



JANVIER
• 2019

Dossier de présentation

Cité
Internationale
de la Gastronomie
de Lyon

David Kimelfeld,
Président de la
Métropole de Lyon



édito

2 Édito

**4 La gastronomie au cœur
du Grand Hôtel-Dieu,
un symbole d'hospitalité**

**8 Cité Internationale
de la Gastronomie,
une expérience à vivre**

**11 Entrée par le menu,
visite guidée dans la Cité**

**15 Au dernier étage, place
aux animations renouvelées**

**16 MagmaCultura,
une philosophie
pour animer la Cité**

**18 Casson Mann, une peinture
internationale pour créer
l'exposition permanente !**

**19 3 questions
à Régis Marcon**

**20 La Cité Internationale
de la Gastronomie en chiffres**

**21 Des partenaires privés
engagés aux côtés de la
Métropole et de la Ville de Lyon**

22 Un lieu ouvert à tous

L'excellence de la gastronomie lyonnaise, notre art de vivre à la française reconnu au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, c'est ce que la métropole de Lyon a de plus typique et de plus universel. C'est ce qui fait sa renommée. La Cité Internationale de la Gastronomie sera son emblème, sa vitrine pour le monde entier.

Avec ce nouvel espace, la Métropole de Lyon inaugure un lieu d'effervescence d'un nouveau genre : la Cité est tant un centre culturel, un musée du patrimoine et de l'histoire, qu'un lieu de vie et de création pour les amateurs, les passionnés et les professionnels de notre territoire, un lieu où se mijotent les innovations, un lieu de rencontres et d'expérimentations.

Installée dans la partie la plus ancienne du Grand Hôtel-Dieu, la Cité devient le cœur de ce haut lieu du patrimoine lyonnais entièrement rénové et ouvert aux habitantes et habitants de la métropole. Elle lui donne un supplément d'âme. Elle aura aussi pour mission de porter à ébullition notre savoir-faire, des célèbres « bouchons » aux chefs étoilés, sans oublier toute une filière ancrée dans le territoire et soucieuse de la qualité de ses produits.

La Cité sera l'un des acteurs clés de la stratégie métropolitaine pour une alimentation saine et durable à l'horizon 2020. Un espace dédié à la promotion du bien-manger permettra de réfléchir sur la meilleure façon de se nourrir et d'encourager les vocations par la valorisation des métiers et des savoir-faire. La philosophie du lieu est de promouvoir autant le plaisir de la table que la nutrition santé, d'allier authenticité des produits et des saveurs, santé et respect de notre environnement. Cette exigence de qualité nous concerne tous : producteurs, restaurateurs, consommateurs, professionnels de l'alimentation, sociologues et chercheurs. Ces bonnes pratiques sont indispensables pour convertir chaque visiteur en gastronome éclairé.

« Du champ à l'assiette », la Métropole de Lyon encourage le développement des initiatives et l'entrepreneuriat innovant, dans la première région alimentaire de France. La Cité vient couronner un écosystème dynamique : du Sirha, 1^{er} salon en termes de visites sur la métropole, en passant par le Lyon Street Food festival ou encore la multiplication des tiers-lieux culinaires, c'est toute une filière autour de la gastronomie et du modèle alimentaire français qui se développe.

La Métropole de Lyon est fière d'ouvrir les portes de La Cité Internationale de la Gastronomie, un lieu résolument ouvert aux habitants et tourné vers l'international, un nouvel espace vecteur de développement économique et de rayonnement pour notre territoire. Fort du succès du musée des Confluences et de Lugdunum l'ancien musée gallo-romain, ce nouvel équipement culturel du mandat montre l'attachement de la Métropole à la culture et l'art de vivre comme facteur d'attractivité et de rayonnement.

Gérard Collomb,
Maire de Lyon



édito

« Dans notre civilisation, disait André Malraux, l'avenir ne s'oppose pas au passé, il le ressuscite ». L'ouverture de la Cité Internationale de la Gastronomie au cœur du Grand Hôtel Dieu en est une éclatante illustration. Site patrimonial unique du centre historique de Lyon, l'édifice auquel Soufflot a donné son élégante façade entame en effet une nouvelle vie, dont notre Cité de la Gastronomie sera un équipement phare.

Installée en ces lieux où Rabelais exerça la médecine, elle s'adosse à une riche et longue histoire qui, depuis la Renaissance, a fait la renommée de notre ville. Erasme, Stendhal ou Chateaubriand ont loué en leur temps la finesse et la convivialité des tables lyonnaises, fruit de terroirs fertiles et variés. Le talent de nos artisans et le génie de nos chefs -des Mères Lyonnaises aux jeunes générations en passant par Paul Bocuse-, ont perpétué la tradition et forgé notre culture gastronomique.

À Lyon, bien manger fait partie de notre art de vivre et la diversité des tables en témoigne, bouchons, bistrots de quartier ou restaurants étoilés offrant une très large palette de saveurs. La place de la gastronomie dans notre territoire se traduit aussi par la réputation de ces entreprises artisanales dont les Halles Paul Bocuse restent la vitrine et dont les Halles de l'Hôtel Dieu donnent un bel aperçu. Elle s'illustre enfin à travers la notoriété de nos centres de formation et le rayonnement d'une manifestation comme le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, rendez-vous incontournable des professionnels du monde entier.

C'est la richesse de cet écosystème que va refléter et promouvoir notre Cité Internationale de la Gastronomie, en prenant comme thème central les liens entre nutrition et santé. Choisir ce sujet majeur était une évidence pour notre ville, qui construit depuis de nombreuses années une relation harmonieuse avec le territoire naturel environnant, en privilégiant les circuits courts de consommation et l'agriculture biologique. Pour un territoire riche de 39 000 exploitations agricoles et de 80 AOC, les enjeux sont écologiques, sanitaires, culturels, mais aussi économiques.

