



Métropole de Lyon

2 SEPT.
• 2021

Dossier de presse

Présentation
du nouveau projet
de la Cité internationale
de la Gastronomie

SOMMAIRE

5

•
PARTIE 1
**La Cité Internationale
de la Gastronomie :
chiffres et dates-clefs**

Quelques chiffres

Calendrier du nouveau projet

*Les partenaires aux côtés de la
Métropole et de la Ville de Lyon*

7

•
PARTIE 2
**La Cité Internationale
de la Gastronomie,
d'hier à aujourd'hui**

*La création du réseau des Cités
Internationales de la Gastronomie :
vitrines du repas gastronomique
des Français*

*Le Grand Hôtel-Dieu de Lyon,
au service de la santé du XII^e siècle
à aujourd'hui*

Le lien entre alimentation et santé

11

•
PARTIE 3
**Une nouvelle méthode
pour la refonte du projet
de la Cité Internationale
de la Gastronomie :
une démarche alliant
expérimentation et
large concertation**

*Le comité Rabelais comme
pivot entre la Métropole de Lyon
et le Fonds de dotation*

*La consultation des métiers
de bouche et des restaurateurs*

Les retours d'expériences usagers

25

•
PARTIE 4
**En phase avec la politique
agricole de la Métropole
de Lyon, inscrite dans un
projet alimentaire global**

Christian Têtedoie

*L'exposition «Changez
le climat dans votre assiette!»*

26

•
PARTIE 5
Questions à Régis Marcon

PARTIE 1

La Cité internationale de la Gastronomie : chiffres et dates-clefs

QUELQUES CHIFFRES

4 000

m²



en plein cœur
de Lyon



4
types d'espaces
à réinventer :
espaces d'expositions,
espaces de travail,
la cuisine, la boutique



10,4
M€

de mécénat



32m

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



1
espace historique
rouvert au public tous
les premiers dimanches
du mois (gratuitement)

3 M€

de la Métropole



1

cloître à occuper
dans le cadre
d'événements
temporaires



1
programmation/
médiation à imaginer,
à construire pour
accueillir le public
(et notamment les
scolaires/étudiants)

2 M€

de la Ville

1 M€

de l'État

CALENDRIER DU NOUVEAU PROJET

Phase 1

sept. – oct. 2020

+ de 7 000
visiteurs

à l'occasion des JEP
+ ouvertures gratuites
les dimanches dans le cadre
de l'opération «Hôtel Dieu
et Charité retrouvés»

Phase 2

2021 – 2023

*Faire revivre
la Cité*

en expérimentant des
usages dans les différents
types d'espaces :

- ouverture de 4 salles
patrimoniales du bâtiment
- expositions et événements
temporaires

mars 2021

Réunion de présentation
«Des étoiles et des femmes»

mars-avril 2021

Association Cuisine Mode d'Emploi(s)
parrainée par le chef Thierry Marx

mai 2021

Défi « Collèges à alimentation positive »
organisé par la Métropole et l'ARDAB

6 juin 2021

La Cité Internationale de la Gastronomie
ouvre ses portes gratuitement les premiers
dimanches de chaque mois au public

