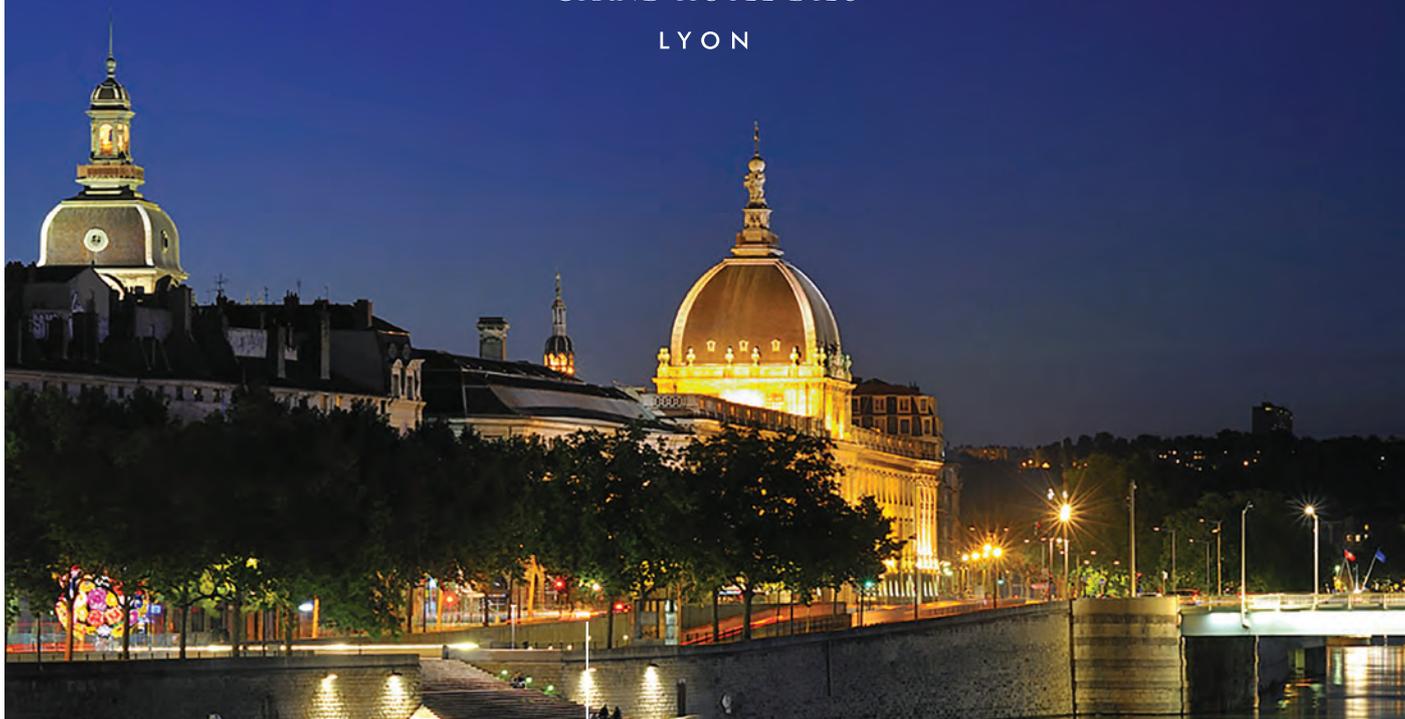




CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
GRAND HÔTEL-DIEU
LYON



MARS
2016

DOSSIER DE PRESSE

CONTACTS PRESSE

Métropole de Lyon
Agnès Benoist
Tél : 04 78 63 48 90
abenoist@grandlyon.com

Natacha Hirth
Tél : 04 26 99 39 51
nhirth@grandlyon.com

Groupe Eiffage
Nathalie Cayuela
Tél : 04 37 23 61 90
06 10 29 84 79
nathalie.cayuela.ext@eiffage.com



Gérard Collomb,
Sénateur-Maire de Lyon

édito

SOMMAIRE

3 Préambule

•

5 Une cité Internationale de la Gastronomie à Lyon, une évidence !

•

7.9 Un projet exceptionnel et original de mise en valeur de la culture alimentaire et gastronomique avec un regard particulier sur la relation entre alimentation et santé

•

10.12 Le Grand Hôtel-Dieu, futur écrin de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon

•

13.22 Visite guidée de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon

•

23 Des partenaires engagés

Si Lyon a eu l'honneur d'être sélectionnée par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, pour accueillir une Cité Internationale de la Gastronomie, c'est parce que ce choix relevait de l'évidence. C'était d'abord une évidence historique, la tradition culinaire lyonnaise étant reconnue depuis des siècles à tel point que Curnonsky fit en 1934 de Lyon, la « capitale mondiale de la gastronomie ». C'était une évidence géographique, notre ville se trouvant à la confluence de multiples terroirs, au cœur d'une région rassemblant près de 80 AOC, ce qui lui garantit un approvisionnement en produit de qualité. C'était encore une évidence professionnelle : dans quelle autre région trouve-t-on 94 chefs étoilés ? Quelle autre ville dans le monde peut se prévaloir d'accueillir tous les deux ans près de 20 000 chefs venus de tous les pays, dans le cadre du Salon International de l'Hôtellerie et de la Restauration ? Pour être à la hauteur de cette excellence, il fallait trouver un lieu d'exception.

Le Grand Hôtel Dieu de Lyon, qui vu passer au XVI^{ème} siècle François Rabelais et fut agrandi au Siècle des Lumières par Soufflot est de ceux là. Ce Monument historique, qui fait actuellement l'objet d'une rénovation alliant patrimoine et modernité, constitue en effet un écrin hors du commun pour notre Cité de la Gastronomie.

Au cœur de l'édifice, sur plus de 3 600 m², celle-ci proposera un parcours interactif sensoriel, une exposition permanente, des expositions temporaires mais aussi des ateliers de dégustation. Un fil rouge guidera le visiteur : les relations entre nutrition et santé. Car si, à Lyon, la gastronomie est bien sûr associée au plaisir et à la convivialité, nous voulons montrer, dans cet ancien hôpital, que l'alimentation peut nous aider à vivre mieux et en meilleure santé. D'ailleurs, en clin d'oeil à la tradition de l'herboristerie lyonnaise, les visiteurs pourront découvrir dans les cours du Grand Hôtel-Dieu un parcours dédié aux essences aromatiques et médicinales.

***Bienvenue au cœur
d'une expérience unique !***

Préambule



Plus que jamais, la gastronomie française est un élément phare du rayonnement de la France à l'étranger. Et ce patrimoine se doit d'être constamment enrichi et renouvelé pour qu'il garde son rôle moteur. La création du label « Cité Internationale de la Gastronomie » représente aujourd'hui un double enjeu pour les 4 futures Cités Internationales françaises (Paris-Rungis, Tours, Dijon et Lyon). Il s'agit à la fois de défendre l'identité et la force de la gastronomie française, autour notamment du repas gastronomique des Français (inscrit désormais sur la liste du patrimoine immatériel de l'Humanité), tout en développant un projet touristique, économique et commercial autour de la gastronomie.