Sa légitimité, Lyon la tient de son histoire, de sa culture. Elle la tient aussi de son dynamisme et de sa volonté d'être toujours à la pointe de l'innovation. J'ai donc pleine confiance en toutes celles et tous ceux qui feront vivre la Cité Internationale de la Gastronomie, pour que l'excellence lyonnaise continue de rayonner en France et dans le monde.

LA GASTRONOMIE AU CŒUR DU GRAND HÔTEL-DIEU, UN SYMBOLE D'HOSPITALITÉ

C'est en 2010 que le Repas Gastronomique des Français a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO). À Lyon, d'ici quelques mois, les liens entre alimentation et santé viendront résonner au cœur d'un chef d'œuvre d'architecture reconverti, lieu anciennement emblématique de la médecine et de l'hospitalité... Le compte à rebours est lancé !

Un écrin exceptionnel

Pour être à la hauteur des ambitions de la Cité Internationale de la Gastronomie, il fallait un lieu d'exception. Portée par le groupe Eiffage, la rénovation unique du Grand Hôtel-Dieu de Lyon est l'écrin idéal pour faire rayonner la gastronomie au-delà des frontières. Les premières traces du bâtiment datent du 12^e siècle mais c'est au 18^e qu'il a pris toute son ampleur, sur les plans de Jacques-Germain Soufflot. L'édifice, en fin de rénovation, sera magnifié et accessible à tous par 8 entrées. Le visiteur aura l'occasion de se promener au sein de la plus grande opération privée de reconversion d'un monument historique en France. Le Grand Hôtel-Dieu est un marqueur fort du patrimoine architectural lyonnais, bien au-delà de ses 375 mètres de façade monumentale...

La santé : d'hier à aujourd'hui, de la médecine à l'alimentation

Dans ce lieu où Rabelais a exercé, se sont côtoyés de nombreux médecins et chirurgiens donnant naissance à de nouvelles perspectives pour la médecine : premières radiographies, premières chirurgies thoraciques et orthopédiques, pionniers de la lutte contre le cancer... Dans l'esprit des Lyonnais, le Grand Hôtel-Dieu c'est le bâtiment historique dédié à la santé et le lieu de naissance de certains d'entre eux. La reconversion du site permet de ré-ouvrir le site au grand public, comme par le passé lorsque les Lyonnais utilisaient les traboules du quai à Saint-Jean en passant par l'Hôtel-Dieu. Tout l'enjeu de ce vaste chantier a été de rénover et d'offrir une nouvelle vocation pour cet équipement culturel public, tout en conservant son histoire.

La Cité : un nouvel équipement culturel pour la Métropole de Lyon

À quelques pas du centre historique de Lyon, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, la Cité Internationale de la Gastronomie souhaite devenir un centre névralgique non seulement pour la Gastronomie mais aussi pour la qualité de vie, la culture, l'économie, le loisir et le tourisme. La Métropole de Lyon mise sur la culture comme vecteur d'attractivité et d'éducation pour tous en ajoutant donc à la gestion de deux musées (Lugdunum : musée et théâtres romains et le musée des Confluences), le pilotage du projet de Cité Internationale de la Gastronomie, équipement public culturel majeur.

● L'autel du dôme des 4 rangs



**Une Cité cohérente
avec les autres activités
du Grand Hôtel-Dieu**

Quelques mois après le complexe hôtelier de luxe, l'ouverture au public de la Cité Internationale de la Gastronomie à l'automne 2019 va donner toute sa dimension au site du Grand Hôtel-Dieu. La Cité en sera d'ailleurs le cœur. Une partie des boutiques et restaurants était déjà ouverte au grand public depuis le 27 avril 2018. La fin de l'année 2018 a vu l'ouverture des Halles sur le modèle des Halles Paul Bocuse du quartier de la Part-Dieu. Épicerie, traiteurs, halles, restaurants, bars, salons de thé & café seront donc à disposition des visiteurs de la Cité de la Gastronomie. Enfin, des liens pourront se créer avec l'hôtel Intercontinental Resort 5* de 144 chambres et son restaurant gastronomique, le centre de convention de 2 700 m² et une offre de bureaux de 13 600 m².

