

MET'

Le magazine
de la Métropole
de Lyon

2017 – www.met.grandlyon.com

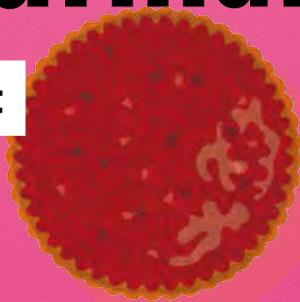
HORS SÉRIE N°1

Lyon Métropole (très) gourmande !

Les 15 raisons qui en font

LA Cité Internationale

de la Gastronomie

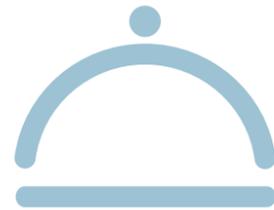


GRANDLYON
la métropole

“ Pour moi, Lyon a une légitimité naturelle à héberger la Cité Internationale de la Gastronomie, notamment parce que trois filières clés y convergent et dialoguent : les métiers de bouche, l'agriculture et la recherche en matière d'alimentation et santé. ”

— Régis Marcon

Chef et président du Comité d'orientation stratégique de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon.



RAISON
N°1.

Une passion populaire

C'est le sujet de discussion préféré des Lyonnais ! « À Lyon, on a toujours considéré la table comme un élément primordial de la vie, depuis l'époque romaine ! » explique Jean-François Mesplède, auteur gastronomique lyonnais. Avec plus de 4 000 restaurants, la Métropole de Lyon fait figure de n°1 en France.

RAISON
N°2.

La 1^{re} destination gastronomique de France

Meilleure
destination
européenne
de week-end

(World Travel Awards, 2016)

1^{re}
ville
française
pour la
gastronomie

(The Times UK, 2015)

4^e
ville étoilée
d'Europe

(Guide Michelin, 2016)

5^e
« Best
Food
City »
au monde

(National Geographic, 2015)

GRANDLYON
la métropole

MET' | Hors série | 2017
Le magazine d'information
de la Métropole de Lyon
www.met.grandlyon.com



Métropole de Lyon - Direction de la communication: 20 rue du Lac CS 3569 - 69505 Lyon Cedex 03 - Tél. 04 78 63 46 19 magazine@grandlyon.com
Directrice de la publication: Pascale Ammar-Khodja Rédaction en chef: Karine Portrait et Marine Bontemps - Rédaction: In medias res - Conception graphique: Extra l'agence
Impression: OTT Imprimeurs- Tirage: Réimpression août 2017 : 12000 exemplaires
Ne pas jeter sur la voie publique

RAISON
N°3.

Une métropole pleine d'étoiles

La Métropole de Lyon compte 23 étoiles au guide Michelin en 2017 et le seul chef triplement étoilé depuis plus de 50 ans: Paul Bocuse, « Monsieur Paul » comme l'appellent les Lyonnais.



© Institut Paul Bocuse

3 ÉTOILES

📍 Collonges-au-Mont-d'Or

PAUL BOCUSE
L'Auberge du Pont
de Collonges

1 ÉTOILE

📍 La Tour de Salvagny
JEAN-FRANÇOIS MALLE
La Rotonde

📍 Lyon 1^{er}
GAËTAN GENTIL
PraiRial

📍 Lyon 2^e
CHRISTIAN LHERM
Les Trois Dômes

📍 Lyon 3^e
LAURENT RIGA
L'Alexandrin

📍 Lyon 5^e
TSUYOSHI ARA
Au 14 Février

ANTHONY BONNET
Les Loges

DAVID DELSART
Les Terrasses de Lyon

JÉRÉMY GALVAN
Jérémy Galvan

TAKAO TAKANO
Takao Takano

CHRISTIAN TÊTEDOIE
Têtedoie

📍 Lyon 6^e
CARLOS CAMINO
Miraflores

CLOVIS KHOURY
Maison Clovis

YOUNGHOON LEE
Le Passe Temps

BERNARD MARILLER
Le Gourmet de Sèze

PIERRE ORSI
Pierre Orsi

📍 Lyon 9^e
JEAN-CHRISTOPHE ANSANAY-ALEX
Auberge de l'Île Barbe

RAISON
N°5.

Une histoire toujours vivante



LA MÈRE
BRAZIER

TOUT COMMENCE AVEC LE VIN...