Pour répondre à ce double enjeu, Lyon a souhaité offrir à la Cité Internationale de la Gastronomie, un écrin exceptionnel à la hauteur de l'ambition qu'elle donne à ce nouveau lieu de découvertes et de rencontres, et c'est donc tout naturellement que le choix des partenaires s'est porté sur le Grand Hôtel-Dieu.

Monument historique qui a vu notamment exercer Rabelais, ce Grand Hôtel-Dieu de Lyon fait aujourd'hui l'objet d'une magnifique reconversion, portée par le Groupe Eiffage, dont le rayonnement dépassera les frontières nationales. Ce site patrimonial sera ainsi tout entier dédié au bien-être, à l'art de vivre, à la gastronomie et aux plaisirs de la table. La thématique culinaire se déploiera sur l'ensemble du site avec des commerces, des lieux de restauration, ... autant d'espaces qui forment un véritable parcours du bien-vivre.

Au cœur de ce site d'exception, se déploiera la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, à la fois lieu d'expositions et d'événements culturels pour tous les publics, où les savoir-faire et les talents seront mis en valeur. Cette Cité sera également un lieu de recherche et d'innovation, qui portera une vision moderne et innovante de la gastronomie.

Enfin, cette Cité Internationale de la Gastronomie s'est donné pour fil rouge thématique « l'alimentation et la santé », un fil rouge qui permettra au grand public d'appréhender un champ de recherche et de connaissance inédit et qui fait de cette Cité lyonnaise une Cité singulière et originale.

Les dates clés



2010

Départ des derniers services hospitaliers de l'Hôtel-Dieu.

•

16 novembre 2010

Le repas gastronomique des Français obtient son inscription sur la liste du patrimoine immatériel de l'Humanité.

•

novembre 2011

Classement Monument Historique du site Grand Hôtel Dieu de Lyon.

•

printemps 2012

Lancement d'un appel à manifestation d'intérêt par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) auprès des collectivités territoriales souhaitant accueillir la Cité de la Gastronomie.

*printemps 2012
à oct 2012*

Travail et mobilisation autour de la candidature.

•

15 octobre 2012

Présentation du projet à la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA).

•

19 juin 2013

Officialisation par l'État, du réseau des Cités Internationales de la Gastronomie, fédérant les villes de Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours.

•

décembre 2014

Signature du bail entre Eiffage et les Hospices Civils de Lyon.

•

avril 2015

Démarrage officiel des travaux de reconversion du Grand Hôtel-Dieu de Lyon.

•

décembre 2017

Ouverture des commerces, des bureaux et des logements.

•

septembre 2018

Ouverture de l'hôtel Intercontinental.

•

décembre 2018

Ouverture de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon.

UNE CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE À LYON, UNE ÉVIDENCE...

Conjuguant un patrimoine historique exceptionnel avec un goût pour la bonne chère, Lyon est la ville idéale pour l'accueil d'une Cité Internationale de la Gastronomie ! Ouverture des portes en décembre 2018.

Une ville gourmande

Ville gourmande par excellence, réputée dans le monde entier grâce au Chef Paul Bocuse, qui a fêté en 2015 ses 50 années d'étoiles au Guide Michelin, Lyon possède aujourd'hui plus de 2 000 restaurants soit la plus grande densité de France : des célèbres « bouchons » aux 94 chefs étoilés présents dans la région, des traditionnelles « mères lyonnaises » aux jeunes chefs inspirés et innovants, Lyon est un véritable laboratoire de goûts et de concepts en matière de gastronomie.

Constitutive de son identité, la gastronomie est pour Lyon une marque de fabrique à part entière : la ville a su développer un « humanisme de la table » qui lui valut, dès 1935, le titre de « Capitale Mondiale de la Gastronomie » par le critique Curnonsky. L'excellence gastronomique lyonnaise est, d'ailleurs, l'une des premières raisons invoquées par les touristes quand ils expliquent pourquoi ils ont choisi Lyon comme destination.

Un patrimoine gastronomique et de terroir d'une grande diversité

Mais à Lyon, la gastronomie ne s'arrête pas à « la grande cuisine », elle concerne toute la filière de l'alimentation, des métiers de bouche, de l'agriculture ou du tourisme. Des filières particulièrement dynamiques et innovantes

qui, aux côtés de grands instituts de formation (Institut Paul Bocuse, École Tsuji..) accompagnent l'évolution des métiers et des savoir-faire.

Lyon est au cœur d'une région particulièrement riche en termes de « terroirs » : avec 79 produits d'appellation d'origine contrôlée, Auvergne-Rhône-Alpes est la première région française pour le nombre de produits sous signe de qualité (AOC, IGP, Label).

La gastronomie à Lyon, c'est aussi un regard particulier posé sur les liens entre nutrition et santé : C'est à Lyon que s'est créé le Centre Européen de la Nutrition pour la Santé (CENS).

Le dynamisme lyonnais s'illustre également par la présence d'une cinquantaine d'événements dédiés à la gastronomie au sens large, tout au long de l'année, dont le plus connu et le plus prestigieux d'entre eux : le Bocuse d'Or au sein du salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie, le SIRHA. Enfin, dès 2007, Lyon fut à l'initiative du réseau Délice, le réseau international des Villes gourmandes ayant pour objectif de promouvoir l'excellence culinaire et le bien-manger en proposant une plateforme d'échanges et de rencontres avec des chefs et des professionnels de la gastronomie. À ce jour, le réseau compte 21 villes sur 4 continents.