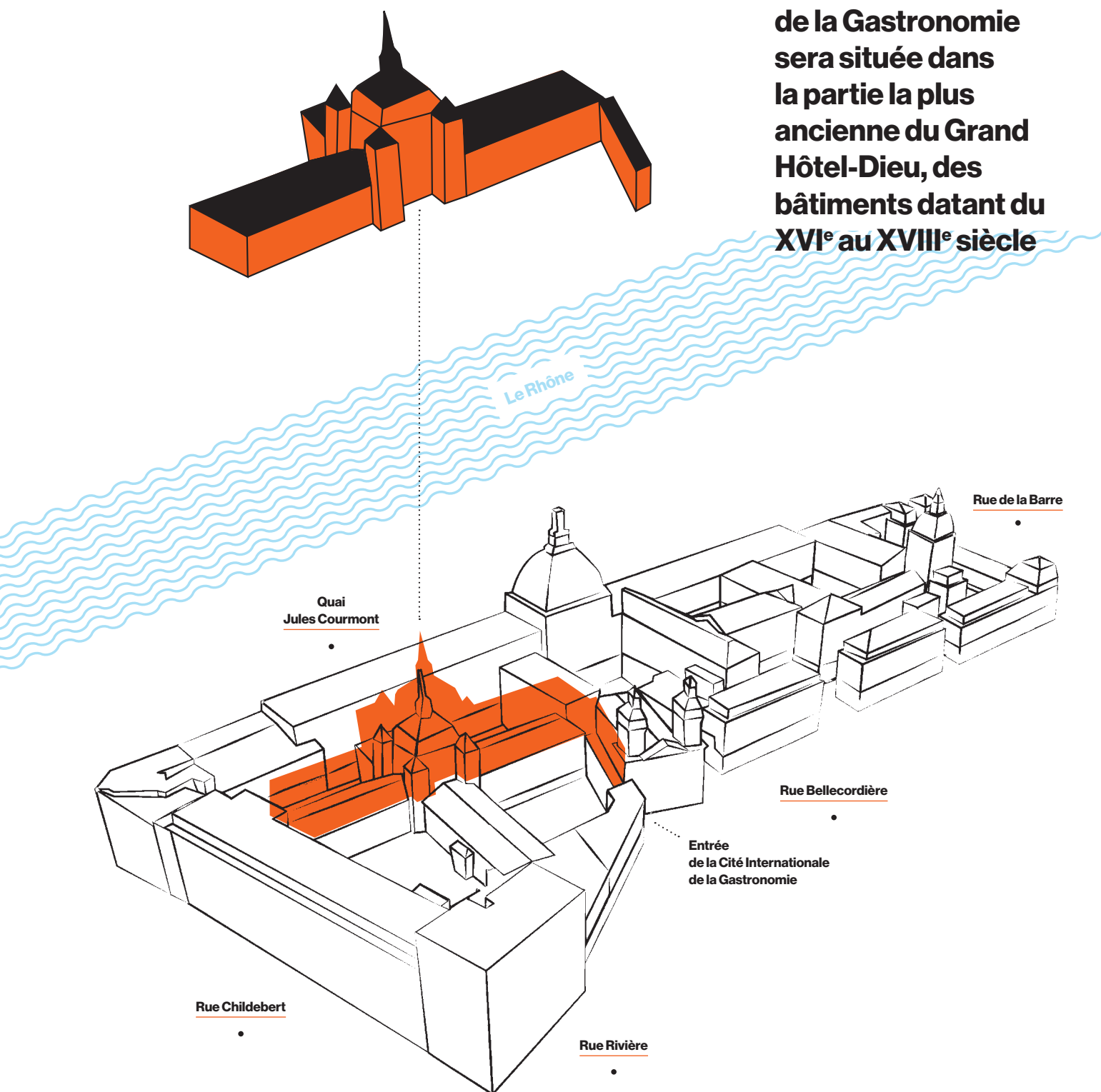
**La Cité, au cœur
de la stratégie
métropolitaine
sur l'alimentation**

La Métropole de Lyon s'est saisie des enjeux liés à l'alimentation en réalisant, depuis plus d'un an, un état des lieux du territoire. Analyse du métabolisme alimentaire, consultation d'experts et de professionnels, études des pratiques de consommation alimentaires... autant d'étapes qui donnent aujourd'hui les premiers contours d'une stratégie alimentaire pour la Métropole à horizon 2020. La Cité Internationale de la Gastronomie vient pleinement s'intégrer dans cette dynamique vers une alimentation durable.

**Le Repas
Gastronomique
des Français :
inscrit à l'UNESCO
depuis 2010**

L'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité vient récompenser une longue tradition française de la commensalité, l'art de partager son repas avec quelqu'un. Les Français passent d'ailleurs plus de deux heures par jour à table, soit plus que les pays européens et presque deux fois plus que les Américains et Canadiens (étude OCDE, 2015). Pour faire son choix, l'UNESCO a mis en avant des principes, cohérents avec l'ambition de la Cité Internationale de la Gastronomie, comme le choix attentif des mets, l'achat de bons produits de préférence locaux, l'accord des saveurs...

**La Cité
Internationale
de la Gastronomie
sera située dans
la partie la plus
ancienne du Grand
Hôtel-Dieu, des
bâtiments datant du
XVI^e au XVIII^e siècle**





● Le dôme des 4 rangs du Grand Hôtel-Dieu

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE : UNE EXPÉRIENCE À VIVRE

***De la Préhistoire à nos jours,
comment a évolué l'alimentation ?
Que mange-t-on ailleurs dans le monde ?
Comment dresser une belle table ?
Quels sont les savoir-faire de tous les métiers
culinaires ? Voici quelques-unes des questions
auxquelles la Cité Internationale de la Gastronomie
répondra avec ateliers, expositions, cours,
démonstrations...***

Des dizaines d'expériences gastronomiques

Bien plus qu'un musée, la Cité Internationale de la Gastronomie sera un espace où chaque visiteur découvrira la thématique culinaire par des expériences sensorielles et participatives ! Le visiteur sera en immersion avec des expériences faisant appel à ses sens : toucher, sentir, voir, écouter, goûter... Des animations quotidiennes ponctueront l'expérience visiteur : ateliers culinaires, démonstrations, visites guidées, résidence de chefs, dégustation. Divers événements animeront régulièrement les lieux : conférences, ateliers, salons.

Vers une nouvelle vision de la gastronomie

Devenir une vitrine de l'excellence culinaire française et internationale et attirer le grand public : tel est le double enjeu de la Cité Internationale de la Gastronomie. Elle souhaite devenir une référence culturelle de rayonnement international, ouvert sur son temps et propice aux échanges. Le défi que souhaite relever la Cité est de concilier dans un même lieu excellence et grand public. Imaginé comme un espace dynamique et ouvert à la participation, l'espace se veut aussi créateur, expérimental et fédérateur pour tous les professionnels de la gastronomie, de la restauration, de l'alimentation et de la santé.