14 et 15 juin 2021

Journées internationales du don de sang

sept. 2021

Journées Européennes du Patrimoine

Phase 3

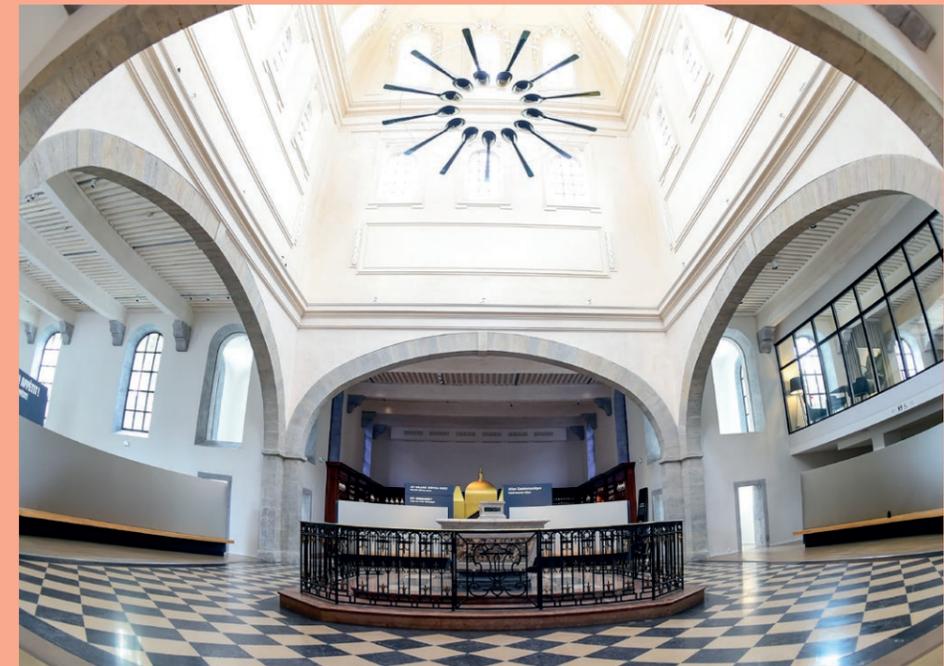
2023

**Nouvelle Cité
Internationale
de la Gastronomie
de Lyon**

LES PARTENAIRES AUX CÔTÉS DE LA MÉTROPOLE ET DE LA VILLE DE LYON



PARTIE 2



La Cité Internationale de la Gastronomie, d'hier à aujourd'hui

LA CRÉATION DU RÉSEAU DES CITÉS INTERNATIONALES DE LA GASTRONOMIE: VITRINES DU REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

En 2010, le repas gastronomique des Français est classé au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Pour porter ce classement, la France a mis en place un réseau de quatre cités internationales de la gastronomie: Lyon, Dijon, Tours, Paris-Rungis. Lyon est la première Cité Internationale de la Gastronomie de France. Chaque Cité aura sa spécificité; celle de Lyon est tournée autour des liens entre santé et alimentation.

Depuis des siècles, Lyon est reconnue pour la qualité de sa gastronomie, par ses restaurants comme chez l'habitant. Le célèbre critique culinaire Curnonsky lui a même décerné, en 1934, le titre de « capitale mondiale de la gastronomie ». Située au centre de foisonnants terroirs, grâce à sa géographie, sa géologie et ses climats, mais également au croisement de nombreuses routes commerciales, Lyon a construit son identité gastronomique forte d'une grande variété de produits locaux et de l'influence de cultures culinaires du monde entier. De grands chefs comme Paul Bocuse ou les historiques « mères » ont contribué à la renommée internationale de Lyon. Toute une nouvelle génération de chefs s'inscrit dans le sillage des mères lyonnaises. On citera notamment Davy Tissot, Meilleur Ouvrier de France et chef du restaurant de l'institut Paul Bocuse,



grande école internationale d'hôtellerie restauration, qui représentera la France aux Bocuse d'Or de juin 2020, mais aussi les nombreuses cheffes, comme Tabata Mey pour ne citer qu'elle.

LE GRAND HÔTEL-DIEU DE LYON, AU SERVICE DE LA SANTÉ DU XII^e SIÈCLE À AUJOURD'HUI

La Cité Internationale de la Gastronomie a pris place au sein de l'ancien hôpital du Grand Hôtel-Dieu, lieu symbolique de l'hospitalité et de la santé à Lyon.

Dès son ouverture au XII^e siècle, le Grand Hôtel-Dieu de Lyon accueillait les pauvres et les voyageurs pour leur proposer du repos et une nourriture reconstituante afin qu'ils recouvrent la santé. C'est au XVIII^e siècle que le bâtiment prendra toute son ampleur, sur les plans de Jacques-Germain Soufflot. Pendant neuf cents ans, cet hôpital a été un lieu phare de la santé, à Lyon comme en France, innovant tant par son organisation architecturale que par les progrès médicaux qu'il a vu naître.

