

DU 16 SEPTEMBRE  
**ANIMATIONS**  
AU 5 OCTOBRE 2023

MÉTROPOLE  
GRAND LYON

Ateliers, rencontres, visites guidées, expositions, dégustations, histoire et patrimoine, chefs, agriculteurs et produits locaux, santé par les aliments, tables d'ici et d'ailleurs : un programme de rentrée nourrissant pour le corps et l'esprit !

## ACCÈS

4 Grand Cloître du Grand Hôtel-Dieu, Lyon 2<sup>e</sup>  
Métro A et D, station Bellecour  
Bus 27, arrêt Bellecour Le Viste ou Pont Guillotière  
Bus S1, arrêt Bellecour Le Viste ou Simon Maupin  
Bus C20 et 40, arrêt Bellecour Le Viste

## HORAIRES

Mercredi, vendredi,  
samedi et dimanche de 11h à 19h.  
Jeudi de 13h à 21h.

## INFOS

Suivez notre agenda sur  
[grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie)



# JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

16 → 17 sept. 2023

ENTRÉE ET ANIMATIONS GRATUITES

## SAMEDI & DIMANCHE - 14H ET 16H | SPECTACLE HIP HOP GASTRONO'MIX

De la cuisine à la danse, il n'y a qu'un pas ! Trancher, râper, frire, piler, aiguiser, pétrir, bouillir, caraméliser, concasser, flamber, hacher, peler, rissoler, torrifier, autant de sons familiers dont se saisit le chorégraphe Azdine Benyoucef pour impulser les performances acrobatiques de la Compagnie Second Souffle.

Réservation obligatoire : [grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie)

## SAMEDI & DIMANCHE - 14H, 15H, 16H ET 17H VISITES GUIDÉES

Histoire du Grand Hôtel-Dieu et exposition Banquet par les guides conférenciers de l'Office du Tourisme Only Lyon.

Réservation obligatoire : [boutique.visiterlyon.com/la-cite-internationale-de-la-gastronomie.html](http://boutique.visiterlyon.com/la-cite-internationale-de-la-gastronomie.html)

## SAMEDI & DIMANCHE - 14H | JEU FAMILLE L'HÔTEL-DIEU À LA LOUPE

Un grand jeu de plateau collaboratif pour aider le conservateur à résoudre un mystère sur l'histoire du Grand Hôtel-Dieu. Par l'association Specimen(s), en partenariat avec le Musée des Hospices Civils de Lyon et l'association PMSL.

À partir de 8 ans.

Réservation obligatoire : [grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie)

## SAMEDI - 16H30 | PACOURS FAMILLE POUR SE METTRE EN APPÉTIT

Un parcours inédit en 2 temps à la découverte de l'histoire de l'Hôtel-Dieu et de l'exposition Banquet. Par l'association Specimen(s), en partenariat avec l'association PMSL.

À partir de 12 ans.

Réservation obligatoire : [grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie)

## SAMEDI ET DIMANCHE - À PARTIR DE 13H30 | JEU FAMILLE EUROPE : AU MENU ?

Que mange-t-on en Finlande ? Le bio européen est-il différent du bio importé ? L'Union européenne est tous les jours présente dans nos assiettes ! Animations et jeux pour tester vos connaissances, par la Maison des Européens de Lyon

Renseignements : [europa-valledurhone.eu](mailto:europa-valledurhone.eu)

## MERCREDI 20.09 - 11H15 | ATELIER FAMILLE POUR SE METTRE EN APPÉTIT

1 heure pour découvrir l'histoire de l'Hôtel-Dieu et l'exposition Banquet accompagné des guides de l'association Specimen(s).

Gratuit. À partir de 12 ans. Organisateur : Association Specimen(s).  
Partenaires : Association PMSL. Inscription obligatoire : [grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie). Renseignements : [collectif.specimens@gmail.com](mailto:collectif.specimens@gmail.com)

## JEUDI 21.09 - 18H | ATELIER ADULTES INTERNATIONAL DINNER

Partager les cuisines du monde : chacun vient avec une spécialité de son pays et on dîne tous ensemble !

Gratuit. Organisateur : Maison des Européens de Lyon et Europ Direct Lyon Métropole. Partenaires : ESN Cosmo Lyon.  
Inscription obligatoire : [www.esnlyon.org/collect/description/341727-p-international-dinner-a-la-cite-internationale-de-la-gastronomie](http://www.esnlyon.org/collect/description/341727-p-international-dinner-a-la-cite-internationale-de-la-gastronomie)

## VENREDI 22.09 - 13H30 | ATELIER SENIORS CUISEINE DU MARCHÉ

On fait son marché ensemble avec un petit budget puis on prépare un repas sain encadré par un diététicien et on le partage !

Gratuit. Organisateur : Les Insatiables (groupe SOS).  
Partenaires : Quietalis et Fondation d'Entreprise Carrefour.  
Inscription obligatoire : [heloise.demilliere@groupe-sos.org](mailto:heloise.demilliere@groupe-sos.org)  
Renseignements : [www.silverfourchette.org](http://www.silverfourchette.org)

## MERCREDI 27.09 - 16H15 | ATELIER JEUNES ENFANTS CURIEUX DE NATURE

Un conte sur les aventures d'un jardinier suivi d'un jeu et d'une plantation !