Découvrir au gré de ses envies

Aller venir, pouvoir rebrousser chemin... Le parcours au sein de la Cité Internationale de la Gastronomie sera libre, sans itinéraire unique. L'occasion pour chacun de dresser son menu de visite pour découvrir la richesse de la gastronomie lyonnaise, française et mondiale à sa façon. C'est tout l'intérêt du dôme central des 4 rangs d'où l'on peut accéder aux 4 ailes du bâtiment. Chaque espace aura sa thématique dédiée et sera l'occasion de découvrir autrement l'art culinaire : par le biais des produits et des terroirs ; par l'histoire et les traditions d'ici et d'ailleurs.

“ L’objectif est de proposer une vision de la culture culinaire où excellence, diversité et accessibilité seront les maîtres-mots pour faire battre le cœur du monument historique ”

*Régis Marcon, chef 3 étoiles
et Président du comité d'organisation
stratégique de la Cité Internationale
de la Gastronomie*

Du visiteur au gastronome

« La vocation première de la Cité n'est pas d'enseigner mais de transmettre, que ce soit par la gourmandise, par les produits, leurs valeurs nutritionnelles, les savoir-faire », c'est ainsi que Régis Marcon, chef 3 étoiles et Président du Comité d'Orientation stratégique de la Cité, imagine le parcours pour le visiteur. Pour petits et grands, touristes, citoyens, mordus de cuisine ou néophytes, une déambulation rythmée transmettra à chaque visiteur les clés du plaisir de « bien manger » et de mieux se nourrir. La diversité des activités proposées au sein de la Cité Internationale de la Gastronomie permettra de révéler les secrets de la gastronomie du monde, les traditions, les tendances actuelles et émergentes, voire celles de demain.

Rendez-vous culturel vibrant pour les saveurs et la gourmandise

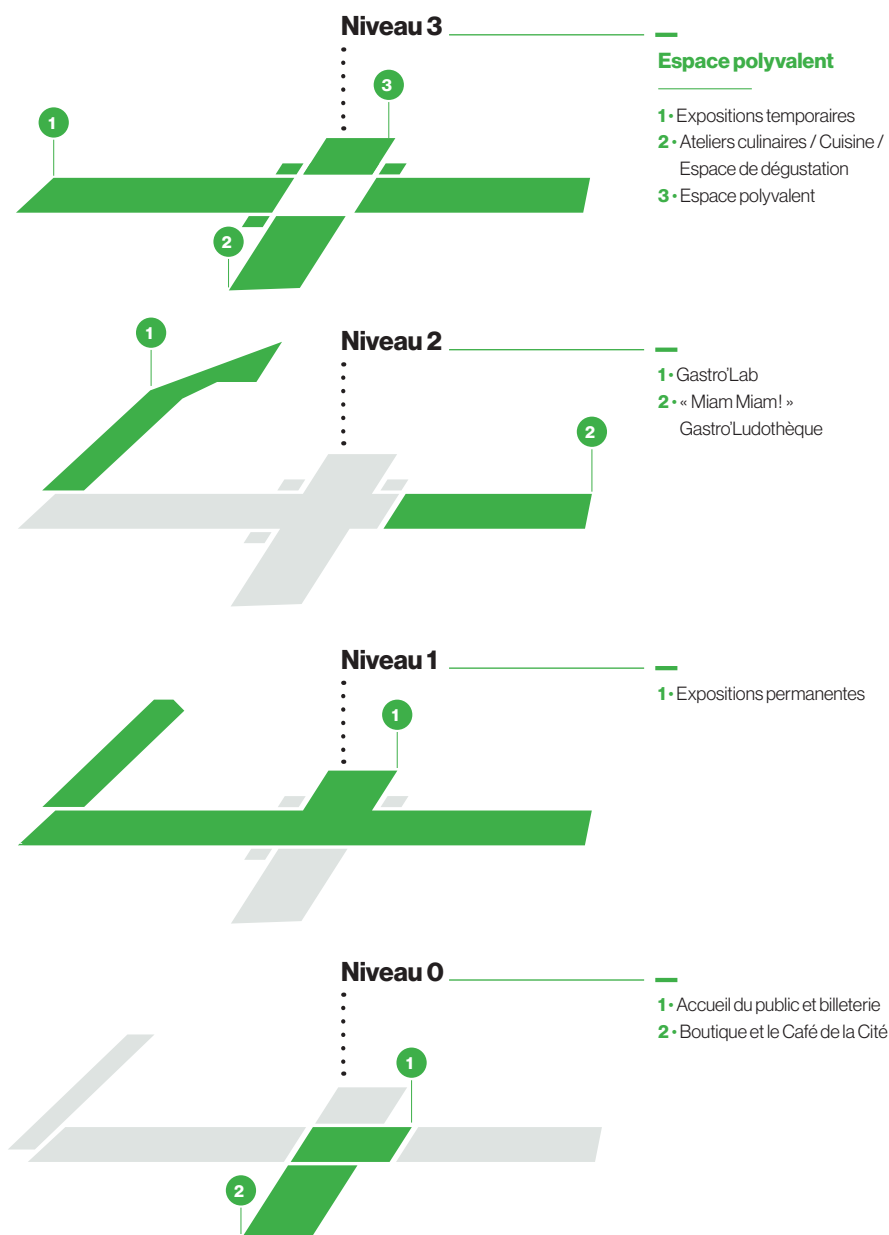
Au-delà des 4 000 m² du lieu d'exposition et d'expérience, la Cité Internationale de la Gastronomie s'étend bien au-delà dans les rues de la ville et de la Métropole avec ses 4 000 restaurants, 220 marchés par semaine, 23 étoiles au Guide Michelin ou encore ses 25 000 chefs au Sirha tous les 2 ans. Lyon et sa région comptent aussi de nombreux lieux de formation d'exception à l'image de l'Institut Paul Bocuse, des MBA et Bachelor Vatel ou encore de l'école hôtelière et gastronomie Tsuji. Au sein de cet écosystème, la Cité Internationale de la Gastronomie invite chaque citoyen à participer, à connaître, à ressentir et partager; sans frontière sociale, culturelle ou professionnelle.