François Rabelais, attiré par Lyon pour faire imprimer notamment son célèbre *Pantagruel*, a lui-même occupé le poste de médecin de l'Hôtel-Dieu de 1532 à 1535, apportant avec lui toute sa connaissance et son travail de classification des plantes médicinales, qui a été utilisé pendant plus de trois cents ans après lui. Le Grand Hôtel-Dieu a aussi été le centre de nombreux progrès médicaux: Étienne Destot y ouvre le tout premier laboratoire de radiographie, quelques mois seulement après la découverte des rayons X; Louis Leopold Ollier y a créé la chirurgie orthopédique moderne; Marcel Mérieux y installe le premier laboratoire de biologie de la ville et Léon Bérard l'un des premiers centres anti-cancéreux de France...

Cet ancien hôpital occupe une place importante dans le cœur des nombreux Lyonnais qui y sont nés ou qui y ont travaillé. Pour ces habitants qui ont gardé un lien fort avec les lieux, venir à la Cité aura été l'occasion d'admirer les espaces intérieurs et les détails architecturaux de ce monument historique, joyau du patrimoine bâti français.

Très symboliquement la Cité Internationale de la Gastronomie, dans sa première version, destinée à mettre en valeur le repas gastronomique des Français à l'international, a ouvert ses portes à Lyon le 19 octobre 2019.

Au-delà des 4 000m² du lieu, la Cité Internationale de la Gastronomie s'étend 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 ou du CFA Christian Têtedoie. Au sein de cet écosystème, la CIG invite chaque citoyen à participer, à connaître, à ressentir et partager; sans frontière sociale, culturelle ni professionnelle.

LE LIEN ENTRE ALIMENTATION ET SANTÉ



Depuis 2018, la Métropole de Lyon s'est saisie des enjeux liés à l'alimentation, en réalisant 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 ont contribué à élaborer les premiers contours d'une stratégie alimentaire pour la Métropole à l'horizon 2020.

L'épidémie mondiale de la Covid que nous continuons de traverser a fortement impacté nos modes de vie, ainsi que nos façons de consommer et nos façons de fréquenter les lieux dans lesquels nous nous rencontrons : dans ce contexte, la Cité Internationale de la Gastronomie dans sa version initiale a fermé ses portes moins de 6 mois après son ouverture, au mois de mars 2020.

Depuis la résiliation du contrat de Délégation de Service Public (DSP) avec l'exploitant Magma Cultura en juin 2020, la Métropole de Lyon a pris le temps d'analyser les causes de cette résiliation pour ainsi ouvrir une nouvelle page pour la Cité et imaginer, avec toutes les parties prenantes, un nouveau projet, continuant pleinement à s'intégrer dans la mise à l'honneur du « bien manger » tourné vers une alimentation durable.

Aujourd'hui, le futur projet de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon se veut tout aussi innovant et créateur de progrès que l'histoire de l'édifice qui l'abrite, tant en abordant la réflexion sur les enjeux économiques et écologiques de l'alimentation de demain, un lieu où il sera possible de venir travailler, échanger, promouvoir, expérimenter, innover... À la fois autour de la cuisine étoilée et de l'alimentation du quotidien, au-delà des frontières de la gastronomie.

PARTIE 3

Une nouvelle méthode pour la refonte du projet de la Cité Internationale de la Gastronomie : une démarche alliant expérimentation et large concertation



Depuis un an, Bruno Bernard, Président de la Métropole de Lyon, et Jérémie Camus, Vice-Président délégué à l'agriculture, l'alimentation et la résilience du territoire, ont rencontré les membres du Fonds de dotation et les différents acteurs de toute la filière pour échanger sur la future vie de ce lieu emblématique.



