

LYON 2020

VISION MÉTROPOLITAINE

Lyon 2020 a pour ambition de construire une vision pour la métropole qui conforte sa renommée internationale et qui donne à chacune et à chacun le goût, le plaisir, la fierté d'appartenir à un même territoire, de construire et partager un destin commun.

Cette renommée et cette fierté ne se décrètent pas. Elles s'enracinent dans un univers symbolique et des valeurs qui, au fil des siècles, ont imprégné «l'esprit» de notre métropole.

C'est pourquoi, nous avons pris le pari, pour nous projeter dans l'avenir, de revisiter quelques grands thèmes emblématiques de notre territoire qui soient à la fois profondément ancrés dans notre passé, mais aussi moteurs de puissantes dynamiques tant sociales, qu'économiques, culturelles, urbaines et environnementales.

Aussi, vous trouverez à chaque nouveau numéro de la lettre Lyon 2020 un éclairage spécifique pour chacun de ces thèmes afin de prendre la mesure des enjeux qu'ils recouvrent et des opportunités dont ils sont porteurs.

Nous commençons par la gastronomie. Plus qu'une tradition, un authentique trait de caractère, héritage de la complicité d'une ville avec ses territoires. Mais aussi, fruit d'une alliance entre virtuosité et inventivité, esprit urbain et souci de l'authenticité des produits, plaisir et équilibre, générosité et envie de transmettre, raffinement et convivialité populaire, savoir-faire locaux et inspiration des cultures du monde. De multiples atouts qui font du «bien manger lyonnais» un véritable art de vivre.



Gérard Collomb
président du Grand Lyon



Un peu d'histoire

Époque romaine : Lyon est surnommée « Copia Augusta » ou « l'auguste abondance » grâce à la richesse de ses terroirs.

XIX^e-XX^e siècle : les « mères » proposent une cuisine gastronomique et conviviale.

1935 : le critique Curnonsky consacre Lyon « capitale mondiale de la gastronomie ».

1936 : création de l'Amicale des toques blanches lyonnaises, qui regroupe aujourd'hui une centaine de chefs cuisiniers pour promouvoir la gastronomie lyonnaise en France et à l'étranger.

1965 : Paul Bocuse obtient une troisième étoile au Guide Michelin. Il est élu cuisinier du siècle par Gault et Millau en 1989.

1966 : le prix Gnafron récompense chaque année un « bouchon » lyonnais pour sa cuisine généreuse, son vin de qualité et son ambiance conviviale.

1990 : ouverture de l'Institut Paul Bocuse, pour promouvoir l'art culinaire et le « savoir recevoir » à la française.

1991 : création du Salon international de la restauration et de l'hôtellerie (Sirha). Il réunit une vingtaine de pays et accueille deux concours internationaux : le Bocuse d'or et la Coupe du monde de la pâtisserie.

2004 : l'Association pour le développement et la promotion des marchés (ADPM) publie « le petit paumé des marchés » du Rhône.

2005 : Jean-François Mesplède, journaliste à Lyon, devient rédacteur en chef du Guide Michelin France.

La gastronomie, une idée neuve !

Le goût et les saveurs : ingrédients du rayonnement et de la fierté métropolitaine

Lyon est souvent présentée comme la capitale de la gastronomie. Si le terme ne fait plus guère recette, c'est qu'il est trop souvent associé à une vision élitiste et traditionnelle de la cuisine. Or, la gastronomie reflète bien autre chose. La gastronomie, c'est l'alchimie entre des talents et des produits. Cette dimension a de l'importance au moment où la société prend conscience qu'il faut bien manger pour mieux vivre. Mais plus encore, la cuisine est un levier du lien social, entre cultures, entre professionnels, entre générations. Telles sont les pistes explorées par le groupe de travail « gastronomie » de Lyon 2020.



D'abord des produits

Dans ce domaine, la cuisine lyonnaise possède d'incontestables atouts. Lyon et sa région constituent un formidable vivier de produits de qualité que fournissent maraîchers, petits producteurs et marchés. En ce sens, la gastronomie lyonnaise est une des expressions les plus sensibles du territoire métropolitain.

