

Lyon, le 9 septembre 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE DE LYON ACCUEILLE UNE EXPOSITION
TEMPORAIRE ET DES ÉVÉNEMENTS**

La semaine dernière, le comité Rabelais, les membres du Fonds de dotation, le chef étoilé Régis Marcon et la Métropole de Lyon, se sont réunis pour dévoiler, ensemble, le chemin que prendra le nouveau projet de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon.

Depuis le 2 septembre dernier, l'exposition temporaire « Changez le climat dans votre assiette ! » a pris place, sous le Dôme des Quatre-Rangs de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon. Elle s'inscrit dans la volonté de la Métropole de Lyon de valoriser des produits et des producteurs locaux afin de renforcer la résilience des territoires métropolitains. **Elle est accessible, gratuitement, pendant les Journées Européennes du Patrimoine les 18 et 19 septembre prochains, puis le premier dimanche du mois d'octobre.**

Hier matin, les premiers apprentis, les mécènes, les partenaires, les adhérents et les membres de l'association porteuse du **projet du premier CFA dédié à la gastronomie de Christian Têtedoie**, se sont réunis à la Cité Internationale de la Gastronomie. Le Centre de Formation des Apprentis de la Gastronomie, au sein du Château Lacroix-Laval, est l'unique CFA en France, dédié à la cuisine gastronomique, gratuit. Il propose 8 formations innovantes du CAP au Bac PRO sur cinq métiers : cuisine, service, sommellerie, pâtisserie, boulangerie, ainsi que des modules de formation aux nouvelles tendances : mixologie, barista, art du thé, street food et design culinaire.

Pour en savoir plus : cfa-gastronomie.com/notre-centre-de-formation/

En partenariat avec la Métropole de Lyon, SUEZ et Le Progrès organisent également au sein de La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, ce vendredi 10 septembre 2021, **la première édition de l'événement GOOD**, un rendez-vous dédié à l'alimentation durable sur le territoire et accessible à toutes et tous. Cet événement, donnera à voir des initiatives et des solutions pour installer durablement de nouvelles pratiques alimentaires. Celles-ci auront vocation à être plus respectueuses de l'environnement, de la santé, des territoires et des différents acteurs des filières alimentaires, en proposant un programme de conférences, tables rondes, ateliers et expositions.

Pour en savoir plus : good-levenement.fr

Jérémy Camus, Vice-Président de la Métropole de Lyon délégué à l'Agriculture, l'Alimentation et la résilience du territoire *« Nous engageons une nouvelle étape pour la Cité Internationale de la Gastronomie, aux côtés des acteurs de la filière, et au travers d'événements diversifiés. Nous souhaitons transformer cette Cité en un lieu d'éducation au goût et un lieu totem de l'alimentation soutenable, pour les professionnels et le public. »*

Contact presse Métropole de Lyon

Anaïs Mercier amercier@grandlyon.com

04 26 99 34 27 / 06 98 73 61 96