



MÉTROPOLE GRAND LYON

TARIFS D'ENTRÉES

Gratuit pour les moins de 18 ans

Plein tarif : 7 €

Tarif réduit : 4,50 €

Gratuit pour tous

chaque 1^{er} dimanche du mois

ACCÈS

4 Grand Cloître du Grand Hôtel-Dieu, Lyon 2^e

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



FESTIVALS

FESTIVAL DES SOLIDARITÉS

23.11, 18H - 20H

Ciné-débat autour du film « Recettes pour un monde meilleur - mieux manger pour changer le futur » par Benoît Bringer.

30.11, 17H30 - 20H30

Conférence gesticulée « De la fourche à la fourchette... Non ! L'inverse ! Pour une Sécurité sociale de l'alimentation », par Matthieu Dalmais, agronome engagé dans la lutte pour le droit à une alimentation saine.

Programme détaillé et inscriptions : maisondesolidarites.org

BOUILLON DE CULTURES

1.12, 2.12

Onze associations réunies pour célébrer la richesse des cultures alimentaires qui font du monde un lieu délicieusement diversifié.

Cuisine, cinéma-débat, jeux, tables rondes, ateliers enfants et familles.

Organisateurs : Bellebouffe Singa Lyon, La Cloche, Le Réseau Marguerite, Les Escales Solidaires, Les Petites Cantines, Recup' et Gamelle, La Légumerie, Territoires à VivreS, Fédération des Centres Sociaux du Rhône, Chaire TRALIM

Programme détaillé et inscriptions : bouillondecultures.org

MIJOTÉ EN FÊTE !

16.12, 17.12

La cuisine c'est une histoire de cœur, de partage pas de couleurs ou d'origine ! Goûter et brunch du monde - participatifs - préparés par cuisinières et chefs exilés.

Organisateurs : Association Weavers

Programme détaillé et inscriptions : <https://www.helloasso.com/associations/weavers-france/evenements/mijote-en-fete>

ATELIERS ET ANIMATIONS

TOUS LES ATELIERS ET ANIMATIONS SONT GRATUITS

ATELIER JUNIOR ET SENIOR - COMPLET

REPAS DE FÊTE

29.11

Des recettes de fête avec un budget restreint.

Organisateur : Les insatiables (groupe SOS)

Partenaires : Quietalis et Fondation d'Entreprises Carrefour

Renseignements : www.silverfourchette.org

ATELIER ENFANT (6-12 ans)

C'EST QUOI CES SALADES ?

15.11

À la découverte des plantes potagères. Quelles parties des plantes du potager consomme-t-on ? Apprenons à préparer et à consommer différemment les légumes.

Organisateur : Association Specimen(s) - Partenaire : Association PMSL

Inscription obligatoire : grandlyon.com/cite-gastronomie

ATELIER FAMILLE

POUR SE METTRE EN APPÉTIT

25.11, 6.12, 8.12, 9.12

Un parcours inédit en 2 temps à la découverte de l'histoire de l'Hôtel-Dieu et de l'exposition Banquet.

Organisateur : Association Specimen(s) - Partenaire : Association PMSL

Inscription obligatoire : grandlyon.com/cite-gastronomie

ATELIER FAMILLE (à partir de 12 ans)

QUAND L'ARCHÉOLOGIE S'INVITE EN CUISINE

25.11

Les Romains mangeaient-ils comme nous ? Par l'archéologie les participants découvrent et confectionnent des plats romains !

Organisateur : Association Specimen(s) - Partenaire : Association PMSL

Inscription obligatoire : grandlyon.com/cite-gastronomie

ATELIER JEUNE ENFANT (18 mois à 3 ans)

CURIEUX DE NATURE

6.12

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

Organisateur : Association Specimen(s) - Partenaire : Association PMSL

Inscription obligatoire : grandlyon.com/cite-gastronomie

ATELIER ENFANT (à partir de 6 ans)

PRENDS-EN DE LA GRAINE !