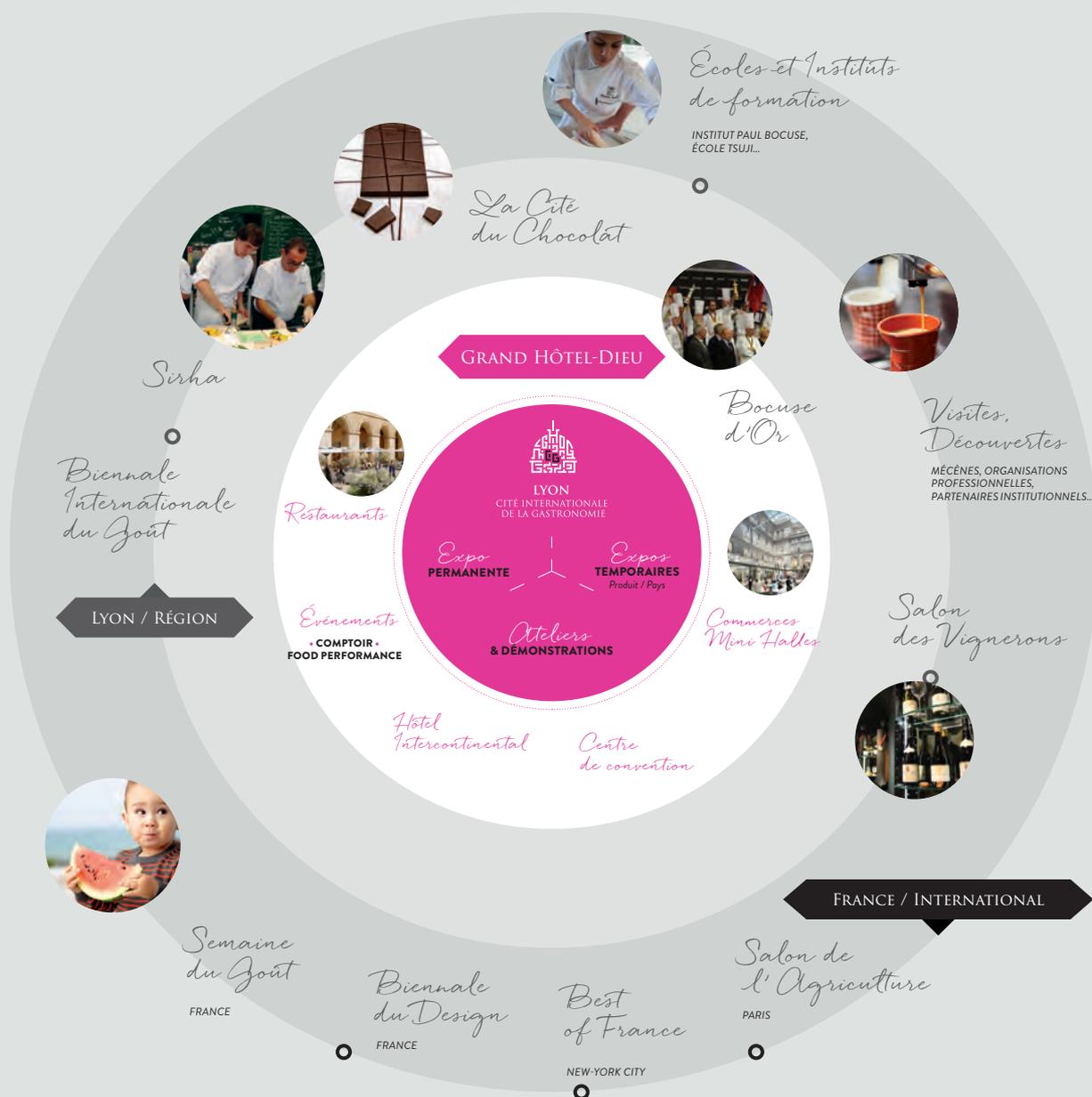
Un patrimoine architectural exceptionnel

Théâtre de plus de 2 000 ans d'histoire, la ville possède également un remarquable patrimoine architectural qui a permis d'inscrire 500 hectares de son centre-ville au Patrimoine Mondial de l'Unesco en 1998.

Lyon compte aujourd'hui parmi les plus belles et attractives destinations urbaines d'Europe attirant plus de 5 millions de visiteurs chaque année.

LA CITÉ AU CŒUR DE L'ÉCOSYSTÈME DE LA GASTRONOMIE

Elle s'adosse aux événements existants, elle fait le lien avec les partenaires. Elle inspire les visiteurs et s'inspire du monde.



UN PROJET EXCEPTIONNEL ET ORIGINAL DE MISE EN VALEUR DE LA CULTURE ALIMENTAIRE ET GASTRONOMIQUE ...

*...avec un regard particulier
sur la relation entre alimentation et santé*

Si la relation de Lyon avec la gastronomie s'appuie évidemment sur une histoire, une pratique, des lieux et des chefs emblématiques, Lyon est aussi et surtout un véritable lieu d'innovation et d'expérimentation dans ce domaine. Et c'est bien là toute l'ambition partagée par la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon : interroger, en s'appuyant sur les métiers et traditions culinaires françaises et internationales, la façon dont la gastronomie s'intègre et participe au monde actuel et à venir.

En choisissant pour fil rouge la thématique «Alimentation et santé», la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon présentera ainsi notamment un champ de recherche et de connaissance inédit au sein du réseau des Cités Internationales de la Gastronomie, se positionnant ainsi comme une Cité singulière et originale.

Au cœur d'un site patrimonial d'exception -le Grand Hôtel-Dieu- la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon portera une vision moderne de la gastronomie, à la fois source de bien-être et de bien vivre. La Cité sera un lieu d'expositions et d'événements culturels pour tous les publics, un espace où les savoir-faire et les talents seront mis en valeur ainsi qu'un lieu de recherche et d'innovation. Mais, outre l'espace muséal de 3 600m², la thématique culinaire se déploiera aussi de façon complémentaire sur l'ensemble du site du Grand Hôtel-Dieu : commerces, restauration..., autant d'espaces qui formeront un véritable parcours du bien-vivre.

Un lieu pour expérimenter, découvrir, partager

La volonté des concepteurs du projet est d'offrir une véritable expérience sensorielle et participative aux visiteurs qui découvrent la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon. Dans cet objectif, un parcours pédagogique sera conçu autour d'espaces de démonstration et de mise en situation.

Le visiteur, néophyte ou spécialiste sera ici un véritable acteur de sa visite. Favorisant l'apprentissage et la découverte, ce « parcours du goût » comprendra un espace muséal sensoriel, des expositions permanentes et temporaires, des ateliers ludiques et interactifs, des espaces de démonstration et d'ateliers culinaires, des événements associés, etc.

Imaginé comme un lieu d'innovation, de transmission, d'apprentissage, il va permettre à tous de découvrir les secrets de la gastronomie française et internationale, d'en révéler l'histoire, les terroirs, les produits, les métiers, les savoir-faire mais aussi les tendances, les innovations et les évolutions à venir.

La valorisation des métiers, des traditions et de l'excellence culinaires français et étrangers

Il s'agit pour la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon de permettre aux visiteurs d'appréhender la gastronomie dans toutes ses composantes et de leur transmettre, de façon la plus complète possible, la richesse de la gastronomie française et du monde : que ce soit en s'intéressant, par exemple, aux produits utilisés, reflets de la diversité des régions et des terroirs français et internationaux ; mais aussi, pourquoi pas, aux mariages réussis et audacieux entre mets et vins, à l'esthétisme de la table, aux conversations qui s'animent autour d'un bon repas...

La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon se veut également révélateur de la gastronomie comme filière d'innovation, de création de valeurs. Les professionnels auront tout loisir de s'y rencontrer, d'échanger, de tester... La Cité entend ainsi encourager la recherche et l'innovation dans le domaine du goût et de la gastronomie.

Le fil rouge lyonnais : la gastronomie à la croisée de l'alimentation et de la santé

Cette Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon aura pour spécificités de s'intéresser tout particulièrement aux liens entre alimentation et santé.

L'alimentation et le style de vie sont, en effet, unanimement reconnus comme des facteurs-clés dans l'entretien de la santé. Dans la plupart des pays, l'amélioration de l'alimentation est un enjeu de santé publique, que ce soit pour enrayer la progression des maladies non-transmissibles (obésité, diabète, cancers...) ou pour remédier à la sous-nutrition.

De nombreuses équipes de recherche travaillent à Lyon sur les liens entre nutrition et santé au travers d'études épidémiologiques, cliniques et biologiques mais aussi aux travers d'études en sciences humaines et sociales.