Lyon, créateur du réseau international Délice

Faciliter la collaboration et le partage d'expérience autour de la gastronomie... Tel est l'objectif du réseau mondial Délice, créé à Lyon en 2007 qui en a assuré la présidence pendant 9 ans. Aujourd'hui, elle réunit 23 villes sur 4 continents (Barcelone, Bruxelles, Hong Kong, Montréal, Kobé, ...). Plusieurs projets communs ont vu le jour pour défendre et promouvoir les valeurs culturelles, politiques et économiques de la Gastronomie.

4
niveaux

4000
m²



ENTRÉE PAR LE MENU, VISITE GUIDÉE DANS LA CITÉ

Le dôme des 4 rangs

3,2,1... Par ici l'entrée : l'accès à la Cité Internationale de la Gastronomie se fait par la cour du Grand cloître, où les noms dorés des généreux donateurs ayant permis au Grand Hôtel-Dieu de fonctionner au fil des siècles nous accueillent. Une fois passé l'accueil au rez-de-chaussée, le majestueux dôme des 4 rangs se dévoile aux visiteurs. Sous le petit dôme, l'autel et le chancel* sont le cœur de la Cité. Une œuvre d'art contemporaine du maître verrier Vincent Breed joue avec la hauteur de 32 mètres du petit dôme et la lumière qui irradie jusqu'au sol en damier.

**chancel : barrière séparant le chœur des autres parties dans un lieu de culte.*

Le Banquet

Dans cet espace baigné de lumière, c'est la gastronomie lyonnaise qui est mise à l'honneur ! Et notamment son histoire qui a amené progressivement à la renommée internationale de Lyon. Cette partie de l'exposition se veut très conviviale, avec un visiteur immergé « comme à la table d'un bouchon ». Les figures emblématiques sont ici présentées : de Paul Bocuse aux mères Brazier et Fillioux, en passant par les frères Troisgros, Fernand Point et Jacques Pic. Les silhouettes de ces grands personnages de la gastronomie invitent à prendre part à un banquet avec plusieurs objets inédits : piano de Bocuse, menus, spécialités, recettes mythiques, films, photos de familles...

Le Repas

Ici, toutes les étapes du repas gastronomique sont évoquées depuis la production (terroirs, marchés, cuisines) jusqu'au plaisir de se retrouver réunis autour d'une table. Inspirée d'une journée, la scénographie invite chaque personne à choisir les meilleurs produits sur des écrans représentant le marché. Enfin, de l'art de cuisiner au plaisir de partager un repas, la salle permet d'évoquer la gastronomie comme un sujet sociétal et culturel.

L'atlas gastronomique

Preuve s'il en fallait de sa dimension internationale, la Cité Internationale de la Gastronomie propose de « feuilleter » un grand atlas interactif. Il permettra de naviguer dans la cuisine et les traditions alimentaires de différentes parties du globe, tout en permettant aux utilisateurs de contribuer à un projet collaboratif.

Plongée dans l'histoire du Grand Hôtel-Dieu

Dans cette partie consacrée à l'histoire du Grand Hôtel-Dieu, traitée via le prisme de la santé et de l'alimentation, le visiteur découvre comment les Sœurs hospitalières et les Recteurs faisaient fonctionner cette ville dans la ville. De l'évocation de la maternité, au dévouement du personnel hospitalier en passant par les grandes inventions médicales, c'est tout un pan de l'histoire de ce bâtiment exceptionnel qui est raconté.



● La future exposition permanente dans la partie la plus ancienne du Grand Hôtel-Dieu



● Le dôme des 4 rangs



© Casson Marm - 2018

● L'apothicaire de la Charité



© Casson Marm - 2018

● Le banquet

● Vue depuis la Gastroludothèque



Et demain?

Au sein de la Salle du Conseil et de la Salle des Archives – salles patrimoniales issues de l'Hôpital de la Charité et remontées au Grand Hôtel-Dieu dans les années 30 – le visiteur pénètre dans un salon de compagnie confortable et chaleureux. Grâce à différents dispositifs (tablettes tactiles, journaux, télévision...), celui-ci peut approfondir certains sujets liés aux enjeux contemporains et sociétaux de l'alimentation durable comme la biodiversité, les agricultures alternatives, la transmission, la lutte contre le gaspillage, le bien-être animal ou la justice alimentaire.

L'apothicaire de la Charité

Conservée et restaurée, l'ancienne apothicaire de l'hôpital de la Charité est magnifiée grâce à une projection artistique. L'espace se veut contemplatif et poétique, autour de l'impressionnant meuble d'origine...

Gastrolab & Gastroludothèque

Le deuxième étage proposera le Gastrolab, un espace de coworking destiné aux nouvelles initiatives professionnelles du secteur travaillant dans les domaines de la gastronomie, de la santé et de la nutrition, sous différents prismes (alimentation 4.0, cuisine moléculaire, agroalimentaire, agro-technologie, etc.) afin de faciliter la mise en réseau. Les ressources ainsi regroupées seront encouragées à présenter leurs innovations et leurs pratiques en vue de participer à l'offre d'activités et d'ateliers proposés au public.

À cet étage, le public en visite à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon accédera à l'espace MIAM MIAM !, un espace de grande valeur pédagogique qui, grâce à divers éléments muséographiques, mécaniques et interactifs, permettra à petits et grands de comprendre les cycles de l'alimentation, du produit à la consommation, en passant par la cuisine et toutes les valeurs associées, dans le but de promouvoir une alimentation plus saine.