13.12

Une plante qu'est-ce que c'est au juste ? Avant d'être une plante, la graine germée est déjà un super aliment.

Organisateur : Association Specimen(s) - Partenaire : Association PMSL

Inscription obligatoire : grandlyon.com/cite-gastronomie

ATELIER ENFANT (4-6 ans)

UNE ENQUÊTE TROP MIAM MIAM

13.12

À la recherche d'indices dans l'espace Miam Miam pour remplir sa mission de gourmand ou de gourmet !

Organisateur : Association Specimen(s) - Partenaire : Association PMSL

Inscription obligatoire : grandlyon.com/cite-gastronomie

ATELIER ENFANT ET FAMILLE

LES PAPILLES DU CONFISEUR

20.12 (2 ateliers)

Arômes naturels et saveurs sucrées : mais d'où viennent tous ces sucres ? Entre vrais scientifiques et apprentis confiseurs, fabriquez vos propres sucreries.

Organisateur : Association Specimen(s) - Partenaire : Association PMSL

Inscription obligatoire : grandlyon.com/cite-gastronomie

ATELIER ENFANT ET FAMILLE

EN CLASSE AVEC LE PROFESSEUR CHOURAVE

27.12 (2 horaires)

Reconnaitre la mandragore, retrouver des remèdes : on suit les conseils de l'original Professeur Chourave.

Organisateur : Association Specimen(s) - Partenaire : Association PMSL

Inscription obligatoire : grandlyon.com/cite-gastronomie

ATELIER ENFANT (8-14 ans)

SOINS AUX CRÉATURES MAGIQUES

28.12 (2 horaires)

Une disparition mystérieuse, il faut mener l'enquête et la résoudre en s'approchant, ou pas, des créatures magiques !

Organisateur : Association Specimen(s) - Partenaire : Association PMSL

Inscription obligatoire : grandlyon.com/cite-gastronomie



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 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.

DE LA FERME À LA TABLE : UTOPIE OU RÉALITÉ ?

16.11 - 17H30

La stratégie européenne « de la ferme à la fourchette » menace-t-elle la sécurité alimentaire des Européens ? Comment concilier deux notions qui semblent parfois s'opposer : se nourrir et se nourrir bien ? Autour de la table du débat : intervenants européens, régionaux et locaux expliquent les impacts de cette stratégie pour les consommateurs et les agriculteurs.

Inscription : <https://europe-valleedurhone.eu/>

EXPOSITIONS EN COURS

À TABLE ! NOUVEAU CE QUE MANGE LE MONDE

À PARTIR DU 23.11

Le photographe Peter Menzel et la journaliste Faith D'aluisio ont suivi et photographié les repas des familles d'une vingtaine de pays différents.

CANTINES DU MONDE NOUVEAU

Inspirez-vous et piochez dans le carnet de recettes traditionnelles des cantines de nombreux pays.

Exposition conçue par l'association Partage.



avec l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE).

BANQUET

PROLONGATION JUSQU'AU 31.12

Vivez une expérience immersive et 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

LES AGITATIONS CULINAIRES

PAR ALAIN ALEXANIAN ET SES INVITÉS

Un produit choisi par le chef Alain Alexanian, des invités-chefs 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 !



LE PAIN D'ÉPICES EN DOUBLE VERSION ORIGINALE

14.12 - 18H

Entouré de Guillaume Roche, paysan, boulanger et maraîcher de la Ferme de l'Épinette, Alain Alexanian décline du pain d'épices, version salée aux courges de la ferme et version sucrée au miel. L'ensemble est accompagné de deux thés : l'un au sirop de miel d'herbes fraîches et l'autre glacé au miel !

Inscription : grandlyon.com/cite-gastronomie

FAN DE CAROTTES



JUSQU'AU 29.11

Découvrez le phénomène de néophobie alimentaire chez les jeunes enfants et repartez avec des recommandations et recettes ludiques.

Exposition conçue par le centre de recherche et d'innovation de l'Institut Lyfe.

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.