mécènes,
réitérons notre soutien à
la Cité Internationale de la
Gastronomie de Lyon pour*

*poursuivre et faire vivre cette belle aventure.
Nous sommes convaincus que cette nouvelle
formule trouvera son public.*

*Le Groupe SEB est par ailleurs ravi de faire partie
intégrante de cette réouverture en proposant une
expérience immersive qui célèbre ses 165 ans
d'existence. »*



« BONNES TABLES, BELLES TABLES » L'ART DU SERVICE À LA FRANÇAISE

Le repas gastronomique des Français a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010, par l'UNESCO. Mais de quoi s'agit-il ? Avant de parler de mets, vins, produits, plats ou recettes, on évoque d'abord une tradition sociale destinée à célébrer les moments importants de la vie. Il n'y a pas de modèle : le repas s'adapte aux circonstances, aux régions, aux saisons, aux cultures et influences étrangères.

L'essentiel, c'est de se rassembler à plusieurs autour d'une table afin de pratiquer ensemble l'art de bien manger et de bien boire, en réunissant un certain nombre de conditions exceptionnelles issues d'une longue histoire sans cesse réinventée. La préparation d'une telle cérémonie suit une série d'étapes qui demandent du temps et mobilisent de très nombreux savoir-faire transmis et recréés de génération en génération : la sélection des produits, l'établissement d'un menu, la cuisine proprement dite, mais aussi l'agencement de la table, son dressage, la conception et la réalisation de son décor, l'orchestration des 4, 6 ou 7 services qui se succéderont en suivant un ordre et des mouvements bien précis, le rituel des découpes, de la dégustation, sans oublier l'expression orale de description des plats et des boissons, et les discussions qui s'en suivent.

On ne saurait donc parler de repas gastronomique des Français sans mettre au premier plan les arts de la table dans leur ensemble : les objets, les gestes, les traditions, les rituels et les innovations, mais aussi et surtout les femmes et les hommes qui maîtrisent, exécutent et transmettent ces arts à la perfection.

Cette exposition, impulsée et coordonnée par le chef aux trois étoiles Régis Marcon, rend aux arts de la table toute leur place dans la célébration de la cuisine. Au menu notamment, présentation de vaisselles d'exception et plongée dans la vaisselle de demain, exposition photos sur l'art du service en salle et vidéo sur l'importance du service avec les chefs Joseph Viola et Anne-Sophie Pic et la Brasserie Georges.



Crédits : Laurence Barriel

Localisation : Niveau 1
L'exposition a vocation à perdurer et à être renouvelée en fonction des saisons



Crédits : Eric Soudan

Régis Marcon

chef 3 étoiles et membre fondateur du Fonds de dotation de la CIG

« Le nouveau visage de la Cité de la Gastronomie n'est pas l'œuvre d'un seul métier ou d'un seul homme. Il est le fruit d'un travail collectif et structuré qui associe toutes les professions de la gastronomie et de l'alimentation sur un vaste territoire. C'est dans cet esprit de rassemblement que nous travaillons depuis plus d'un an aux côtés des personnalités très diverses du comité Rabelais. Ensemble, nous avons réuni de jeunes talents, des professionnels des métiers de bouche, des noms prestigieux et des industriels engagés pour valoriser les arts de la table et les métiers de salle. Parce que nous pensons que l'expérience gastronomique est un tout, nous avons voulu leur offrir un espace dédié autour d'une exposition collaborative et spontanée : c'est « Bonne tables, belles tables » que nous vous invitons à découvrir ! »

POUR LES PLUS PETITS, L'ESPACE MIAM MIAM EST DE RETOUR



Crédits : Eric Soudan

Crédits : Thierry Fourmier

Créé pour la première version de la CIG en 2019, l'espace enfants, ou plus exactement l'espace Miam Miam, reprend du service, fort de son premier succès. Dinette, casserole et panier géants créent un univers merveilleux pour apprendre à bien manger et développer le goût de la cuisine. De quoi passer, en famille, des instants ludiques et complices.

MAIS AUSSI, UNE PROGRAMMATION RICHE EN DÉBATS, ÉCHANGES ET ENSEIGNEMENTS

La Cité Internationale de la Gastronomie, ce sont aussi depuis un an des rendez-vous et rencontres régulières sur des sujets qui traversent aujourd'hui notre société : justice alimentaire, agriculture, résilience alimentaire, nutrition/santé ou encore gastronomie. Devant le succès remporté par les colloques et conférences organisés depuis une année, la programmation prend de l'ampleur. Une fois par semaine, le jeudi, la Cité ouvrira en nocturne pour des conférences, tables-rondes et autres rencontres dans le cadre des Jeudis de la Cité. Un jeudi par mois sera même consacré à une expérience gustative offerte au grand public, sur inscription. Le chef Alain Alexanian enfilera sa toque et invitera à ses côtés producteurs locaux et artisans des métiers de bouche pour un showcooking d'une heure face à un public qui activera tous ses sens et pourra goûter aux mets salés et sucrés proposés.

Par ailleurs, un appel à projets sera lancé pour soutenir associations et fondations qui souhaiteraient mettre en œuvre des actions s'inscrivant dans les thématiques et valeurs de la Cité. Les actions ainsi soutenues contribueront à faire vivre ce lieu d'exception, un lieu aux espaces et usages multiples.

La dimension éducative sera également centrale. La CIG peut devenir un lieu référence d'apprentissage autour des métiers de l'alimentation, en valorisant les savoir-faire. Elle s'inscrit pleinement dans la politique de la Métropole de Lyon et sa volonté d'accompagner les apprentissages.





Crédits : Eric Soudan

Infos pratiques :

Adresse : 4 Grand Cloître du Grand Hôtel-Dieu, 69002 Lyon

Jours et horaires d'ouverture :
La Cité sera ouverte cinq jours sur sept, du mercredi au dimanche.

Mercredi, vendredi, samedi et dimanche : 11h-19h

Jeudi : 13h-21h

Jeudi 20 octobre 2022 :
réouverture institutionnelle.

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 octobre, de 11h à 19h : réouverture au grand public.

CONTACTS PRESSE

Métropole de Lyon
Baptiste Barles
06 98 73 61 96
bbarles@grandlyon.com

MÉTROPOLE DE LYON
20 rue du Lac
CS 33569 - 69505 Lyon cedex 03
grandlyon.com


Cité
internationale
de la **gastronomie**
de **Lyon**



imprimé sur papier recyclé

MÉTROPOLE
GRAND LYON

FONDATION
INSTITUT PAUL BOURGAT