Une collection riche grâce à plus de 30 prêteurs

La Métropole de Lyon et le Musée des Confluences ont sollicité institutions et particuliers pour enrichir l'exposition permanente de la Cité. De nombreux documents et objets de l'histoire de la gastronomie lyonnaise ont notamment été empruntés. L'ensemble des musées lyonnais, les Hospices Civils de Lyon ainsi que plusieurs institutions culturelles ont participé. Du côté des particuliers, photographes, architectes, chefs, producteurs, professionnels des métiers de bouche, Meilleurs Ouvriers de France ont aussi joué le jeu !

AU DERNIER ÉTAGE, PLACE AUX ANIMATIONS RENOUVELÉES

Expositions temporaires et expériences culinaires

Le dernier espace, situé au dernier étage, a un caractère polyvalent, avec deux salles ouvertes et une cuisine professionnelle. Des expositions temporaires seront présentées et des activités seront réalisées dans les salles, tandis que la cuisine sera le lieu privilégié pour la proposition de démonstrations et dégustations. Une offre culinaire permanente et variée est prévue en fonction de la programmation : des dégustations thématiques en fonction des spécialités des pays invités, des dégustations de création de chefs de la région, voire encore d'autres formules selon les collaborations mises en place. La Cité a pour objectif de devenir une nouvelle fenêtre pour la promotion et la diffusion des restaurateurs du monde entier.

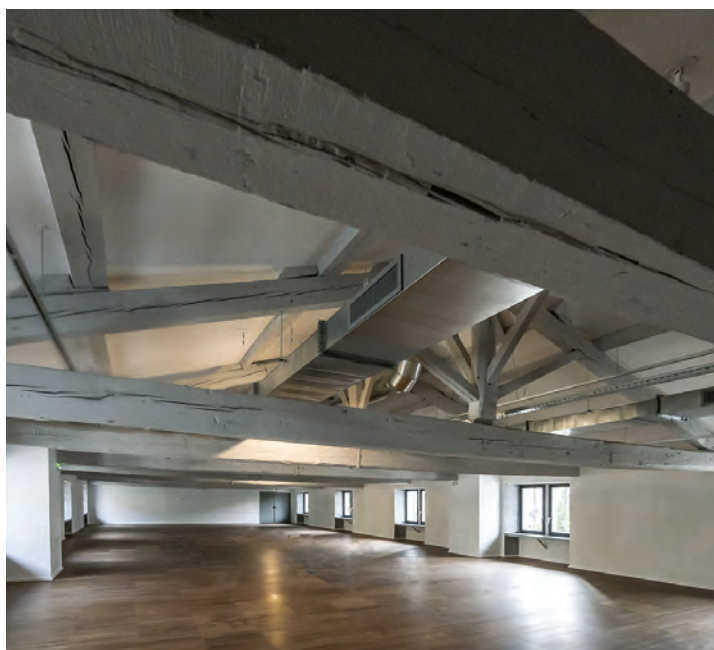
Un lieu d'effervescence

La répartition des espaces de cet étage permettra également l'organisation d'événements culturels et gastronomiques destinés à des publics spécialisés.

“

***Une cuisine ouverte
permettra des
démonstrations
culinaires et des
dégustations
thématiques
auxquelles le public
pourra participer.***

”



● Une des futures salles d'expositions temporaires

MAGMACULTURA, UNE PHILOSOPHIE POUR ANIMER LA CITÉ

3 questions à Natalia González

Directrice de MagmaCultura France



Qu'est-ce qui vous a intéressé dans le projet de Cité Internationale de la Gastronomie ?

• Il y a une citation que nous utilisons souvent chez MagmaCultura : « tous les arts contribuent au plus grand de tous : l'art de vivre »*. Voilà qui nous rapproche immédiatement de la Cité ! La gastronomie, et même au-delà l'art de bien manger, nous semble en effet à la croisée de nombreux chemins tels que la culture, la science, la santé, la technologie, l'économie. La Cité nous a aussi séduits par cette occasion donnée de déculpabiliser le sujet de l'alimentation, grâce à notre approche sensible pour le visiteur.

Enfin, elle s'inscrit parfaitement dans plusieurs compétences historiques de MagmaCultura telles que la gestion d'équipement, la conduite de projet d'exposition, la médiation culturelle ou encore l'accueil de publics.

*Bertold Brecht, « Petit Organon pour le théâtre ».

Quels sont justement les atouts de MagmaCultura pour gérer et animer le site ?

• Pour faire vivre la Cité, nous croyons au potentiel créatif de chacun : associations, institutions, entreprises, professionnels de l'alimentation, de la santé ou de la nutrition... Notre objectif n'est pas de nous immiscer dans la gastronomie lyonnaise mais d'être le facilitateur culturel pour que tous les acteurs s'emparent du sujet. Un autre atout important sera de se mettre à la place du public potentiel. Dans quel but ? Celui de proposer un programme conçu en fonction de la diversité des visiteurs et de leurs attentes, avec beaucoup de pluridisciplinarité. L'expérience de MagmaCultura dans l'animation de centres culturels de référence permettra ainsi de faire vivre le lieu de manière hybride.

Si vous deviez citer 2 autres idées que vous souhaitez mettre en œuvre pour la Cité ?

• La première : que chaque visiteur sente qu'il puisse participer et apporter quelque chose. Cela pourra par exemple prendre la forme de dispositifs où chacun donnera des informations sur ses habitudes alimentaires, ses recettes ou produits préférés. Avec l'aide d'anthropologues, de sociologues, de spécialistes de la santé, cette participation viendra nourrir les réflexions sur l'alimentation et donc le lieu. La deuxième est de donner concrètement une dimension internationale à la Cité. Pour cela, nous allons développer des partenariats avec l'UNESCO et le FAO, mais aussi devenir le lieu de rencontres de chaires universitaires européennes sur la question de l'alimentation.