C'est notamment le cas du Centre Européen de la Nutrition pour la Santé (CENS), un projet à la portée scientifique, économique et sociétale qui rassemble acteurs de l'industrie, de la science et des collectivités publiques dans un centre public-privé de 6 000 m² sur le site de l'hôpital Lyon-Sud. Il réunit les équipes pluridisciplinaires du laboratoire CarMeN (CardioMétabolisme et Nutrition) et du CRNH Rhône-Alpes (Centre de Recherche en Nutrition Humaine) travaillant en étroite collaboration avec le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse. Le projet CENS est aujourd'hui partie-prenante du projet de Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon.

***Apprendre à mieux se nourrir,
améliorer la prévention dans ce domaine,
éduquer à la diversité des goûts, lier
la nutrition au plaisir, innover, mener
des recherches pour permettre de faire
évoluer les pratiques alimentaires (le
bien-manger), mieux appréhender les
impacts de l'alimentation sur le corps et
l'esprit, garant d'une meilleure santé...
sont autant de questions pour l'avenir
de l'humanité auxquelles la Cité
Internationale de la Gastronomie de
Lyon tentera d'apporter des éléments
de réponse.***



TRANSMETTRE

La richesse de la gastronomie française et du monde, la douceur de l'art de vivre à la française, donner à chaque visiteur les clés du plaisir de bien manger et de mieux se nourrir.

RÉVÉLER

Les terroirs, les produits, les métiers, les savoir-faire : créer un lieu d'innovation, de transmission, d'apprentissage, de formation, pour permettre à tous de découvrir les secrets de la gastronomie du monde.

LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE DE LYON, UNE SOURCE D'INSPIRATION

FÉDÉRER ET ACCUEILLIR

En proposant un laboratoire pour les professionnels de la filière, les forces vives, les énergies, les talents...

S'OUVRIR AU MONDE

Devenir une destination de référence, une vitrine de l'excellence.

*Venez vivre et
partager l'expérience
unique de la
Gastronomie !*

- ◆ Dans un nouveau lieu entièrement consacré à la connaissance du patrimoine gastronomique mondial et à sa transmission.
- ◆ Dans un lieu d'excellence, de création et de partage où se confrontent les éléments clés du patrimoine culinaire français et mondial, ses pratiques et ses tendances actuelles.

LE GRAND HÔTEL-DIEU, FUTUR ÉCRIN DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE DE LYON

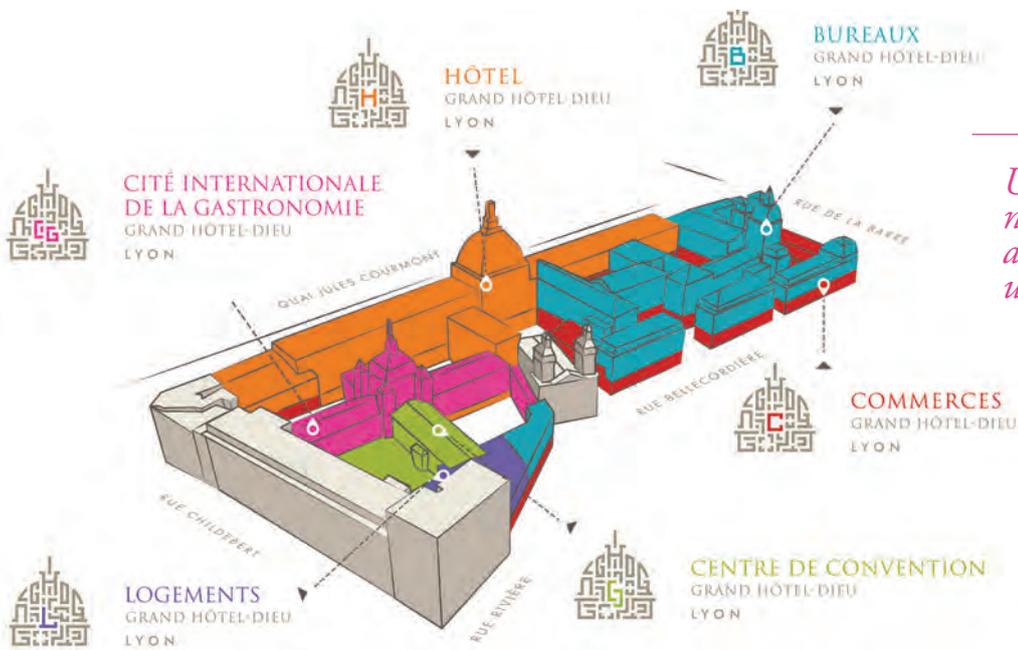
Peut-on rêver meilleur emblème pour une Cité Internationale de la Gastronomie que de prendre place dans les murs qui ont accueilli Rabelais ? Dans ce Grand Hôtel-Dieu qui incarne l'alliance entre les plaisirs gastronomiques et la médecine moderne ?

Le projet de Cité Internationale de la Gastronomie s'inscrit dans le projet unique et exemplaire de rénovation du Grand Hôtel-Dieu de Lyon mené par le groupe Eiffage et conçu par les architectes

Albert Constantin, Claire Bertrand et Didier Repellin, avec le soutien de la Ville de Lyon, de la Métropole de Lyon et de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Il s'agit de la plus vaste initiative privée de rénovation d'un monument historique jamais réalisée à ce jour en France.

Chef d'œuvre de Soufflot, le Grand Hôtel-Dieu est un édifice exceptionnel de l'architecture des Lumières, qui s'est reconstruit sur lui-même en conservant la trace des différentes époques qu'il a traversées. Avec le projet de reconversion, il sera magnifié et accessible à tous grâce à 8 entrées (dont 7 seront ouvertes au public) qui permettront l'accès aux 8 000 m² de cours intérieures, avec des restaurants, des cafés, des commerces, l'hôtel Intercontinental et un Centre de convention.



Un espace d'histoires nouvelles à partager autour de multiples usages et activités

RECONVERSION DU GRAND HÔTEL-DIEU DE LYON : L'HOSPITALITÉ RÉINVENTÉE



Le projet de reconversion du Grand Hôtel-Dieu de Lyon puise ses racines dans l'histoire du lieu pour répondre aux attentes contemporaines. C'est le lieu qui donne le tempo, qui guide les choix de la reconversion. En s'inspirant de l'architecture et du patrimoine de l'un des plus importants monuments de Lyon, le groupe Eiffage accompagné par Albert Constantin et Claire Bertrand, architectes et Didier Repellin, architecte en chef des Monuments Historiques, entend concevoir un ensemble harmonieux, porteur d'identité forte et source d'attractivité.

Le 11 juin 2015, Crédit Agricole Assurances en partenariat avec la Caisse Régionale de Crédit Agricole de Centre-Est s'est porté acquéreur du site, convaincu du succès à venir de ce projet ambitieux de reconversion de patrimoine d'exception dans une ville à l'attractivité incontestée.

Au cœur des priorités : la renaissance du lieu par son ouverture vers l'extérieur. En un mot : faire en sorte que la population se réapproprie le Grand Hôtel-Dieu. Outre une rénovation visant à redonner aux bâtis et extérieurs toute leur majesté, il s'agit de faire d'un magnifique site historique un nouveau quartier à vivre au cœur de la Presqu'île de Lyon.

