



**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS  
DU CONSEIL**

Conseil du **6 novembre 2017**

Délibération n° 2017-2262

commission principale : développement économique, numérique, insertion et emploi

commission (s) consultée (s) pour avis :

commune (s) :

objet : Cité internationale de la gastronomie de Lyon - Individualisation complémentaire d'autorisation de programme nécessaire au lancement du marché de conception scénographique et graphique de l'exposition permanente

service : Direction générale déléguée au développement économique, à l'emploi et aux savoirs - Direction de l'innovation et de l'action économique

**Rapporteur** : Madame la Vice-Présidente Bouzerda

**Président** : Monsieur David Kimelfeld

Nombre de conseillers en exercice au jour de la séance : 165

Date de convocation du Conseil : mardi 17 octobre 2017

Secrétaire élu : Madame Elsa Michonneau

Affiché le : mercredi 8 novembre 2017

Présents : MM. Kimelfeld, Grivel, Mme Bouzerda, MM. Brumm, Da Passano, Mme Picot, MM. Le Faou, Abadie, Crimier, Philip, Galliano, Mme Dognin-Sauze, MM. Colin, Charles, Mmes Geoffroy, Laurent, Gandolfi, MM. Barral, Claisse, Mme Vessiller, MM. George, Képénékian, Mmes Frier, Cardona, MM. Vincent, Rousseau, Desbos, Mme Glatard, MM. Longueval, Pouzol, Barge, Eymard, Mme Rabatel, M. Bernard, Mme Poulain, M. Pillon, Mmes Panassier, Baume, MM. Calvel, Sellès, Suchet, Veron, Hémon, Mme Belaziz, MM. Jacquet, Chabrier, Mmes Peillon, Jannot, MM. Vesco, Aggoun, Mme Ait-Maten, M. Artigny, Mme Balas, M. Barret, Mme Beauteemps, MM. Berthilier, Blache, Blachier, Boudot, Boumertit, Bousson, Bravo, Broliquier, Mme Brugnera, M. Buffet, Mme Burriland, MM. Butin, Cachard, Casola, Charmot, Mme Cochet, MM. Cochet, Cohen, Compan, Mme Corsale, M. Coulon, Mmes Crespy, Croizier, M. Curtelin, Mme David, M. David, Mmes de Lavernée, de Malliard, MM. Denis, Dercamp, Devinaz, Diamantidis, Mmes El Faloussi, Fautra, MM. Fenech, Forissier, Fromain, Gachet, Mme Gardon-Chemain, MM. Gascon, Genin, Geourjon, Germain, Mme Ghemri, MM. Gillet, Girard, Gomez, Gouverneyre, Guillard, Guimet, Hamelin, Havard, Mme Hobert, MM. Hugué, Jeandin, Lavache, Mme Le Franc, M. Lebuhotel, Mmes Lecerf, Leclerc, MM. Lung, Martin, Mmes Maurice, Michonneau, MM. Moretton, Moroge, Odo, Passi, Mme Perrin-Gilbert, M. Petit, Mmes Peytavin, Picard, M. Piegay, Mmes Pietka, Pouzergue, MM. Quiniou, Rabehi, Rantonnet, Mme Reveyrand, MM. Roche, Roustan, Rudigoz, Mme Runel, M. Sannino, Mme Sarselli, MM. Sécheresse, Sturla, Mme Tifra, MM. Uhrich, Vaganay, Mme Varenne, MM. Vergiat, Vial, Vincendet.

Absents excusés : MM. Bret (pouvoir à M. Devinaz), Kabalo (pouvoir à Mme Belaziz), Mmes Basdereff (pouvoir à Mme El Faloussi), Berra (pouvoir à M. Hugué), Burillon (pouvoir à M. Crimier), M. Collomb (pouvoir à M. Kimelfeld), Mmes Gailliot (pouvoir à M. Coulon), Guillemot (pouvoir à Mme Jannot), Iehl (pouvoir à Mme Perrin-Gilbert), Millet (pouvoir à Mme Bouzerda), M. Millet (pouvoir à Mme Picard), Mmes Nachury (pouvoir à Mme Crespy), Piantoni (pouvoir à Mme Hobert), Servien (pouvoir à M. Da Passano), Vullien (pouvoir à M. Vincent).

Absents non excusés : Mme Frih.