« La puissance de Lyon est d'être une place de marchés au carrefour de grands terroirs. »
Vincent Ferniot, critique gastronomique

La cuisine lyonnaise a bénéficié de la formidable richesse et de la diversité des terroirs voisins et a su ménager leurs savoureuses rencontres. Les échanges entre la ville et ses terroirs sont permanents. D'un côté, les restaurateurs puisent leur inspiration dans la variété des produits frais, de l'autre, les producteurs locaux écoulent leur production dans la métropole et notamment sur les marchés : 40 % de leur chiffre d'affaires est effectué en vente directe auprès du consommateur. Plus qu'ailleurs, sans doute, les populations sont attachées à ce lien qui unit l'agglomération aux terroirs environnant par les produits des marchés. Un lien qui en pleine ville, dans chaque quartier, crée de la convivialité, de la proximité, retrouvant un peu de l'esprit « village ».

Le « bien manger » a de l'avenir

La nourriture est désormais au centre de l'intérêt public. Le débat autour de la « mal bouffe », a mis en avant l'importance pour la santé d'une alimentation équilibrée. Mais le plaisir associé à l'acte de manger joue un rôle tout aussi important. En effet, bien manger n'est pas qu'une question de diététique ou de qualité des produits, c'est aussi prendre le temps d'apprécier des plats avec tous ses sens, autour d'une table. Les professionnels de la gastronomie ont un rôle fondamental à jouer dans cette éducation au bien manger, notamment en proposant des concepts qui allient alimentation et santé, comme par exemple les restaurants biologiques ou les bars à soupe.



« La gastronomie, véritable emblème de l'art de vivre lyonnais, par son potentiel de créativité, ses valeurs de partage, son caractère festif, est un des plus puissants leviers du rayonnement international et du développement de la métropole ».

*Jean-Michel Daclin, vice-président du Grand Lyon
animateur du groupe de travail « gastronomie »*

La gastronomie : un lien social

L'intérêt pour la nourriture reste avant tout affectif. La cuisine a longtemps constitué un lien social : le repas était un moment convivial et familial. C'est moins le cas aujourd'hui, mais la gastronomie reste un vecteur important des relations humaines. Les chefs, réinterprètent les plats traditionnels, en les colorant des saveurs et produits du monde entier, témoignage du métissage de notre société. Les recettes se transmettent encore de génération en génération. Plus encore, c'est devenu une valeur de partage. Hier protégées tels de précieux secrets, les recettes et les « trucs » de grands chefs ou de ménagères sont rassemblés dans des livres grand public et font l'objet de multiples forums sur Internet.

La métropole lyonnaise illustre bien ce mouvement : on sort entre amis ou en famille, mais on a aussi le plaisir de recevoir chez soi.

Lyon, capitale de la gastronomie : un label à promouvoir ?

Lyon reste la capitale de la gastronomie car elle en a tous les attributs : les produits, les savoir-faire et les valeurs. À l'instar de la fête des lumières, pourquoi alors ne pas imaginer une formule ouverte de la convivialité lyonnaise, une vraie fête populaire de la cuisine et des marchés ?



Le saviez-vous ?

- La métropole lyonnaise est au carrefour de terroirs d'exception qui font la richesse de sa cuisine : au nord, les vins du Beaujolais ou de Bourgogne et les bœufs du Charolais ; à l'est, les vins du Bugey, les fromages de Saint-Marcellin, les porcs du Dauphiné, les poissons des lacs de Savoie et les volailles de Bresse ; à l'ouest, les fruits et les vins des montagnes lyonnaises ; au sud, les vins des côtes-du-rhône, les herbes de Provence, etc.
- Les espaces naturels représentent 50 % du territoire du Grand Lyon, dont la moitié sont des terres agricoles.
- Il existe 80 exploitations biologiques dans le Rhône (2004). L'agriculture biologique représente 1,2 % de la surface agricole utile. Elle a augmenté de 19 % entre 2003 et 2004.
- Il existe 329 marchés dans le Rhône. Les habitants y dépensent deux fois plus d'argent que la moyenne des Français.