Le projet démultiplie les points d'accès au site : d'une seule entrée principale ces dernières années, le bâtiment offrira 7 ouvertures sur les différentes façades afin de permettre à chacun de traverser le site, de flâner à loisir en profitant des 8 000 m² de cours, jardins et galeries repensés et désormais accessibles.

Au cours de son histoire, le Grand Hôtel-Dieu de Lyon a en effet été un carrefour, un lieu d'échanges et de rencontres. En s'ouvrant au public, il revendique à nouveau cette facette de son identité et redevient un espace ouvert et dynamique qui offre une multitude de services et d'activités aux Lyonnais comme aux visiteurs occasionnels.

Le Grand Hôtel-Dieu de Lyon ouvrira au public les portes de ses commerces et bureaux en décembre 2017, après 43 mois de travaux. Cette reconversion de grande envergure contribue non seulement à la qualité de vie des Lyonnais au quotidien, mais aussi au prestige et au rayonnement international de la ville.



UNE CITÉ EN PARFAITE COMPLÉMENTARITÉ AVEC LES AUTRES ACTIVITÉS DU GRAND HÔTEL-DIEU

Rendez-vous des saveurs et de la gourmandise

Lieu historique de rencontre et d'échanges, le Grand Hôtel-Dieu de Lyon se devait de dédier une place de choix aux saveurs et à la gastronomie en complémentarité avec la Cité Internationale de la Gastronomie. Neuf points de restauration seront à disposition des visiteurs pour une pause à tout moment de la journée : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, apéritif ou dîner. Ces espaces de restauration bénéficieront d'un cadre architectural exceptionnel et investiront les terrasses et les cours du Grand Hôtel-Dieu.

Plusieurs concepts sont déclinés avec pour point commun l'originalité et la qualité des services et des produits. Grand Hôtel-Dieu aura à cœur de devenir la référence du goût avec une offre de restauration qui se veut en phase avec les tendances de consommation durables exigeantes et soucieuses du bon. Restaurants, commerces de bouche et café seront gages de qualité et sauront marier plaisirs, santé et responsabilité.

Un hôtel Intercontinental Resort 5*, pièce maîtresse du nouveau site

L'hôtel Intercontinental, sur 13 500 m² sera situé en façade du Rhône et sous le grand Dôme, cœur névralgique de l'hôtel. Celui-ci dessert les deux ailes de l'hôtel et ses 143 chambres qui bénéficieront chacune d'une vue sur le quai ou sur les cours intérieures. L'hôtel disposera également d'un restaurant gastronomique.

Un centre de convention

Le Grand Hôtel-Dieu accueillera également un centre de convention. Sur près de 2 700 m², géré par l'hôtel, il sera un lieu privilégié pour organiser des séminaires et des congrès de portée internationale. Le complexe comprend une grande salle polyvalente d'une capacité de 500 personnes, divisible, ainsi que dans les étages, une dizaine de salles de réunion où les congressistes pourront se retrouver pour échanger en plus petit comité.

Tendances et design

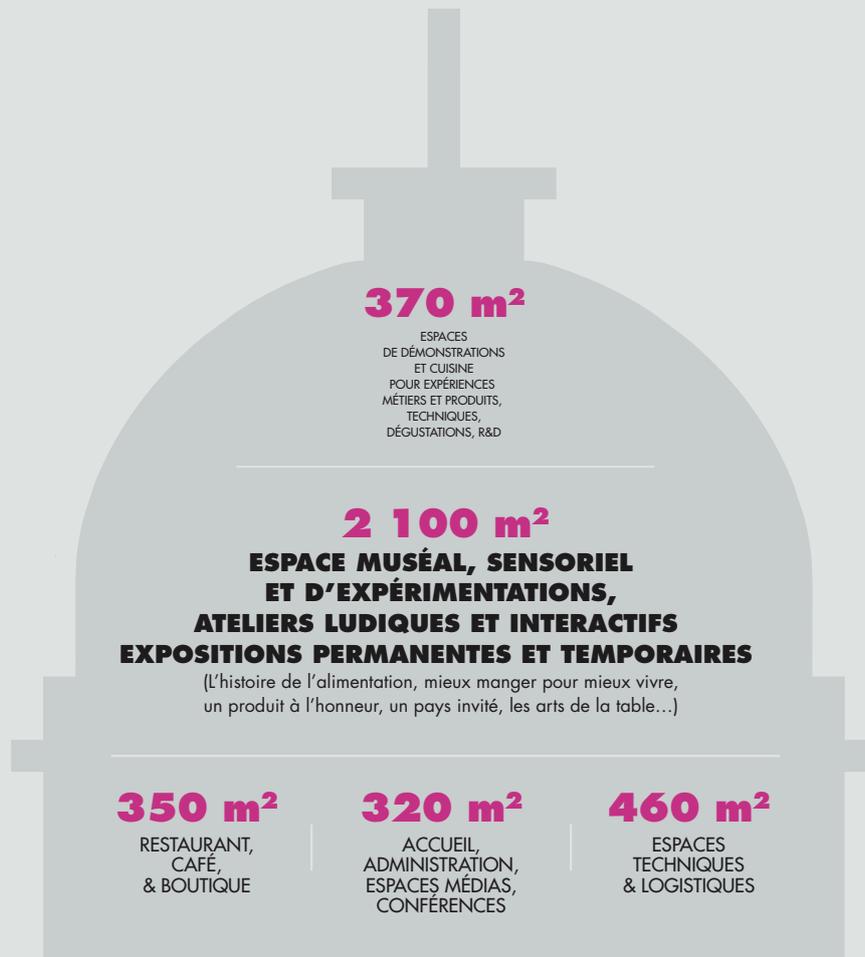
Une quarantaine de boutiques verra le jour notamment dans le nouveau « Passage de l'Hôtel-Dieu » conçu autour d'une cour creusée à l'instar du célèbre marché couvert londonien, Covent Garden.

Une offre de bureaux entre patrimoine et modernité

En alliant le charme de l'ancien et la fonctionnalité du neuf, le projet propose un large choix d'implantations et de surfaces sur 13 600 m² : 6 600 m² dans des bâtiments neufs et 7 000 m² dans des bâtiments réhabilités.