Bruno Bernard,
Président de la
Métropole de Lyon

« Notre ambition est de dessiner, en lien avec les professionnels, les habitants et le jeune public, un projet de Cité autour de l'alimentation durable, cohérent avec l'histoire de notre territoire et les enjeux climatiques et sociaux auxquels nous sommes confrontés. La nouvelle Cité Internationale de la Gastronomie devra être un lieu d'éducation au goût et au bien manger ouvert à tous. Il est pour cela essentiel d'impliquer l'ensemble de l'écosystème de l'alimentation et de la gastronomie autour de ce nouveau projet. »

Depuis, le lieu a été rouvert pour être rendu accessible aux Grands Lyonnais, gratuitement: l'édition 2020 des Journées Européennes du Patrimoine a accueilli 3 800 visiteurs et près de 3 500 visiteurs au cours des 5 week-ends suivants. Aussi, de nombreux événements ont été organisés sur le site:

- programme *Des étoiles et des femmes*, formation qualifiante dispensée par l'association Cuisine Mode d'emploi(s);
- défi *Collège et alimentation positive* organisé par la Métropole et l'ARDAB;
- Journées Internationales du Don de Sang...

Depuis le 6 juin 2021, les 4 salles patrimoniales du bâtiment ouvertes dans le cadre de l'opération « L'Hôtel-Dieu et la Charité retrouvés » sont rouvertes, en libre accès, les premiers dimanches de chaque mois. Plus de 1 500 visiteurs ont d'ores et déjà été accueillis au cours des trois derniers dimanches d'ouverture.



LE PROJET DE REFORTE DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE NE SERA PLUS UNIQUEMENT UN MUSÉE, MAIS UN ESPACE HYBRIDE, RASSEMBLANT PLUSIEURS LIEUX EN SON SEIN :

Une cité à hauteur d'enfants
un lieu d'éducation au goût, accessible à tous les publics « à hauteur d'enfants ».

Une cité totem de la filière alimentaire
un espace fédérateur, ouvert à la participation pour tous les professionnels des filières de la gastronomie, de la restauration, de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé.

Un cité ouverte à l'expérimentation et à la formation
la Cité doit devenir un bien commun au service d'une alimentation durable et accessible pour tou-te-s.

**La démarche de concertation
globale que lance la Métropole
de Lyon, pour transformer ce lieu en
une maison d'accueil ouverte au public,
et aux acteurs de la filière, implique:**

**LES MEMBRES
DU FONDS
DE DOTATION**

**LE COMITÉ
RABELAIS**

**Un comité d'experts,
caractérisé par:**

→ **une assemblée de
personnalités qualifiées,**
qui partagent leurs expériences
et compétences pour nourrir la
programmation événementielle
des deux prochaines années,
en cohérence avec la stratégie
alimentaire de la Métropole;

→ **la diversité des champs
d'expertises représentés:**
gastronomie, nutrition/santé,
artisanat, agriculture, résilience
et justice alimentaire.

**LE COMITÉ RABELAIS
COMME PIVOT ENTRE LA
MÉTROPOLE DE LYON ET LE
FONDS DE DOTATION**



*Jérémie Camus,
Vice-Président en
charge de l'agriculture,
l'alimentation et la
résilience du territoire*

*«Aujourd'hui, nous ne voulons pas
tenter de refaire en mieux ce qui a
échoué, nous souhaitons simplement
réunir tous les acteurs concernés par
l'alimentation soutenable autour
d'une même table. L'approche du
futur projet de la Cité sera plus large
que la gastronomie, parce que conçu
avec des acteurs venant d'horizons
divers; ce lieu emblématique
deviendra un espace expérimental et
fédérateur, ouvert à la participation
pour tous les professionnels des
filières de la gastronomie, de la
restauration, de l'agriculture,
de l'alimentation et de la santé.»*

L'élaboration de la future
Cité Internationale de la
Gastronomie repose sur deux
instances complémentaires :
le Fonds de dotation et le
comité Rabelais.

**MEMBRES
FONDATEURS
DU FONDS
DE DOTATION**

Jérémy Camus

Président du Fonds de
dotation, Vice-président
de la Métropole de Lyon
Agriculture, alimentation
et résilience du territoire

Cathy Pianon

Directrice Générale,
Affaires Publiques &
Communication et
Directrice du cabinet
du Président-Directeur
Général, groupe SEB,
membre fondateur
du Fonds de dotation
de la CIG

Régis Marcon

Chef *** Michelin

**MÉTROPOLE
DE LYON**

Émeline Baume

Vice-présidente
de la Métropole de Lyon
Économie, emploi,
commerce, numérique
et commande publique