L'histoire de la cuisine lyonnaise remonte à l'Antiquité : Lugdunum, capitale des Trois Gaules, détient alors le monopole du commerce du vin. La Renaissance voit naître la cuisine bourgeoise, que l'on distingue de la cuisine populaire, qui accommode les abats. Rabelais mentionne déjà lavarets, cervelas et bugnes dans son Pantagruel, publié en 1532 à Lyon, tandis qu'Erasmus loue les cuisiniers de la ville.

MANGER DEHORS ET MANGER BIEN

C'est à la fin du 19^e siècle que les restaurants font leur apparition, au moment où les premières « mères » lyonnaises se mettent à leur compte, souvent après avoir été cuisinières dans les maisons bourgeoises. La plus connue d'entre elles est la mère Brazier qui fait rayonner la cuisine régionale : elle est la première femme à obtenir trois étoiles au Guide Michelin en 1933. En 1935, le gastronome Curnonsky déclare Lyon « capitale de la gastronomie ».

UNE TRADITION QUI RAYONNE

Cette réputation perdure près d'un siècle plus tard : à côté du très célèbre Paul Bocuse - apprenti de la Mère Brazier - et ses trois étoiles, les chefs étoilés sont nombreux dans la métropole lyonnaise et la tradition culinaire vivace. Des Halles de Lyon aux bouchons (les restaurants typiques où déguster les spécialités lyonnaises), du Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA) à l'Institut Paul Bocuse, le bien-manger est un art qui se perpétue et que les Lyonnais aiment à partager.

ZOOM SUR

La première édition du **Lyon Street Food Festival**, qui célèbre la cuisine de rue, a eu lieu aux Substances en septembre 2016. Une vraie réussite, poursuivie en 2017. L'occasion de découvrir les préparations des chefs invités, des producteurs réunis autour d'un marché et tout un village de food trucks.

RAISON
N°4.

L'effervescence culinaire

+ de
40
pays différents
dans les restaurants
de cuisine du monde

+ de
3 000
terrasses

+ de
25
bars à vins

+ de
25
food trucks

19
restaurants
"Bib gourmand"
meilleur rapport
qualité / prix selon le
guide Michelin

RAISON
N°6.

Des incontournables lyonnais

La rosette

Les grattons

Les cardons à la moelle

*Le saucisson
(brioché / pistaché / truffé)*

Le tablier de sapeur

Les quenelles

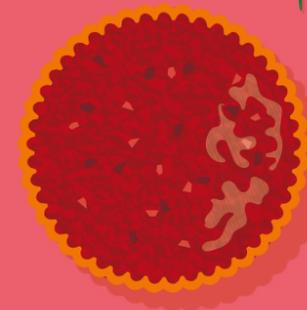
Le Saint marcellin

La cervelle de canut

La tarte aux pralines

Les bugnes

Le pot lyonnais



L'Hôtel-Dieu, l'écrin de la Cité Internationale de la Gastronomie

5 choses à savoir sur ce lieu exceptionnel qui accueillera début 2019 la Cité Internationale de la Gastronomie.

RAISON
N°7.

“ La gastronomie a toujours été un des fers de lance de la qualité de vie de la Métropole de Lyon, de son dynamisme économique et de son rayonnement. ”

— David Kimelfeld,
Président de la Métropole de Lyon.

RAISON
N°8.

L'alliance de la santé et du plaisir



1

BEAU ET MONUMENTAL

Classé monument historique, ce fut le premier hôpital lyonnais (le premier bâtiment date de 1184) et c'est l'un des plus grands et majestueux bâtiments de la presqu'île de Lyon. Il longe la bordure ouest du Rhône, où seront construits au 18^e siècle par l'architecte Soufflot, la façade actuelle et le dôme, chefs d'œuvre des Lumières.

2

SYMBOLE DU SOIN ET DE L'ACCUEIL

Lieu emblématique de la santé à travers les siècles, l'Hôtel-Dieu a accueilli Rabelais, qui y a exercé comme médecin au 16^e siècle, et le second centre anticancéreux français, créé par Léon Bérard en 1923 (et depuis transféré dans le 8^e arrondissement). Il a également vu naître de nombreux Lyonnais jusqu'à sa fermeture, en 2010.