UNE VISITE DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE DE LYON : 3600 M² D'EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES



Étage 2

- ◆ espace d'expositions
- ◆ cuisine et ateliers culinaires

Étage 1

- ◆ espace d'expositions
- ◆ Club des chefs, médias,
labo photo, presse

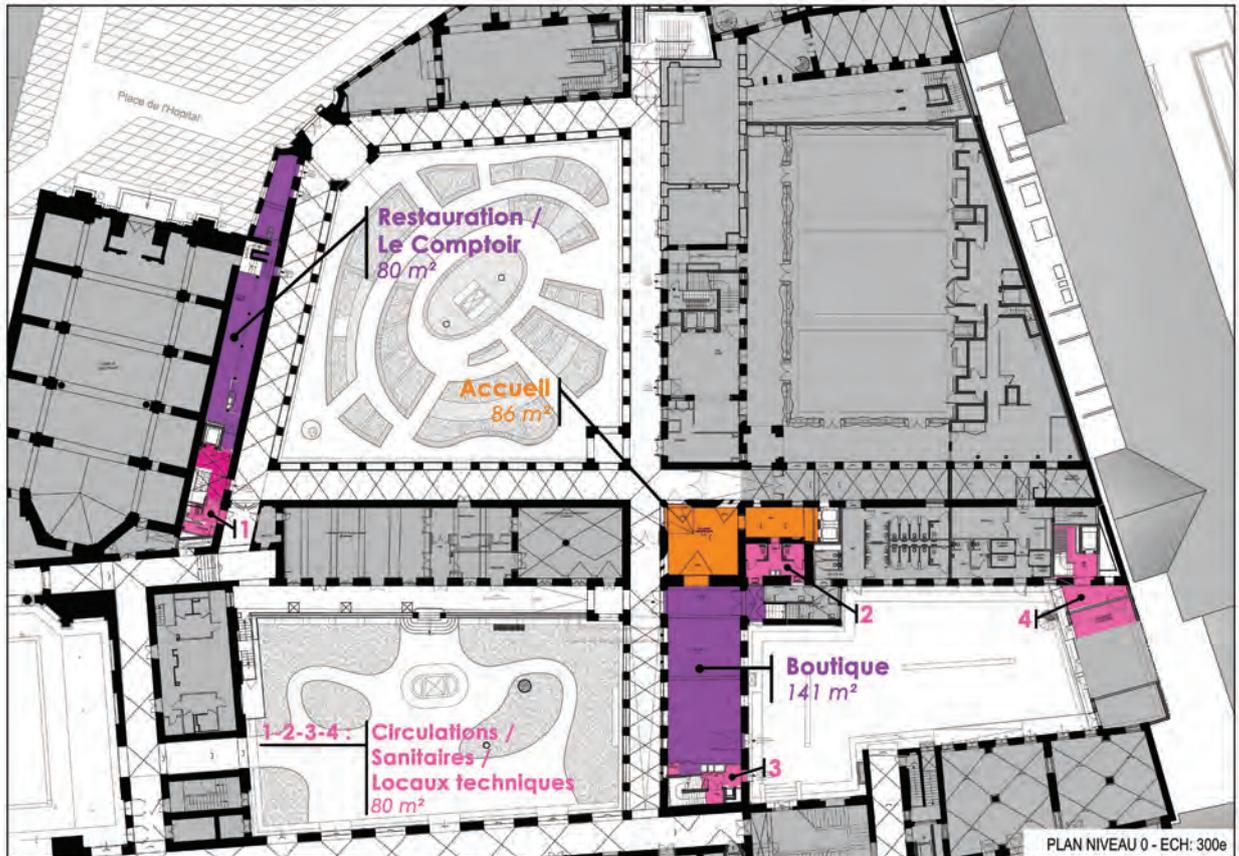
Entresol

- ◆ le «café de la cité»
- ◆ espace d'expositions
— exposition permanente
— expositions temporaires
- ◆ espace démonstration /
apprentissage

Rez-de-chaussée

- ◆ accueil
- ◆ boutique
- ◆ restaurant « Le comptoir »





LE REZ-DE-CHAUSSÉE

Accueil

- ◆ Une borne d'accueil
- ◆ La billetterie
- ◆ Un plan de la Cité
- ◆ Des écrans pour donner des infos sur ce qui se passe dans la Cité et hors les murs : les expos, les événements, les conférences... à Lyon, dans la région, en France et dans le monde
- ◆ Des prospectus, des dépliants, des informations...
- ◆ L'accès (gratuit) à la boutique

Boutique

- ◆ Scénarisée comme des « étals de marché » : tout sera présenté comme dans les vitrines des boulangeries, des pâtisseries, des marchés, des épiceries...
- ◆ On y trouvera : des ouvrages, de la papeterie, des objets divers, des produits à consommer... Les réserves seront intégrées au mobilier.

Restaurant «le comptoir»

- ◆ Une restauration au comptoir, debout...

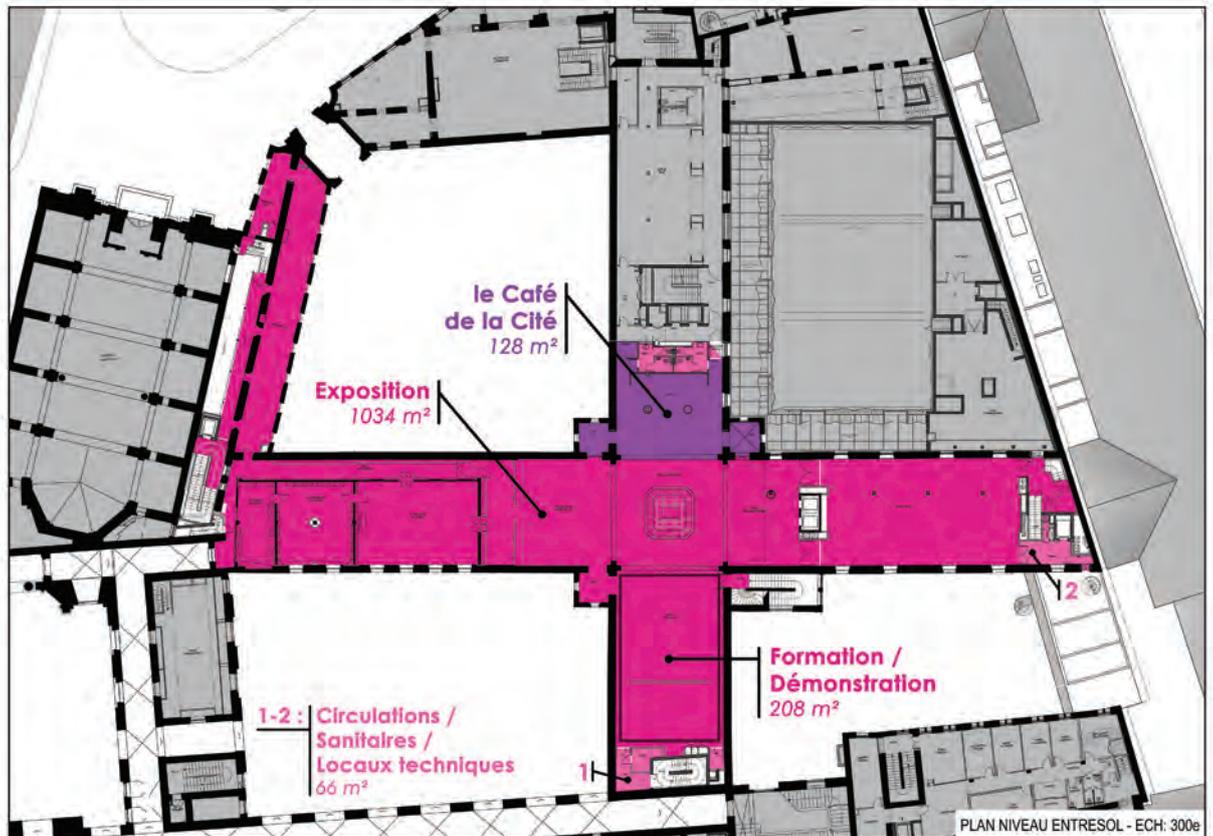
| REZ-DE-CHAUSSÉE



◆ *Cour du Cloître, entrée dans la Cité*



◆ *Cour du Cloître, entrée dans la Cité*



ENTRESOL

Espace exposition :