Un projet pour la Cité Internationale de la Gastronomie

MagmaCultura aménage 3000m² et investit près de 2 millions d'euros pour concevoir, animer et déployer la Cité Internationale de la Gastronomie. C'est un projet culturel, pédagogique et innovant sur différents volets :

- **muséographique et de loisirs éducatifs :**

c'est le cas par exemple de la salle Atlas, qui parcourt le monde de la gastronomie à l'aide d'outils numériques.

- **culturelle et pédagogique :** à l'image des expositions temporaires et de la gastroludothèque avec ses activités ludiques pour les scolaires et les enfants.

- **professionnelle et spécialisée :** comme l'offre «Gastronom'Events» pour l'organisation d'événements professionnels ou académiques spécifiques, ou encore l'espace de coworking Gastrolab.

La part belle à l'innovation

Dans son projet, MagmaCultura souhaite diffuser la gastronomie sous l'angle multidisciplinaire (plaisir, santé, nutrition...). En plus d'être un lieu dynamique, ouvert à la participation, la Cité Internationale de la Gastronomie veut mettre l'accent sur les nouvelles tendances (co)créatives. Cela se traduira par la recherche de l'excellence et des synergies entre les professionnels, ou encore par l'aide de nouveaux modes de formation : « Do it yourself, Doing by learning ». Là encore, l'idée est de s'adresser à tous les publics : nouvelles technologies en cuisine pour les curieux, gastronomie moléculaire pour les chefs ou encore science de la combinaison des aliments pour les plus jeunes.

- **L'Atlas gastronomique interactif**



©MagmaCultura - 2018

Qui est MagmaCultura ?

Spécialiste de la gestion et de la médiation culturelle, l'entreprise regroupe 1200 collaborateurs et plus de 10 millions de visiteurs accueillis dans les lieux culturels qu'elle gère. Elle s'assure que chaque personne puisse bénéficier d'une médiation ou d'une offre culturelle à toutes les étapes de son expérience de visite.

Les savoir-faire MagmaCultura :

- **Conception de stratégies de communication en matière sociale et culturelle :** Nuit de la lecture à

Madrid, Cirque du Soleil Espagne

- **Gestion des publics /**

- **développement / fidélisation :**

Musée du Prado (Madrid), Fondation Botin (Santander), Centres La Caixa (12 centres à travers toute l'Espagne)

- **Programmation :** Ville de Valence en Espagne, Casa Mahou à Madrid

- **Muséologie et Muséographie :**

Espace Pompiers de Barcelone, Musée de l'agriculture Alt Maresme (Barcelone), Musée Alfonso Ariza (Cordoue), Exposition : « Marchés méditerranéens » au Palau Robert pour le European Institute of the Mediterranean

- **Gestion d'installations sociales et culturelles, de musées :** le Château

de Montjuïc à Barcelone, la Maison Vicens à Barcelone ; Ludo-Parc Jardin du Luxembourg à Paris

- **Création de contenu et de produits, conceptualisation de projets sociaux et éducatifs /**

- **médiation / pédagogie :** Château de Fontainebleau, Société du Grand Paris, Musée Picasso à Paris, Monnaie de Paris, Direction des affaires scolaires de la Ville de Paris

CASSON MANN, UNE POINTURE INTERNATIO- NALE POUR CRÉER L'EXPOSITION PERMANENTE !

Une scénographie pensée pour le visiteur

À travers le design, les ambiances, les expériences sensibles, les objets, les outils interactifs et les parcours de l'exposition, Casson Mann souhaite aider chaque visiteur à (re)découvrir la gastronomie, l'apprécier et y puiser une inspiration. La scénographie souhaite faire prendre conscience aux personnes que le bien-être et la santé passent aussi par des activités agréables : faire le marché, cultiver son propre potager, cuisiner, servir, savourer des aliments de qualité, partager de bons moments autour d'une table.

Une exposition conçue pour dialoguer avec Lyon et l'architecture

À l'issue de sa visite de la Cité de la Gastronomie, le visiteur doit avoir compris pourquoi Lyon est considérée comme une, si ce n'est LA, capitale de la gastronomie française. Casson Mann a aussi travaillé en harmonie avec ce bâtiment historique, à haute valeur patrimoniale. La scénographie préserve également le plus possible la lumière naturelle pour que les visiteurs puissent apprécier les détails d'architecture.

Qui est Casson Mann?

Depuis 30 ans, l'agence est un spécialiste incontesté de la scénographie d'exposition et de design intérieur, dans le monde. Casson Mann est lauréat de nombreux prix internationaux pour ses projets innovants dans les domaines des arts, des musées et de l'hôtellerie; dont le prestigieux DBA Gold Award.

Quelques références mondiales de Casson Mann :

- **Bordeaux** : La Cité du Vin
- **Lascaux** : Centre d'interprétation de l'art pariétal Lascaux IV (fac-similé des Grottes de Lascaux)
- **Londres** : Victoria & Albert Museum, National Maritime Museum, Natural History Museum (Hintze Hall & Galerie des trésors), Imperial War Museum (Galeries de la Grande Guerre,...)

