



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL

Conseil du **5 novembre 2018**

Délibération n° 2018-3070

commission principale : développement économique, numérique, insertion et emploi

commission (s) consultée (s) pour avis :

commune (s) :

objet : Cité internationale de la gastronomie de Lyon - Travaux complémentaires - Individualisation complémentaire d'autorisation de programme

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 16 octobre 2018

Secrétaire élu : Madame Elsa Michonneau

Affiché le : mercredi 7 novembre 2018

Présents : MM. Kimelfeld, Grivel, Mme Bouzerda, MM. Bret, Brumm, Da Passano, Mme Picot, MM. Le Faou, Abadie, Crimier, Philip, Galliano, Mme Dognin-Sauze, MM. Colin, Charles, Mmes Geoffroy, Laurent, Gandolfi, M. Barral, Mme Frih, M. Claisse, Mme Vessiller, MM. George, Kabalo, Képénékian, Mme Frier, 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, M. Jacquet, Mmes Peillon, Jannot, MM. Vesco, Artigny, Augoyard, Mme Balas, M. Barret, Mmes Basdereff, Beautemps, Berra, MM. Berthilier, Blache, Blachier, Boudot, Boumertit, Bousson, Bravo, Broliquier, Mme Brugnera, M. Buffet, Mmes Burillon, Burricand, MM. Butin, Cachard, Casola, Charmot, Mme Cochet, MM. Cochet, Cohen, 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. Forissier, Fromain, Gachet, Mmes Gailliout, Gardon-Chemain, MM. Gascon, Geourjon, Germain, Gillet, Girard, Mme Giraud, MM. Gomez, Gouverneyre, Guillard, Guimet, Hamelin, Havard, Mme Hobert, M. Huguet, Mme lehl, M. Jeandin, Mme Le Franc, M. Lebuhotel, Mmes Lecerf, Leclerc, MM. Llung, Martin, Mmes Maurice, Michonneau, Millet, MM. Millet, Moretton, Morige, Mme Nachury, M. Odo, Mme Perrin-Gilbert, M. Petit, Mmes Peytavin, Piantoni, Picard, Pietka, Pouzergue, MM. Quiniou, Rantonnet, Mme Reveyrand, MM. Roustan, Rudigoz, Mme Runel, M. Sécheresse, Mme Servien, MM. Uhlrich, Vaganay, Mme Varenne, MM. Vergiat, Vial, Vincendet, Mme Vullien.

Absents excusés : Mme Cardona (pouvoir à M. Vergiat), M. Chabrier (pouvoir à Mme Belaziz), Mme Ait-Maten (pouvoir à M. Gomez), M. Compan (pouvoir à M. Fromain), Mmes Ghemri (pouvoir à M. Bravo), Guillemot (pouvoir à M. Longueval), MM. Lavache (pouvoir à M. Geourjon), Passi, Piegay (pouvoir à M. Vincent), Rabehi (pouvoir à Mme Fautra), Sannino (pouvoir à Mme David), Mme Sarselli (pouvoir à M. Barret), M. Sturla (pouvoir à Mme Varenne), Mme Tifra (pouvoir à M. Kabalo).

Absents non excusés : MM. Aggoun, Collomb, Genin.

Conseil du 5 novembre 2018**Délibération n° 2018-3070**

commission principale : développement économique, numérique, insertion et emploi

objet : **Cité internationale de la gastronomie de Lyon - Travaux complémentaires - Individualisation complémentaire d'autorisation de programme**

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 11 octobre 2018, 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 ses 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 du patrimoine culturel, avec le Musée des Confluences, les théâtres antiques de Fourvière et le Musée gallo-romain, et du 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 m² 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 "gastronome", 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 du Conseil n° 2017-1874 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.

Par la délibération du Conseil n° 2017-2262 du 6 novembre 2017, la Métropole a procédé à l'individualisation complémentaire pour le marché de scénographie pour un montant de 1 800 000 € en dépenses.

III - Le projet en cours

Une exposition permanente, sous maîtrise d'ouvrage de la Métropole, prendra place au niveau entresol sous le dôme des 4 rangs (1 300 m²). L'exposition sera pour tout public et offrira la possibilité d'être appréhendée à différents niveaux par les familles et les publics plus avertis. Le reste des espaces de la Cité internationale de la gastronomie sera exploité et aménagé par la société Magma Cultura, futur exploitant qui a été choisi par la Métropole dans le cadre d'une délégation de service public par délibération du Conseil n° 2018-2904 du 9 juillet 2018.

Afin de livrer une coque/bâtiment qui corresponde au mieux au projet des scénographes (Casson Mann) et au futur exploitant (Magma Cultura), la Métropole a décidé d'engager des travaux complémentaires auprès d'Eiffage dans le cadre de la vente en état futur d'achèvement (VEFA). Il s'agit de travaux d'aménagements de la collection permanente.

Par ailleurs, les marchés de scénographie ainsi que des dépenses en transport des œuvres, des conventions de mises à disposition, nécessitent un budget complémentaire. Il s'agit également de prévoir des aménagements spécifiques pour accueillir le "piano" de Paul Bocuse, une des pièces phares du lieu.

Enfin, la Métropole doit prendre en compte les prescriptions de la direction régionale des affaires culturelles (DRAC) pour reprendre et restaurer des immeubles par destination qui ont vocation à revenir dans la Cité internationale de la gastronomie et, notamment, la seconde apothicairerie de la Charité qui doit être installée dans le site du Grand Hôtel-Dieu.

La livraison de la coque par Eiffage est prévue en décembre 2018.

IV - Le financement et l'ouverture de l'autorisation de programme

Le coût prévisionnel pour ces travaux complémentaires est estimé à 1 100 000 €, répartis comme suit :

- 400 000 € : travaux complémentaires dans le cadre de la VEFA,
- 350 000 € : dans le cadre des aménagements scénographiques,
- 350 000 € : prescriptions complémentaires de la DRAC.

Il est donc proposé au Conseil d'approuver une individualisation complémentaire à l'autorisation de programme à hauteur de 1 100 000 €; le coût du projet en charge nette étant conforme à la programmation pluriannuelle des investissements de la Métropole ;

Vu ledit dossier ;

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

DELIBERE

1° - Approuve les travaux complémentaires liés au bâtiment de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

2° - Décide l'individualisation complémentaire de l'autorisation de programme globale P02 - Rayonnement national et international, pour un montant de 1 100 000 € en dépenses, au budget principal, en 2019, sur l'opération n° 0P02O2865.

Le montant total de l'autorisation de programme individualisée est donc porté à 18 700 000 € en dépenses et 14 200 000 € en recettes.

Et ont signé les membres présents,
pour extrait conforme.

Reçu au contrôle de légalité le : 7 novembre 2018.