Gratuit. De 18 mois à 3 ans, avec un accompagnateur parent-adulte.  
Organisateur : Association Specimen(s). Partenaires : Association PMSL.  
Inscription obligatoire : [grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie)  
Renseignements : [collectif.specimens@gmail.com](mailto:collectif.specimens@gmail.com)

## VENREDI 29.09 - 20H | ATELIER ADULTES CUISEINE SAUVAGE

Apprenons à reconnaître et cuisiner les plantes comestibles du Rhône.

Gratuit. Organisateur : Les Insatiables (groupe SOS).  
Partenaires : Quietalis et Fondation d'Entreprise Carrefour.  
Inscription obligatoire : [heloise.demilliere@groupe-sos.org](mailto:heloise.demilliere@groupe-sos.org)  
Renseignements : [www.silverfourchette.org](http://www.silverfourchette.org)

## MERCREDI 04.10 - 11H15 | ATELIER ENFANTS QUAND L'ARCHÉOLOGIE S'INVITE EN CUISINE

Les romains mangeaient-ils comme nous ? Par l'archéologie les participants découvrent et confectionnent quelques plats romains.

Gratuit. De 6 à 12 ans. Organisateur : Association Specimen(s).  
Partenaires : Association PMSL.  
Inscription obligatoire : [grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie). Renseignements : [collectif.specimens@gmail.com](mailto:collectif.specimens@gmail.com)

## MERCREDI 04.10 - 16H15 | ATELIER JEUNES ENFANTS UNE ENQUÊTE TROP MIAM MIAM

À la recherche d'indices dans l'espace Miam Miam pour remplir sa mission de gourmands... ou de gourmets !

Gratuit. De 4 à 6 ans avec un accompagnateur parent-adulte.  
Organisateur : Association Specimen(s). Partenaires : Association PMSL  
Inscriptions obligatoires : [grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie)  
Renseignements : [collectif.specimens@gmail.com](mailto:collectif.specimens@gmail.com)



Chaque jeudi, une grande animation gratuite pour sensibiliser aux enjeux de l'alimentation. Grandes conférences, témoignages ou agitation culinaire par le chef Alain Alexanian et ses invités : Les Jeudis de la Cité ne se manquent pas !

## LES AGITATIONS CULINAIRES PAR ALAIN ALEXANIAN ET SES INVITÉS

Un produit choisi par le chef Alain Alexanian, des invités chef et producteurs locaux pour le préparer à leur manière, en parler et vous le faire déguster. Et ça se passe dans la cuisine de la Cité !



JEUDI 14.09 - 18H

## L'ARCHE DE NOÉ

Invité : la Maison Noé – Atelier de la mer, spécialiste lyonnais des produits de la mer.  
Une agitation culinaire de rentrée aquatique !

Inscription obligatoire : [grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie)

## EXPOSITIONS EN COURS

### “BANQUET”



Banquet fait vivre une expérience multisensorielle.

Commencez par la cuisine, en vous glissant dans la peau d'apprenti cuisinier : les subtilités des temps de cuisson, du dressage des desserts ou encore le bon maniement des ustensiles n'ont plus de secret pour vous !

Puis direction l'amuse-bouche, où vous comprenez ce qui se passe dans le cerveau lorsque vous goûtez une madeleine ou du chocolat par exemple.

Place enfin au moment tant attendu : le banquet ! Vous embarquez dans un grand spectacle immersif : un incroyable repas, dont le menu a été préparé par le duo Thierry Marx et Raphaël Haumont.

Exposition conçue et réalisée par la Cité des sciences et de l'industrie, en partenariat avec l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE).

## LES GRANDES CONFÉRENCES ALIMENTATION, SANTÉ, SOCIÉTÉ

Autour de la place de l'alimentation dans nos sociétés d'hier, d'aujourd'hui et de demain... Les Grandes conférences, c'est 1 heure pour en savoir plus et 30 minutes pour poser ses questions et débattre avec chercheurs et acteurs des transitions alimentaires.

JEUDI 28.09 - 18H

## ALIMENTATION ET CANCERS : DÉMÊLER LE VRAI DU FAUX

Dans le cadre des 100 ans du Centre Léon Bérard. Conférencières du Centre Léon Bérard : Pr Béatrice Fervers, chef de Département Prévention Cancer Environnement ; Mathilde His, chercheuse en épidémiologie ; Pauline Oustric, chercheuse en prévention ; Mathilde Lycinski, diététicienne.

Renseignements et inscriptions : [grandlyon.com/cite-gastronomie](http://grandlyon.com/cite-gastronomie)

JEUDI 05.10 - 18H

## LES ENJEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Par la chaire Transitions Alimentaires portée par l'Université Lumière Lyon 2 et le Centre de Recherche de l'institut LYFE.

Renseignements et inscriptions : <https://www.univ-lyon2.fr/sciences-et-societe/les-chaieres-partenariales/tralim/jeudi-alimentation-sante-societe-enjeux-de-la-restauration-collective-en-ehpad>

## “BONNES TABLES, BELLES TABLES”



Bonnes tables, belles tables met en valeur le Repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO en 2010.

Exposition imaginée et conçue par le chef aux trois étoiles Régis Marcon.

## TARIFS D'ENTRÉES

Gratuit  
pour les moins de 18 ans

Plein tarif : 7 €

Tarif réduit : 4,50 €

Pass annuel : 14 € (accès libre et illimité aux espaces de la Cité de la Gastronomie)

Gratuit pour tous  
chaque 1<sup>er</sup> dimanche du mois