Laurence Boffet

Vice-présidente
de la Métropole de Lyon
Participation et initiatives
citoyennes

**VILLE
DE LYON**

Gautier Chapuis

Conseiller municipal
de la Ville de Lyon
Délégation Alimentation
locale et sécurité
alimentaire

**Un
comité
d'experts**

CHEF.FE.S

Christian Têtedoie

Restaurant Christian Têtedoie
* Michelin, MOF, CFA de la
Gastronomie, membre « Les
Toques Blanches Lyonnaises »

Alain Alexanian

Chef, auteur de *L'art
de bien manger bio*

Joseph Viola

Restaurants
Daniel & Denise, MOF,
Trésorier & Vice-Président
« Les Toques Blanches
Lyonnaises »

Nour Milan

Cheffe

**JUSTICE
ALIMENTAIRE**

Flora Vidal Marron

Fondatrice de l'association
« Weavers », en charge du
programme Des étoiles
et des femmes

Boris Tavernier

Fondateur et directeur
de l'association VRAC

Cécile Fau

Présidente GESRA -
Groupement des Épiceries
Sociales et Solidaires

Diane Dupré la Tour

Cofondatrice de l'association
« Les Petites Cantines »

**RÉSILIENCE
ALIMENTAIRE**

Arthur Grimonpont

Cofondateur - Les Greniers
d'Abondance

Stéphane Crozat

Directeur du CRBA -
Centre de Ressources
de Botanique Appliquée

**Marie-Amandine
Vermillon**

Cofondatrice de l'association
BelleBouffe

AGRICULTURE, ARTISANAT ET MÉTIERS DE BOUCHE

Gérard Bazin

Président de la Chambre
d'Agriculture du Rhône, éleveur

Christophe Girardet

Représentant de la Chambre
des Métiers et de l'Artisanat
du Rhône

Laurence Paccard

Co-Présidente ARDAB,
association des
producteurs biologiques
du Rhône et de la Loire

Vincent Bouvais

Représentant du GRAP,
Groupement régional
alimentaire de proximité

MEMBRE INVITÉ

Pierre Sanner

Directeur de la Mission
Française du Patrimoine et
des Cultures Alimentaires

NUTRITION/SANTÉ

Philippe Sans

Président de Lyonbiopôle,
Directeur général délégué
en charge de la Stratégie
et du Plan - Institut Mérieux

Agnès Giboreau

Directrice Centre de
Recherche
- Institut Paul Bocuse

Martine Laville

Présidente - Centre
Européen pour la Nutrition
et Santé (CENS)

En tant qu'experts, les membres du
Comité ont pour mission d'observer et
de faire remonter les besoins de leurs
réseaux. Ils sont force de proposition sur la
programmation des espaces de la Cité:

- les publics visés
- les thématiques à aborder et la manière
de les aborder: alimentation, agriculture,
gastronomie, nutrition-santé, pratiques et
justice alimentaires...
- les types d'expositions, de
mises en scènes, d'explorations,
d'expérimentations...
- l'animation de leurs réseaux respectifs
(relais auprès des acteurs des filières
de l'alimentation)

À partir de ce mois-ci,
le comité Rabelais échangera
sur les événements passés
(retours d'expériences) et les
opportunités d'événements à venir
(typologies, formats, calendrier de
programmation...). Les travaux du
comité Rabelais seront partagés
avec les membres du Fonds de
dotation. Ils seront aussi des
éléments d'aides à la décision
et au pilotage général au service
des élu-e-s de la Métropole.

«Le comité Rabelais sera un
excellent outil de concertation
pour construire la Cité de
demain, aux côtés des métiers
de bouche, des restaurateurs,
des agriculteurs, des experts de
l'alimentation, des mécènes et des
acteurs du projet. Je suis certaine
que nous réussirons à relever le
défi de concilier dans un même
lieu excellence et grand public,
apprentissage et transmission,
valorisation des produits du
terroir et santé.»