**Conseil du 6 novembre 2017****Délibération n° 2017-2262**

commission principale : développement économique, numérique, insertion et emploi

objet : **Cité internationale de la gastronomie de Lyon - Individualisation complémentaire d'autorisation de programme nécessaire au lancement du marché de conception scénographique et graphique de l'exposition permanente**

service : Direction générale déléguée au développement économique, à l'emploi et aux savoirs - Direction de l'innovation et de l'action économique

**Le Conseil,**

Vu le rapport du 12 octobre 2017, par lequel monsieur le Président expose ce qui suit :

**I - Contexte**

En 2010, l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) labellisait le "repas gastronomique des Français" au titre du patrimoine immatériel de l'humanité. En 2012, afin de donner un ancrage physique à cette labellisation, Lyon était sélectionnée par l'État, sur proposition de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, pour accueillir une Cité internationale de la gastronomie.

Implantée au sein d'un site d'exception, la Presqu'île de Lyon, dans le périmètre du site urbain classé patrimoine mondial de l'humanité, et positionnée au cœur du Grand Hôtel-Dieu de Lyon, plus grande opération privée de reconversion d'un monument historique en France, la Cité internationale de la gastronomie de Lyon a pour ambition d'apporter une réponse à l'enjeu majeur mondial de santé publique que constitue l'alimentation. Ce projet veut en effet démontrer, dans cet ancien hôpital de Lyon, capitale mondiale de la gastronomie et métropole de référence en matière de sciences de la vie et de médecine, que l'alimentation est un vecteur essentiel d'une meilleure santé.

Dans cette perspective, la Cité internationale de la gastronomie de Lyon a pour objectif de proposer un équipement vivant, de référence internationale, où se rencontreront, dialogueront et collaboreront l'ensemble des parties prenantes (consommateurs, producteurs agricoles, chefs cuisiniers, industriels du secteur agro-alimentaire, chercheurs et scientifiques, autorités réglementaires, etc.) pour penser, inventer, expérimenter et diffuser l'alimentation et les pratiques alimentaires de demain.

**II - Description du projet**

La Cité internationale de la gastronomie de Lyon sera à la fois un équipement culturel, scientifique, pédagogique et touristique. Elle sera aussi un facteur d'attractivité et de notoriété pour la capitale régionale et elle contribuera au dynamisme du secteur touristique et à la reconnaissance de nos terroirs.

La Cité internationale de la gastronomie de Lyon permettra en effet la mise en valeur et la promotion des compétences locales et régionales comme des produits et savoir-faire des territoires régionaux et locaux dans toute leur richesse et diversité, qu'il s'agisse de cuisine, de restauration, des métiers de bouche, d'alimentation, de nutrition et médecine, de recherche science et innovation, mais aussi d'agriculture et de production responsable, d'approvisionnements et de circuits courts, de transformation agro-alimentaire, ou encore de matériels et services associés.

Cette Cité, implantée au cœur du Grand Hôtel-Dieu, site patrimonial exceptionnel et unique, accueillera de très nombreux visiteurs et renforcera l'offre touristique métropolitaine aux côtés de lieux emblématiques de notre patrimoine culturel, avec le Musée des Confluences, les théâtres antiques de Fourvière et le Musée gallo-romain, et de notre patrimoine naturel avec les Rives de Saône ou encore le Grand Large.

La Cité sera conçue à travers un parcours innovant et pédagogique sur 3 930 mètres carrés qui proposera des espaces de démonstrations et d'expériences sensorielles et interactives, mettant en scène les produits, les techniques de leur transformation et les métiers, valorisant l'acte de bien manger, le sens et la valeur sociétale du repas, à travers le temps et les différentes civilisations.

Ce lieu de découverte, d'apprentissage et de transmission permettra à chacun de devenir "gastromane", en donnant l'opportunité, notamment aux jeunes publics, de se former à l'art de la gastronomie, dans le prolongement de la définition qu'en donna monsieur Brillat-Savarin : "La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible".

Cette plateforme d'innovation où les professionnels de l'alimentation, français et internationaux, confirmés ou talents de demain, pourront partager leurs expertises, leur savoir-faire et leurs points de vue pour avancer dans la voie de l'excellence gastronomique, associera plaisir de la table et bien-être pour le corps et l'esprit.