Le Musée des Confluences conçoit et réalise l'exposition permanente

Ouvert fin 2014, le Musée des Confluences est désormais l'un des fleurons de la Métropole de Lyon qui accueille plus de 700 000 visiteurs par an. La Métropole de Lyon a donc naturellement sollicité le savoir-faire du Musée des Confluences pour la conception et la coordination de la réalisation de l'exposition permanente de la future CIGL. Le travail commun a permis de constituer un Conseil scientifique, de choisir les scénographes, d'écrire le programme muséographique et de piloter la réalisation et la production du parcours permanent. La Cité se nourrit aussi de l'expertise du Musée des Confluences dans son choix de se montrer interdisciplinaire, facilitant la rencontre et le dialogue entre les disciplines. Le partenariat prend aussi la forme de quelques prêts de la part du Musée des Confluences, ainsi que de la part des institutions lyonnaises et de prêteurs privés afin de venir illustrer et enrichir la narration du parcours permanent.

3 QUESTIONS À RÉGIS MARCON



*Régis Marcon, chef 3 étoiles
et Président du comité d'organisation
stratégique de la Cité Internationale
de la Gastronomie*

Quels sont les ingrédients pour concilier dans un même lieu tradition culinaire, diversité des métiers et effervescence de jeunes chefs ou professionnels de la filière ?

- C'est le fil rouge de la santé et de la nutrition qui va fédérer toutes ces énergies nouvelles ou historiques. Mais nous voulons le mettre en scène en passant par la gastronomie, la gourmandise, la douceur. Notre défi est de prouver au grand public que santé et plaisir peuvent se marier dans l'assiette, y compris (et surtout !) dans celle de tous les jours. La Cité Internationale de la Gastronomie va devenir ce lieu d'échange pour tous les

métiers de bouche. Leurs rencontres vont être productives et seront nourries par des philosophes, des sociologues, des médecins. En quelques mots, la bonne recette c'est que la Cité bouillonne de pensées, de modernité et de solutions concrètes autour d'une préoccupation commune : le plaisir de « mieux manger ».

Avec quels sentiments ou mots, aimeriez-vous que chaque visiteur reparte de la Cité ?

- Si chaque personne ressort avec le plaisir d'avoir découvert ou appris au moins une chose simple sur un produit, un savoir-faire, un ustensile, une recette... alors le pari sera déjà réussi ! Nous voulons offrir à chacun la liberté de trouver ce qu'il est venu chercher, de découvrir des nouveautés ou simplement d'apprendre par le hasard de sa déambulation. Que le visiteur soit néophyte ou averti, jeune ou adulte, préoccupé par son alimentation ou non, il doit pouvoir trouver des réponses lors de sa visite. Et cela pourrait bien susciter des vocations chez les enfants, les ados ou ceux qui veulent changer leur alimentation.

Que pourra trouver un chef dans cette Cité ? Qu'est ce qui va lui donner envie de participer à la vie de ce lieu totem de la Gastronomie ?

- Il ne sera pas seulement question de cuisine et d'enseignement mais d'un regard à transmettre sur le monde. Je pense que chaque professionnel de la gastronomie doit se sentir comme un nourricier. Car, c'est notre devoir de nous interroger, de nous préoccuper de la façon de nourrir sainement... et toujours avec délice ! Pour réussir, il faut des bases, des valeurs que la Cité pourra susciter, comme apprendre l'agriculture ou se rapprocher de la nature. Et cela va bien plus loin que la gastronomie, il s'agit de la vie de notre planète. Aujourd'hui, se préoccuper de l'environnement, de l'agriculture, de l'alimentation n'est plus un « choix tendance », c'est un devoir. L'enjeu est simple et impératif : savoir quelle humanité nous offrons aux générations actuelles et futures.

La Cité Internationale de la Gastronomie en chiffres

5,3m[€]

Chiffre d'affaires
annuel prévu

10,4m[€]

Mécénat

2010

Inscription du Repas
des Français au patrimoine
immatériel de l'Unesco

2013

Choix de Lyon comme
une des quatre Cités
de la Gastronomie en France

2019

Ouverture
de la Cité à l'automne

32m

La hauteur du dôme
des 4 rangs, sous la clef
de voûte

2

Expositions temporaires,
renouvelées 2 fois par an

4^{min}

À pied de la Place Bellecour
et des métros A et D

4 000 m²

D'expériences
gastronomiques

300 000

Visiteurs attendus
dès la 1^{re} année, soit l'équivalent
du Musée des Beaux-Arts
de Lyon en 2017

4 niveaux

Pour découvrir
les plaisirs culinaires
du monde entier

Des partenaires privés engagés aux côtés de la Métropole et de la Ville de Lyon



Un lieu ouvert à tous

362 jours d'ouverture
par an
pour permettre au plus grand nombre, Lyonnais,
touristes et visiteurs du monde entier
de profiter de la Cité de la Gastronomie.

7j/7 de fonctionnement
pour offrir des événements réguliers
et variés, et que chacun puisse venir
quelles que soient ses attentes.

de **10h à 19h** l'amplitude horaire
étendue de l'ouverture
de la Cité Internationale de la Gastronomie.
Un jour par semaine, la Cité fera une nocturne jusqu'à 22h.

12€

Plein tarif adulte
avec de
nombreuses offres
d'abonnement
pour ceux qui
souhaitent revenir.

8€

Le tarif réduit
pour de nombreux
publics et les
enfants
de 5 à 18 ans.

3€

Pour les
demandeurs
d'emploi.

gratuit

Pour les enfants
de moins de
5 ans et les
accompagnateurs
de personnes à
mobilité réduite.

contacts

MagmaCultura

Natalia Gonzalez — Damien Blanchard
contact@marmacultura.fr

Casson Mann

Delphine Rabat
delphine.r@cassonmann.com

Musée des Confluences

Solenne Livolsi
solenne.livolsi@museedesconfluences.fr

Métropole de Lyon

Sophie Louet
slouet@grandlyon.com

Ville de Lyon

Xavier Fourneyron
xavier.fourneyron@mairie-lyon.fr

**Cité
Internationale
de la Gastronomie
de Lyon**