Cathy Pianon,
Directrice Générale, Affaires
Publiques & Communication
et Directrice du cabinet du
Président-Directeur Général,
groupe SEB, membre fondateur
du Fonds de dotation de la CIG

LA CONSULTATION DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DES RESTAURATEURS



Un groupe de travail a été initié, dès juin 2020, à l'initiative de la Métropole de Lyon, dans le but de couvrir toutes les typologies de métier de bouche (boulangers, pâtisseries, bouchers/charcutiers, fromagers, etc.) sur tout le territoire métropolitain, et avec pour objectif que chacun partage son vécu et sa vision de la gastronomie à Lyon, ses attentes, les besoins...

Ces artisans de la gastronomie, sincèrement attachés à leurs produits, avec un rôle quotidien autour du bien manger, souhaitent que Lyon soit synonyme d'une gastronomie vivante, quotidienne et plurielle.

Tous vivent (et font vivre) la gastronomie à Lyon comme riche, dynamique et conviviale, et en ont fait une raison d'implantation. Mais, tous attendant que l'image de Lyon évolue avec les enjeux du moment, vers :

- Une gastronomie plurielle, omniprésente, qui puisse mettre en valeur leur travail, au même titre que celui des restaurateurs « stars »
- Une approche plus actuelle, dans l'air du temps
- Une proximité au quotidien, plus vivante, plus in situ.

Chez les artisans les plus progressistes, des attentes encore plus précises émergent, vers une gastronomie :

- Plus locavore, engagée et collaborative
- Qui valorise la créativité et la diversité des talents
- Et qui conjugue passion et transmission, pour redonner goût à leurs métiers.

5 types d'attentes ressortent :

Se faire connaître



Éduquer et former



Partager
et se rencontrer
entre pairs



Faire vivre
la gastronomie
au quotidien



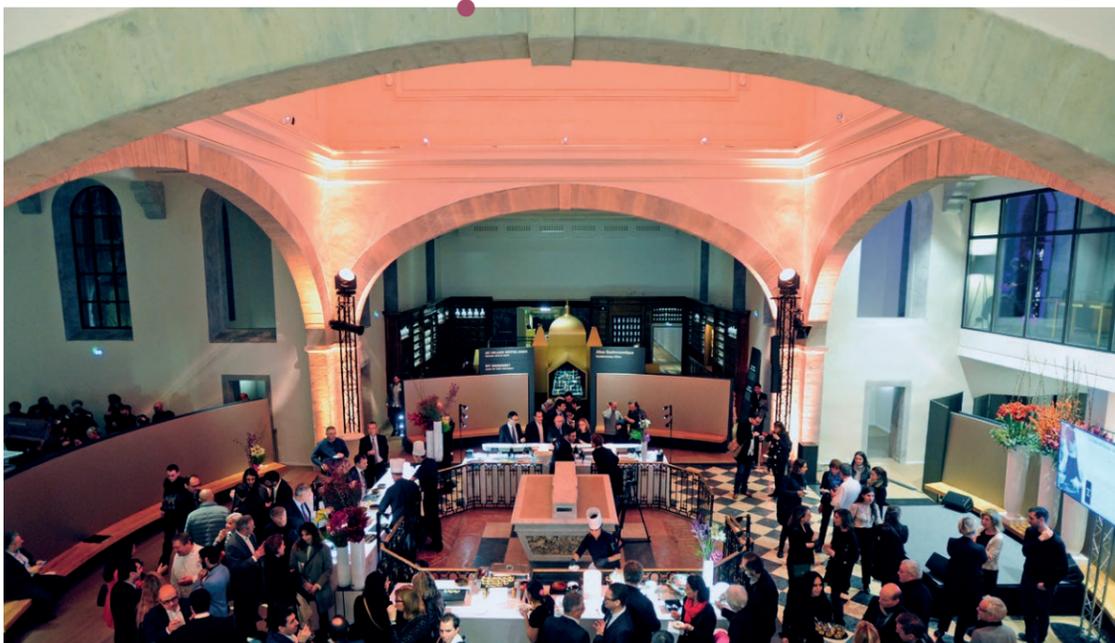
Faciliter la gestion
de leurs entreprises



Animés par la Métropole de Lyon, le Fonds de dotation, le comité Rabelais et les groupes de travail thématiques qui lui seront associés composent un « éco système » de la gastronomie.