3

RENDU AUX LYONNAIS

Le projet du Grand Hôtel-Dieu prévoit la création de commerces, de bureaux, de lieux de restauration, d'un centre de convention et d'un hôtel 5 étoiles. La Cité Internationale de la Gastronomie sera un des éléments phares de cet édifice exceptionnel. Les 8000 m² de cours, de jardins et de galeries qui composent l'Hôtel-Dieu, seront désormais accessibles au grand public. L'objectif ? Que les Lyonnais et les visiteurs s'approprient les lieux, idéalement situés au cœur de la presqu'île de Lyon.

Ouverture progressive du Grand Hôtel-Dieu dès fin 2017.

4

DÉDIÉE AU BIEN-ÊTRE ET À LA SANTÉ

La Cité Internationale de la Gastronomie prendra place dans la partie la plus ancienne du Grand Hôtel-Dieu. Elle sera dédiée à la santé, à l'art de vivre et à la gastronomie. Mieux manger passe d'abord par la connaissance des produits et leurs qualités, mais aussi par la compréhension de leurs effets sur l'organisme. La thématique « alimentation et santé », au cœur des préoccupations actuelles, en sera le fil rouge pour montrer que plaisirs de la table et convivialité peuvent être aussi synonymes de bonne santé.

5

ATTRACTIVE ET EXPÉRIMENTALE

Lieu touristique et culturel autant que d'échanges, la Cité Internationale de la Gastronomie donnera sa place à tous les métiers de la gastronomie, mais aussi aux industriels, sociologues et scientifiques, qui présenteront recherches et innovations. Expositions temporaires et permanentes, parcours sensoriels, ateliers de dégustation : ce sont 3900 m² d'expériences gastronomiques qui seront ouverts au public.

Pr. Joëlle Goudable,
chercheuse au Centre de
recherche en nutrition
humaine Rhône-Alpes.

*Allier santé et
plaisirs de la table :
tout le monde en
rêve... Mais entre les
recommandations
souvent
contradictoires,
difficile de s'y
retrouver. La Cité
Internationale de
la Gastronomie
s'appuiera sur
l'excellence de la
recherche en nutrition
dans la Métropole
pour éclairer les choix
alimentaires
de chacun.*

**Pourquoi faire intervenir
des spécialistes de nutrition
et de santé ?**

La transmission des connaissances au grand public est une mission importante pour les chercheurs. D'autant que les messages nutritionnels sont confus et contradictoires à l'heure actuelle. À la Cité Internationale de la Gastronomie, nous pourrions a contrario présenter des messages validés scientifiquement, via des conférences ou des ateliers. Nous souhaitons montrer que la gastronomie et les dernières connaissances en matière de santé sont compatibles.

**Qui seront les porteurs
de cette bonne nouvelle ?**

Les experts du Centre Européen de Nutrition Santé (CENS) qui verra le jour en 2018, en lien avec la Cité Internationale de la Gastronomie justement. C'est un projet majeur qui réunira, dans un même bâtiment, le centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, l'unité de recherche de l'INSERM (Institut National de la Santé Et de la Recherche Médicale) et des partenaires privés.

**Et parmi les résultats que nous
serons heureux de découvrir ?**

Par exemple, le fait que certains composés de l'alimentation que nous consommons régulièrement (dans les fruits rouges, les produits riches en fibres alimentaires ou les ferments lactiques) peuvent être très efficaces pour prévenir les maladies liées à la nutrition, comme le diabète ou l'obésité.

RAISON
N°9.

Un terroir d'exception

Un « formidable garde-manger » ! 80 appellations d'origine contrôlée (AOC), des monts du Lyonnais à ceux du Forez, en passant par le Beaujolais, la Drôme, ou encore la Savoie, c'est toute la région qui s'invite dans l'assiette lyonnaise.



RIGOTTE DE CONDRIEU AOC

- Ça vient d'où ?
Des monts du Lyonnais, à l'ouest de Lyon
- Comment je la cuisine ?
En pastilla de chèvre frais aux figues



ABRICOTS BERGERON

- Ça vient d'où ?
De la Drôme
- Comment je les cuisine ?
Dans un crumble, accompagné d'une glace à la lavande



CHÂTAIGNES AOC

- Ça vient d'où ?
De l'Ardèche
- Comment je les cuisine ?
En soupe, avec du céleri et du bouillon de légumes



BEAUJOLAIS AOC

- Ça vient d'où ?
Du Beaujolais, au nord de Lyon
- Comment je le déguste ?
Avec une planche de charcuterie et de fromages des monts du Lyonnais