- ◆ « L'histoire de l'alimentation à travers les âges et les continents »
- ◆ « Mieux manger pour mieux vivre »
- ◆ « Les arts de la table »

Espace apprentissage, démonstration

- ◆ Un espace animé par des cuisiniers, des pâtisseries, des fromagers, des poissonniers, des chocolatiers, des bouchers, des vignerons, des boulangers, des éleveurs, des agriculteurs...
- ◆ Découvertes et démonstrations des métiers, techniques et produits

Le café de la cité

Ouvert à tous, pour une pause déjeuner, goûter... à toute heure de la journée

| ENTRESOL



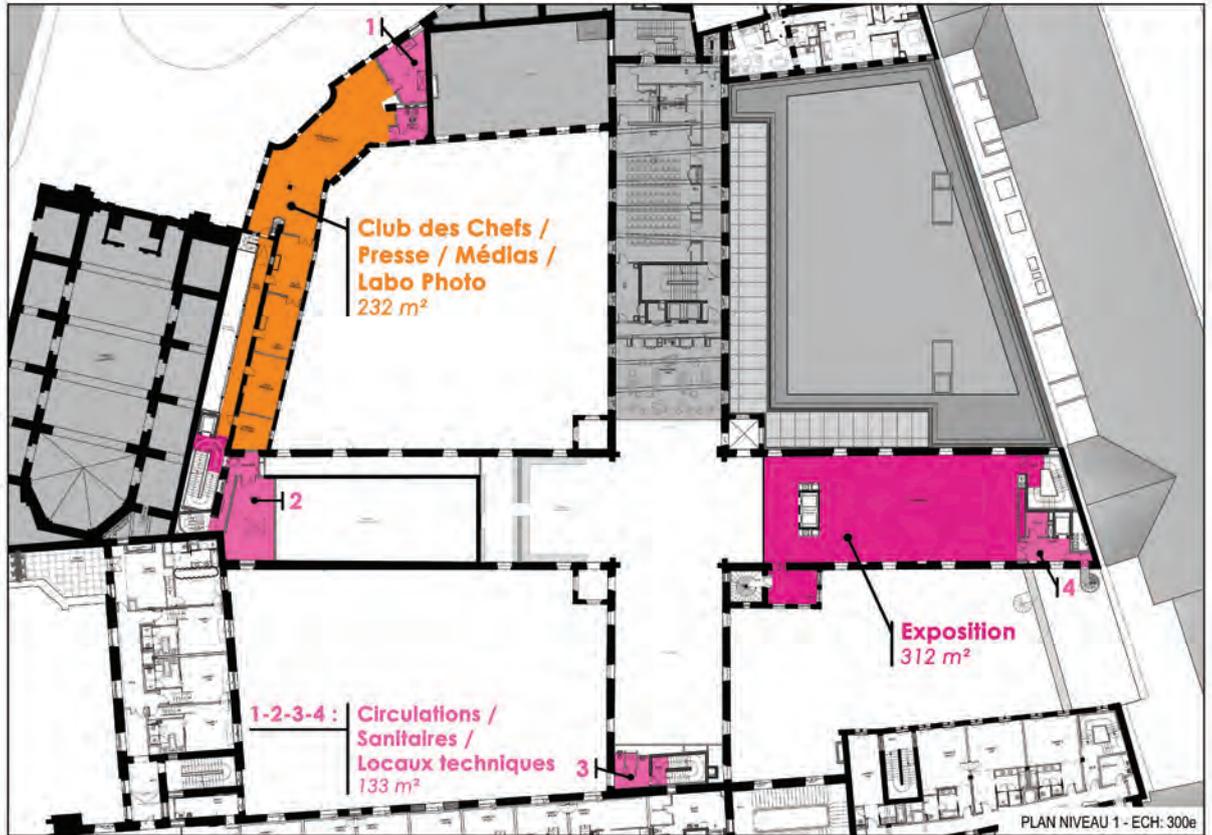
◆
*Le Dôme des Quatre Rangs,
le coeur de la Cité
de la Gastronomie*

◆
*Le Café de la Cité:
une pause conviviale pour déguster les
spécialités mises à l'honneur*



◆
*Exposition permanente:
Salle de l'apothicairerie,
expériences interactives*





1^{er} ÉTAGE

Espace exposition

- ◆ Expériences sensorielles autour des 5 sens pour goûter, sentir, toucher les produits, comprendre, échanger ...
- ◆ Espace pour groupes et scolaires