Dans cette dynamique, un groupe de travail des restaurateurs, similaire à celui des métiers de bouche sera créé à l'initiative de la Métropole de Lyon. Les métiers de bouche et les restaurateurs ont des liens au territoire et au terroir très variables selon leurs histoires personnelles et leurs approches métiers; les synergies créeront un écosystème de la gastronomie au sens large (de la graine à l'assiette) au service de leurs métiers et d'une image plus contemporaine pour le territoire.

LES RETOURS D'EXPÉRIENCES USAGERS



Par le biais de cette méthodologie à construire, en concertation, un mode de retour d'expérience sur chaque événement mis en œuvre sera envisagé, que ce soit pour des événements professionnels de grande ampleur ou pour des événements grand-public, afin de déterminer l'architecture globale du nouveau projet de la Cité de la Gastronomie, notamment pour identifier les attentes des Grands Lyonnais.

Deux ans d'expérimentation démarrent pour pouvoir mettre sur pied le nouveau projet de Cité Internationale de la Gastronomie à horizon 2023.

En fonction du projet qui se dessinera, la Métropole de Lyon devra avec ces partenaires répondre aux questions suivantes pour le mettre en œuvre :

- 1 Identifier le mode de gestion approprié au projet et son modèle économique et de gouvernance retenu : marché public / DSP / régie / EPCC...
- 2 Évaluer financièrement les coûts de réalisation du nouveau projet en fonction des arbitrages liés aux aménagements du site : reprise / adaptation / modification globale de la muséographie...

PARTIE 4

En phase avec la politique agricole de la Métropole de Lyon, inscrite dans un projet alimentaire global

En lien avec la politique agricole et alimentaire de la Métropole de Lyon, le défi que souhaite relever la Cité est de concilier dans un même lieu une gastronomie vivante, locavore, valorisante pour les métiers de l'alimentation et de l'agriculture du territoire, à travers différentes formes (expositions, espaces de co-working, événements...). Pérenniser et développer l'agriculture biologique et l'agro écologie est l'une des priorités de la Métropole de Lyon, pour une meilleure résilience du territoire.

Avec près de dix millions de budget alloués à la politique agricole et alimentaire au sein de sa programmation pluriannuelle des investissements 2021-2026, soit un budget multiplié par quatre par rapport au mandat précédent, la Métropole de Lyon a imaginé une stratégie ambitieuse qui comporte trois objectifs :

- 1 **pérenniser et développer l'agriculture biologique et l'agro écologie** sur le territoire métropolitain et dans une moindre mesure dans les territoires voisins;
- 2 **favoriser les circuits courts**, pour améliorer la résilience du territoire;
- 3 **développer une agriculture de proximité** pour alimenter les cantines des 81 collèges du territoire.

Pour mener à bien cette stratégie et obtenir des premiers résultats concrets dès cette année, la Métropole a défini 5 axes majeurs :

- Préserver et gérer durablement les terres agricoles
- Augmenter la population agricole
- Développer l'agro écologie et l'agriculture biologique
- Adopter une gestion intégrée de la ressource en eau et préserver sa qualité
- Développer une agriculture nourricière, tournée vers les circuits courts de proximité.

CHRISTIAN TÊTEDOIE

Dès l'âge de 7 ans, Christian Têtedoie aimait déjà s'exercer dans les cuisines de ses parents. Quand à 11 ans, son oncle lui offre «La Cuisine du Marché» de Paul Bocuse, une vocation est née: Christian Têtedoie sera cuisinier.

Il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1996, ainsi qu'un Macaron du Guide Michelin en 2000. En mars 2010, c'est une nouvelle aventure qui commence à l'Antiquaille sur le site de la colline de Fourvière. Christian Têtedoie s'engage par ailleurs dans la promotion et la valorisation de la gastronomie française à travers le monde. Son envie d'ouvrir sa cuisine à tou-te-s et de partager son amour de la gastronomie font de Christian Têtedoie un chef dynamique et particulièrement humain; sa première source d'inspiration dans sa cuisine est la mise

en valeur du produit: en choisissant Lyon comme terre d'adoption, il est devenu un fervent ambassadeur de la cuisine gastronomique de la région.