Par la délibération n° 2017-1874 du Conseil du 10 avril 2017, la Métropole de Lyon a procédé à l'individualisation partielle pour le projet d'acquisition des volumes relatifs à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, pour un montant de 15 800 000 € en dépenses et 14 200 000 € en recettes.

### **III - La conception scénographique de l'exposition permanente de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon et la réalisation des travaux d'aménagement intérieur**

L'exposition permanente de la Cité doit prendre place au niveau entresol, sous le dôme des 4 rangs, sur une superficie de 1 300 mètres carrés. Cette exposition permanente est destinée à tous les publics et elle offrira la possibilité d'être appréhendée à différents niveaux tant par les familles que par des publics plus avertis.

L'exposition permanente est réalisée sous maîtrise d'ouvrage de la Métropole. Elle sera ensuite exploitée par l'opérateur privé qui sera choisi par cette dernière en mai 2018, dans le cadre d'une concession de service public. Le reste des espaces de la Cité sera exploité et aménagé par ce même opérateur.

Pour l'aider dans la conception du programme muséographique de cette exposition permanente, support aux travaux de scénographie, la Métropole a décidé de faire appel, dans le cadre d'une prestation intégrée, à l'expertise du Musée des Confluences.

La gastronomie y est abordée à travers différentes disciplines : anthropologie, sociologie, arts, histoire, agronomie, économie, médecine, nutrition et santé etc., de manière à offrir une pluralité de points de vue et proposer au visiteur de multiples manières d'appréhender et de traiter les problématiques actuelles en lien avec cette thématique. Il s'agit aussi d'ouvrir, à la lumière de ces approches, les questions relatives aux pratiques alimentaires.

Pour concevoir et réaliser les aménagements scénographiques de cette exposition permanente, la Métropole a décidé de lancer 2 marchés distincts (scénographie et fabrication-aménagement).

#### **1° - Le marché de scénographie et de suivi de la réalisation des aménagements relatifs à l'exposition permanente**

Ce marché porte sur les prestations suivantes :

- les études de conception et le suivi de la réalisation de l'infrastructure scénographique (les espaces sont livrés bruts),
- les études de conception et le suivi de la réalisation de l'aménagement scénographique proprement dit, comprenant la dramaturgie (ou mise en scène) du parcours, l'agencement de l'espace, la mise en lumière,
- les études de conception et le suivi de la réalisation du graphisme,
- les études de conception et le suivi de la réalisation des éléments de types manipulations,
- les études concernant l'ensemble des équipements multimédia et le suivi de la réalisation (scénographique et muséographique),
- les études de conception et le suivi de la réalisation des productions multimédia.

#### **2° - Le marché de fabrication et aménagement scénographiques**

Ce marché portera sur la réalisation des éléments physiques, numériques et multimédia conçus par le scénographe, leur installation dans l'espace dédié, ainsi que les travaux d'aménagements intérieurs rendus nécessaires par celle-ci.

#### **3° - Le financement et l'ouverture de l'autorisation de programme**

Le coût prévisionnel maximum est estimé à 1 800 000 € pour l'ensemble de ces 2 prestations, nécessitant l'ouverture d'une autorisation de programme complémentaire d'un montant équivalent, pour porter les études de conception et les travaux d'aménagements scénographiques de l'exposition permanente de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

Il est donc proposé au Conseil d'approuver une individualisation complémentaire de l'autorisation de programme à hauteur de 1 800 000 € ;

Vu ledit dossier ;

Où l'avis de sa commission développement économique, numérique, insertion et emploi ;

#### **DELIBERE**

**1° - Approuve** le projet de conception et de réalisation de l'exposition permanente de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon par la Métropole de Lyon.

**2° - Décide** l'individualisation complémentaire de l'autorisation de programme globale P02 - Rayonnement national et international, pour un montant de 1 800 000 € en dépenses, au budget principal répartis selon l'échéancier prévisionnel suivant :

- 600 000 € en 2017,
- 1 200 000 € en 2018,

sur l'opération n° OP02O2865.

Le montant total de l'autorisation de programme individualisée est donc porté à 17 600 000 € en dépenses et 14 200 000 € en recettes.

Et ont signé les membres présents,  
pour extrait conforme.

**Reçu au contrôle de légalité le : 8 novembre 2017.**