Sources : Delphine Balvet, « les productions locales et traditionnelles dans l'agglomération lyonnaise », 2005 ; Association pour le développement et la promotion des marchés, Association régionale de l'agriculture biologique.

Alain Alexanian

Chef des restaurants l'Alexandrin et A. (A Point café)



La gastronomie, c'est quoi au XXI^e siècle ?

Au XXI^e siècle, la cuisine a conscience des enjeux planétaires. On se bat pour l'environnement, la santé. Et on souhaite retrouver cela dans l'assiette. Aujourd'hui, la gastronomie recherche plus d'authenticité, plus de simplicité. Le bien manger c'est avant tout une cuisine naturelle.

Cette cuisine s'adresse-t-elle à tout le monde ?

L'enjeu est de sortir du conservatisme de la bonne cuisine. Il faut continuer à mettre en avant la qualité des produits, mais s'adresser aussi aux jeunes générations. Ce qui implique un nouveau style, de nouveaux concepts où l'on trouve la qualité à des prix abordables.

La métropole lyonnaise participe-t-elle bien à ce mouvement ?

Lyon a déjà l'image mondiale de la ville du bien manger. Elle commence à faire de la gastronomie autrement. Même les parisiens viennent voir les nouvelles tendances lyonnaises dans la manière de présenter la nourriture aux clients et comment on mange à Lyon. C'est ici qu'en ce moment les choses se créent. Il n'y a jamais eu autant de mouvement autour de la gastronomie. La nouvelle génération de chefs fonctionne comme une « bande de copains » qui s'intéresse de plus en plus au lien entre le bien manger et un lieu.

LYON 2020 EN MOUVEMENT

- Quatre groupes de travail ont été lancés à l'automne 2005 sur les thèmes : **lumière, fleuves, gastronomie et mode**. Ils produisent des idées et vont proposer des initiatives qui renouvelleront les représentations de la métropole lyonnaise pour les prochaines années.
- Trois groupes de travail vont être lancés prochainement : **solidarité et dialogue**, piloté par Maurice Charrier, vice-président du Grand Lyon ; **santé**, piloté par Jean-Louis Touraine, vice-président du Grand Lyon et Thierry Philip vice-président de la Région Rhône-Alpes ; et **danse et arts vivants**, piloté par Patrice Beghain, adjoint au Maire de Lyon.
- Lyon 2020 prépare la « **Vision métropolitaine** » pour rassembler les forces vives et être visible à l'international. Ce document stratégique présentera les ambitions de la métropole lyonnaise et proposera des stratégies de mise en œuvre, en s'appuyant notamment sur les autres démarches stratégiques de la métropole. Une version 1 du document sera prête à l'automne 2006. Elle sera mise au débat avec le Conseil de développement du Grand Lyon.



Les prochains rendez-vous

DÉBATS PROSPECTIFS LYON 2020

● **9 FÉVRIER 2006**
DANSE, ARTS VIVANTS

● **AVRIL 2006**
SPORT

LYON 2020 ET ÉCONOMIE 6 HUMANISME

● **9 FÉVRIER 2006**
Michel Vovelle « Les symboles meurent aussi : la symbolique révolutionnaire à l'épreuve du temps »

● **9 MARS 2006**
Nicole Foucher « Images et cinéma de propagande »,

● **6 AVRIL 2006**
Anne Magnien « Publicité, société de consommation, citoyenneté »

Pour en savoir plus sur la démarche Lyon 2020 :
www.lyon2020.org

Pour réfléchir aux enjeux de la métropole lyonnaise, découvrir des informations, des initiatives et des points de vue :
www.millenaire3.com/metropole

GASTRONOMIE

Partager un futur

Directeur de la publication : Jean-François Lanneluc

Crédits photographiques : J. Leone (Grand Lyon),
Le Photographe (photo Alexanian)

Conception graphique : ADD © TERRE DE SIENNE

Tirage : 4000 exemplaires

LYON 2020
VISION MÉTROPOLITAINE

GRAND LYON