Club des chefs, médias, labo photo, presse, administration

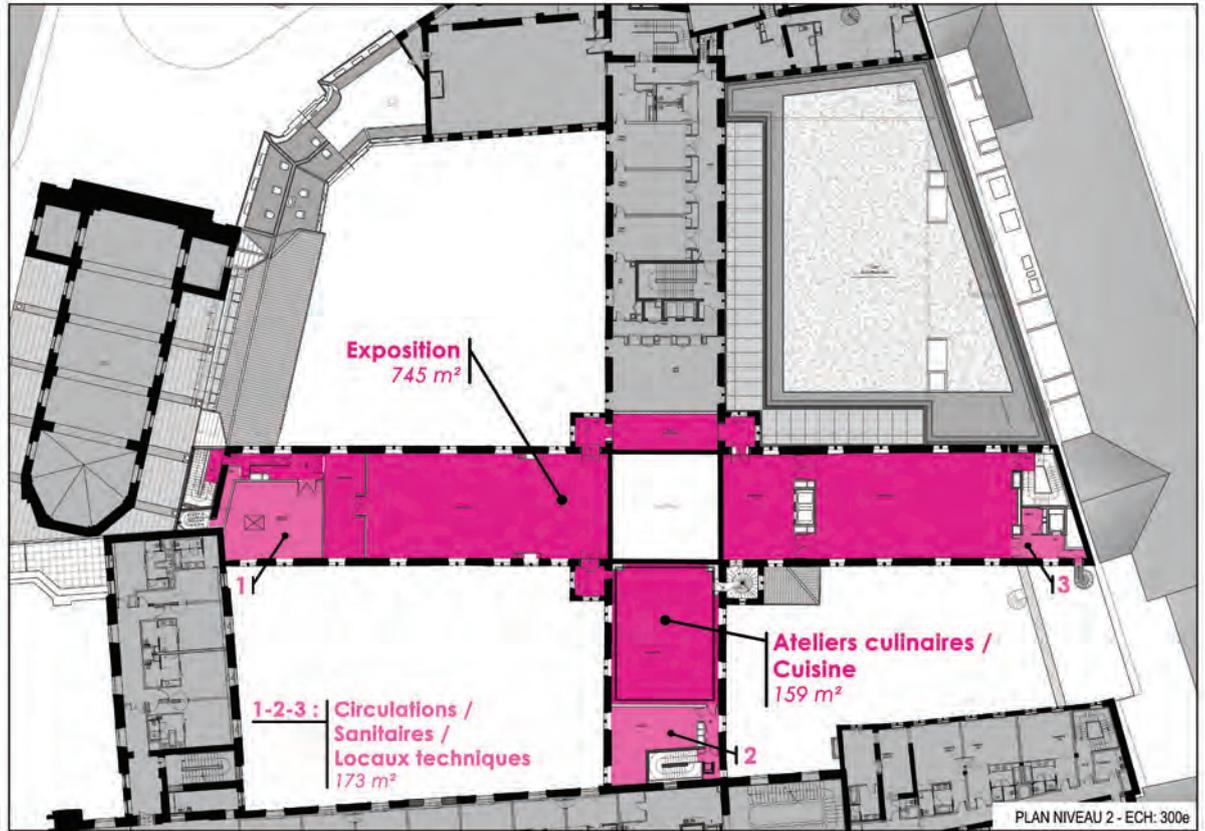
| 1^{er} ÉTAGE



◆ Exposition permanente : retracer l'histoire de l'alimentation au fil des siècles et des continents.



◆ Découvrir un produit à travers les 5 sens



| 2^{ème} ÉTAGE

Espace exposition

- ◆ Exposition temporaire : un pays invité
« Le Japon, traditions et innovations »
- ◆ Exposition temporaire : un produit à l'honneur
« Le blé, de l'épi à l'assiette »

Ateliers culinaires et cuisine

| 2^{ème} ÉTAGE



◆ *Expériences partagées : démonstrations culinaires et dégustations*

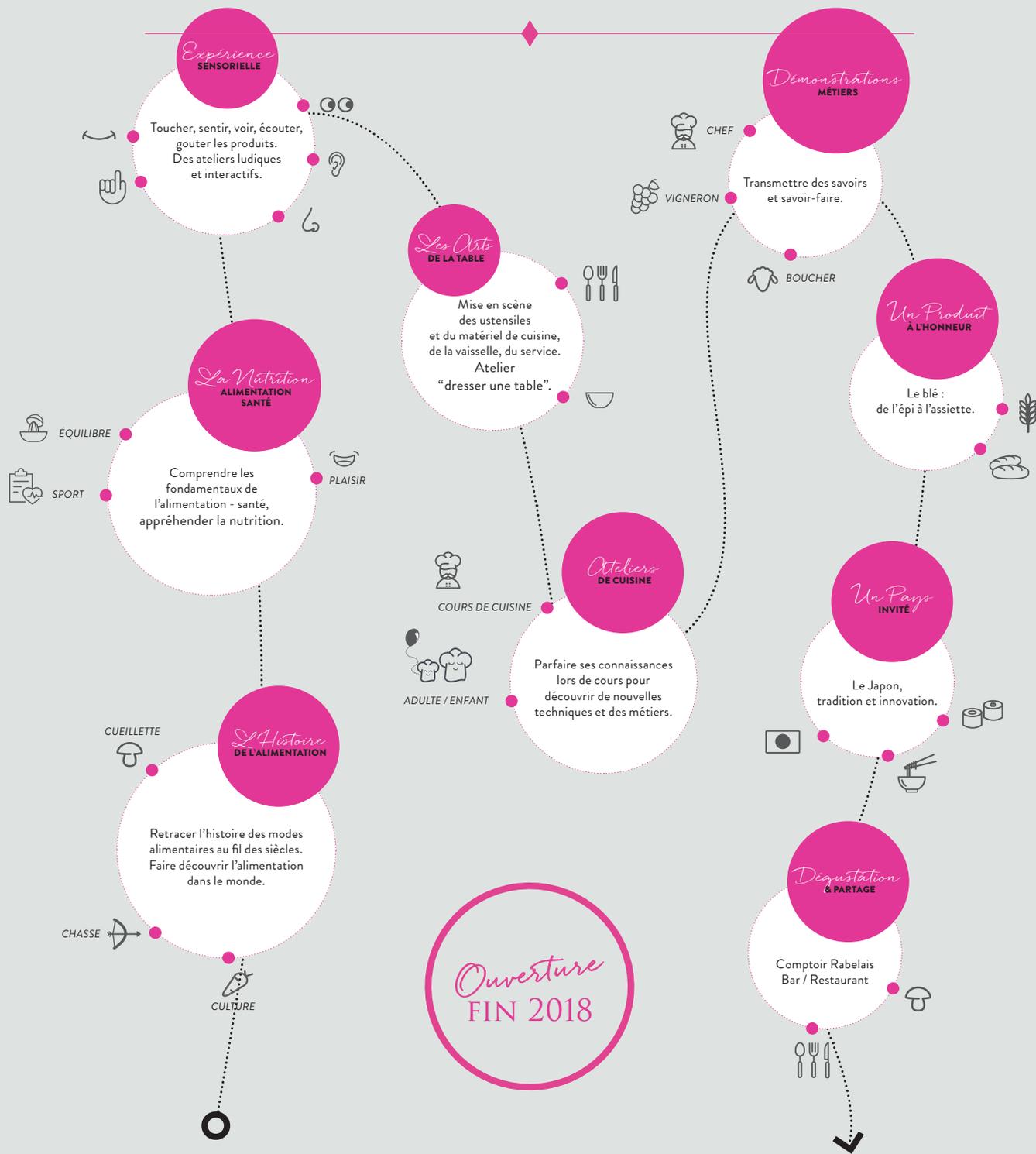


◆ *Expositions temporaires :
un pays invité*



◆ *Expositions temporaires :
un produit à l'honneur*

3 600 M² D'EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES



Visiteurs

Dossier de presse/Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon

Gastronomes

DES PARTENAIRES ENGAGÉS



“ Lyon a une
légitimité naturelle
à héberger la
Cité Internationale
de la Gastronomie ”

Professionnels des métiers de bouche, du tourisme, du monde de la culture, de la santé, de la recherche, de l'agroalimentaire... ont réfléchi ensemble aux côtés d'Eiffage, de la Ville et de la Métropole de Lyon, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, sur le projet de Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon.

Élaboré au sein d'un comité stratégique présidé par le chef Régis Marcon, aux côtés de Georges Képénékian premier adjoint de la Ville de Lyon et de David Kimelfeld, premier vice-président de la Métropole de Lyon, ce travail collaboratif et partenarial a permis de faire émerger des axes, des tendances, des partis-pris sur lesquels s'appuie aujourd'hui le projet de Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon.

Régis Marcon

Chef et Président du Comité d'Orientation Stratégique
de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon

“ Pour moi, Lyon a une légitimité naturelle à héberger la Cité Internationale de la Gastronomie, notamment parce que trois filières clés y convergent et dialoguent : les métiers de bouche, l'agriculture et la recherche en matière d'alimentation et santé. Je suis très fier et en même temps très heureux de pouvoir m'impliquer dans les grandes orientations de ce projet qui est le reflet des valeurs que les professionnels des métiers de bouche partagent largement en Auvergne-Rhône-Alpes ”



CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
GRAND HÔTEL-DIEU
LYON