Ayant accepté de faire partie du comité Rabelais, Christian Têtedoie nous fait aujourd'hui l'honneur de cuisiner, à l'occasion de la présentation du nouveau projet de la Cité Internationale de la Gastronomie. Le chef a su s'adapter à des contraintes techniques et logistiques pour pouvoir réaliser ce repas, au cœur de ce lieu si particulier.

L'EXPOSITION «CHANGEZ LE CLIMAT DANS VOTRE ASSIETTE!»

«Changez le climat dans votre assiette!» est une exposition photo conçue et réalisée par une équipe engagée, qui s'articule autour de plusieurs thématiques: quatre saisons, illustrées chacune par les fruits et légumes correspondant, quatre chefs prônant une cuisine responsable. Cette exposition prend place à la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, en lien avec les valeurs qu'elle porte: à savoir le bien manger (saisonnalité, proximité, qualité) et la bonne santé.



Exposition Photo-pédagogique
Production/réalisation © IN-FINITUM -
Photos Alain Fouray - Scénarisation
Béatrice Fouray - Textes Paule Masson

Ce projet a été créé pour interpeller, informer mais aussi sensibiliser un large public sur les propriétés du végétal, le «bon pour le climat, bon pour la santé» en privilégiant l'approvisionnement local et l'utilisation de produits de saison, pour changer nos pratiques alimentaires afin de préserver la planète et son climat.

Paule Masson, journaliste à L'Humanité, est à l'origine du projet avec le chef parisien François Pasteau et le photographe Alain Fouray. Les panneaux invitent à un voyage aux quatre coins de l'hexagone, avec des fruits et légumes au fil des quatre saisons.

Loin des reportages traditionnels, le photographe Alain Fouray porte un autre regard sur la beauté et la saveur des produits naturels, une plongée au cœur du végétal «à hauteur de fruits et légumes».

Cette exposition temporaire 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.

Située sous le Dôme des Quatre-Rangs de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, cette exposition est accessible gratuitement au public le premier dimanche du mois jusqu'au 3 octobre 2021 et pendant les Journées Européennes du Patrimoine les 18 et 19 septembre 2021.

PARTIE 5

Questions à Régis Marcon

chef 3 étoiles
et membre Fondateur
du Fonds de dotation
de la Cité Internationale
de la Gastronomie



Comment avez-vous réussi à réunir autour d'une même table autant de professionnels de la gastronomie, de l'alimentation et de la santé?

↳ La Cité Internationale de la Gastronomie avait, dès son origine, vocation à être un lieu d'échange et de rencontre pour tous les métiers de bouche. Créer le comité Rabelais va nous permettre d'ouvrir le champ des possibles, et c'est ce que nous avons expliqué aux expert-e-s qui ont tout de suite accepté de nous rejoindre pour relever le défi! Réunir des chef-fe-s, des professionnels de la nutrition et de la santé, de la justice alimentaire, de l'agriculture, de l'artisanat et des métiers de bouche autour du «mieux manger» va nous permettre de transformer la Cité en un lieu incontournable des enjeux alimentaires de demain. Et cela, je l'espère, pourra faire office de relais auprès des acteurs de la filière, dans les réseaux respectifs de chacun-e.

Comment définiriez-vous le projet de refonte de la Cité Internationale de la Gastronomie?

↳ Le lien santé et alimentation continuera à fédérer toutes ces énergies nouvelles et historiques, au cœur de la Cité Internationale de la Gastronomie. Ce lieu en rassemblera plusieurs: il sera à la fois le lieu totem d'une filière, un lieu d'événements et un lieu d'éducation... Il ne sera plus seulement question du bien manger et d'enseignement, mais d'un regard à transmettre sur le monde, parce qu'il s'agit de la vie de notre planète. Aujourd'hui, être conscient des enjeux de l'environnement, de l'agriculture, de l'alimentation n'est plus un plaisir que l'on s'offre, c'est un devoir. L'enjeu est simple et impératif: savoir quelle humanité nous offrons aux générations actuelles et futures.

ONLYLYON 
VILLE DE LYON | LA MÉTROPOLE |