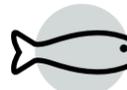
POULET AOC

- Ça vient d'où ?
De la Bresse, répartie entre l'Ain, la Saône-et-Loire et le Jura
- Comment je le cuisine ?
À la crème ou en croûte de sel



BŒUF

- Ça vient d'où ?
Du Charolais, en Saône-et-Loire
- Comment je le cuisine ?
En tartare au couteau



LAVARET OU FÉRA

- Ça vient d'où ?
Des lacs de Savoie
- Comment je le cuisine ?
En filet, façon meunière



BROCHET

- Ça vient d'où ?
De la Dombes, dans l'Ain
- Comment je le cuisine ?
Au beurre blanc ou en papillote

RAISON
N°10.

Des légumes anciens sortis de l'oubli

Saviez-vous que Lyon a été un centre de production horticole majeur à travers les siècles ? En recensant les plantes locales et en protégeant la biodiversité horticole, le Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA), installé au domaine de Lacroix-Laval à Marcy-l'Étoile, valorise le patrimoine végétal. Un patrimoine précieux, à l'heure où l'on parle de circuits courts et de plantes adaptées à leur milieu, que botanistes et cuisiniers souhaitent voir revivre.

Zoom sur quelques fruits et légumes inventés ici et qui font toujours le bonheur de nos assiettes !

la ratte née à Lyon sous le nom de Quenelle de Lyon, **la cerise burlat**, découverte à Lyon, **l'abricot Bergeron** créé à Saint-Cyr-au-Mont-d'Or, **le cardon** de Vaulx-en-Velin, **le poireau bleu** de Solaize.

RAISON
N°11.

Une terre fertile

340

EXPLOITATIONS
AGRICOLES

12 000

HECTARES DE TERRES
AGRICOLES, SOIT 24 %
DU TERRITOIRE

700

EMPLOIS DIRECTS
ET 8 000 EMPLOIS
INDIRECTS DANS LE
SECTEUR AGRICOLE

Riche d'un vaste terroir agricole, la Métropole de Lyon privilégie les circuits courts. Maintenir une agriculture locale, c'est permettre aux habitants d'accéder à des produits frais et de qualité sur les nombreux marchés et dans les points de vente de producteurs. C'est aussi limiter les impacts sur l'environnement et maintenir les emplois locaux. Les agriculteurs du territoire sont des acteurs incontournables de la Cité Internationale de la Gastronomie.

RAISON
N°12.

Des marchés pour cuisiner frais et bon

220

MARCHÉS
PAR SEMAINE
DONT 9 MARCHÉS
BIO ET 5 MARCHÉS
DE PRODUCTEURS

18

POINTS DE VENTE
COLLECTIFS
ET À LA FERME

43

AMAP

RAISON
N°13.

Des artisans passionnés et reconnus

477

boulangeries
pâtisseries

298

boucheries

235

traiteurs

64

chocolateries

29

fromageries

28

poissonneries

19

épiceries
fines

5

torréfacteurs locaux



Des écoles et des réseaux très actifs

RAISON
N°14.

À Lyon, les ateliers culinaires sont nombreux : pour les enfants, axés terroir ou desserts, en anglais pour les touristes... La métropole est aussi le lieu de ceux qui se forment pour devenir des professionnels de la restauration. Le champ des possibles est large !



LE LYCÉE PROFESSIONNEL ET TECHNIQUE JEHANNE DE FRANCE

Lyon 9^e

— Pour les lycéens afin d'obtenir un CAP cuisine ou restaurant (en deux ans) ou encore un Bac professionnel cuisine (en trois ans).



LYCÉE CFA FRANÇOIS RABELAIS Dardilly L'ACFAL Villeurbanne L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DU LYONNAIS Villeurbanne L'AFPA Saint-Priest

— Pour tout public (lycéens ou reconversions professionnelles) afin de décrocher une qualification dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.



L'INSTITUT PAUL BOCUSE

Lyon 2^e

Fondé par Paul Bocuse, en 1990, au Château du Vivier, à Écully. Son restaurant-école se situe place Bellecour.

— Pour les étudiants des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine et les conduire vers l'excellence. Plusieurs milliers de diplômés, présents dans 78 pays du monde, en sont sortis.



