

Lyon, le 22 janvier 2015

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Izmir adhère au réseau gastronomique Délice

Du 25 au 27 janvier 2015, Lyon accueille une délégation officielle de la ville turque d'Izmir, composée notamment du Maire d'Izmir, Monsieur Aziz Kocaoğlu, ainsi que du Président de la Chambre de Commerce d'Izmir, Monsieur Ekrem Demirtaş. À l'occasion de cette visite, la ville a notamment signé son adhésion au réseau international Délice.

Délice : le réseau des villes gourmandes du monde

Délice est un réseau international de villes ayant pour démarche commune de promouvoir les bénéfices de l'excellence culinaire et du bien-manger pour tous. Créé en 2007 à l'initiative de Lyon, Délice rassemble des villes qui, par leur patrimoine culinaire, la qualité des produits de leur territoire et le savoir-faire de leurs professionnels, se définissent en tant que meilleures destinations gastronomiques.

La gastronomie exprime un art de vivre et constitue un facteur indéniable de santé comme de bien-être. Elle représente donc un enjeu essentiel pour les villes, tant en terme de qualité de vie, que de promotion touristique ou de développement économique.

Délice organise régulièrement des événements thématiques et constitue une plateforme d'échanges visant à faciliter les contacts actifs entre les municipalités, les chefs, les écoles culinaires, les chercheurs et les autres professionnels de la gastronomie.

→ À ce jour, avec la nouvelle adhésion d'Izmir (Turquie), le réseau Délice compte 23 villes, dont notamment Barcelone (Espagne), Göteborg (Suède), Lisbonne (Portugal), Rabat (Maroc), Turin (Italie), Osaka (Japon) ou encore Chicago (États-Unis).

Izmir, Lyon et la gastronomie

L'adhésion de la ville d'Izmir à Délice s'inscrit dans la continuité du déplacement organisé à Istanbul en octobre 2012 par le Club d'Affaire Franco-Turc de Lyon et l'association des Toques Blanches du Monde, pour valoriser l'expertise gastronomique lyonnaise.

Le chef lyonnais Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, a par la suite fortement contribué à mettre en place une coopération pérenne entre Lyon et Izmir, en donnant de nombreux cours à l'université de la ville turque.

De plus, plusieurs restaurants faisant partie de l'association des Toques Blanches ont reçu une quinzaine d'étudiants d'Izmir pour des stages en cuisine en 2014, et en accueilleront environ 25 en 2015.

La gastronomie au rendez-vous pour la première visite à Lyon de la délégation d'Izmir

Du **25 au 27 janvier 2015**, la délégation officielle de la ville d'Izmir, représentée par le **Maire**, Monsieur **Aziz Kocaoğlu**, et le **Président de la Chambre de Commerce d'Izmir**, Monsieur **Ekrem Demirtaş**, est pour la première fois à Lyon dans le cadre de son adhésion au réseau Délice.

Le voyage de la délégation officielle d'Izmir à Lyon est rythmé par la **visite des Halles Paul Bocuse**, la **rencontre avec Monsieur Gérard Collomb**, Sénateur-Maire de Lyon et Président de la Métropole de Lyon, la **participation aux réunions de travail organisées par Délice**, ainsi que la **visite du SIRHA** (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation).

Izmir, ville moderne et gastronomique de Turquie

Izmir, ville de Turquie bordant la mer Égée, est le deuxième plus grand port du pays après Istanbul, et la troisième agglomération en termes de nombre d'habitants (2,8 millions d'habitants). C'est une ville moderne, où le **secteur du tourisme est important** compte tenu de son patrimoine culturel riche, du climat agréable, mais aussi de **l'importance accordée à la gastronomie traditionnelle locale riche et variée**.