L'ÉCOLE TSUJI

DANS DEUX CHÂTEAUX DU BEAUJOLAIS

Fondée par le journaliste gastronomique japonais Shizuo Tsuji, en 1979.

— Pour les étudiants japonais et internationaux qui souhaitent parfaire leurs connaissances culinaires.



L'INSTITUT VATEL

Lyon 2^e

Fondé par Alain Sebban en 1984.

— Pour les futurs cadres opérationnels et dirigeants de l'hôtellerie et du tourisme. Le groupe Vatel constitue désormais un réseau international avec 35 campus dans le monde.

AUSSI : LE RÉSEAU DÉLICE

Créé en 2007 par la ville de Lyon, il compte 23 villes, réparties sur quatre continents.

— Pour regrouper des villes ayant comme démarche commune la promotion de l'excellence culinaire et le bien-manger.

L'ASSOCIATION DES TOQUES BLANCHES LYONNAISES

Créée par Marius Vettard en 1936, elle rassemble dans la Métropole plus de 110 chefs adhérents.

— Pour fédérer des chefs cuisiniers et pâtisseries partageant les mêmes idéaux et promouvoir la gastronomie lyonnaise.

LE COLLECTIF BANDE DE GOURMANDS

Créé en 2015 par un collectif de « gourmands modernes » locaux (chefs, producteurs, artisans...).

— Pour faire bouger la ville en partageant la cuisine moderne autour d'événements inédits (Puces du Canal, Le Sucre, etc.).

LES 10 BLOGS CULINAIRES LYONNAIS À SUIVRE :

WWW.LONG.BLOG.LEMONDE.FR

WWW.BULLEETBLOG.COM

WWW.UNLYONDANSLACUISINE.FR

WWW.CHOCOLADDICT.FR

WWW.FAIMDELYON.COM

WWW.FRAISE-BASILIC.COM

WWW.GEEKANDFOOD.FR/BLOG

WWW.LEGLOUTON.COM

WWW.LEPICURIEUX.FR

WWW.STEPHATABLE.COM



Le Sirha : Rendez-vous mondial ultra-gourmand

RAISON
N°15.



BIG ! Biennale Internationale du Goût

Permet au grand public pendant le Sirha de participer à des animations festives et gourmandes dans plusieurs endroits de la ville.

Le salon professionnel

Ce rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie est l'événement culinaire lyonnais par excellence, où se dessinent tendances et innovations culinaires.

C'EST OÙ ET QUAND ?
À Eurexpo, en janvier les années impaires. Prochaine édition en 2019.

Près de

208 000 VISITEURS

EN 2017,

venus de

135 PAYS

DIFFÉRENTS,

plus de **25 000 CHEFS,**

plus de **3 000 EXPOSANTS**

et **1 650**

DÉMONSTRATIONS

PAR JOUR :

un salon gigantesque par sa taille et son rayonnement.

**6 JOURS DE PARTAGE,
11 ÉVÉNEMENTS,
43 RESTAURANTS**
labellisés BIG

et **5 000 LITRES**
de soupe de Paul Bocuse
distribués dans

LE TUNNEL DU GOÛT
pour l'édition 2017.

La finale des Bocuse d'Or

Prestigieux concours culinaire international indissociable du Sirha, il a été créé par Paul Bocuse en 1987.

24 CANDIDATS
représentant

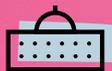
24 PAYS,

5 H 35 D'ÉPREUVES

pour remporter le Bocuse d'Or face à un jury international

de **24 CHEFS.**

Lyon, Cité Internationale de la Gastronomie



3 900 m²
d'expériences
gastronomiques
au cœur
du Grand
Hôtel-Dieu



1^{re}
ville française
pour la
gastronomie
(The Times UK 2015)



1935
Lyon,
désignée
capitale de la
gastronomie



4 000
RESTAURANTS
SOIT 1 RESTAURANT
POUR 334 HABITANTS



23
ÉTOILES
AU GUIDE
MICHELIN



80
AOC
DANS LA RÉGION



477
BOULANGERIES
PÂTISSERIES



298
BOUCHERIES



235
TRAITEURS



340
EXPLOITATIONS
AGRICOLAS



220
MARCHÉS
PAR SEMAINE



64
CHOCOLATERIES



25 000
CHEFS
AU SIRHA



58
ÉCOLES / FORMATIONS



28
POISSONNERIES

Sources : CCI de Lyon et Métropole de Lyon.