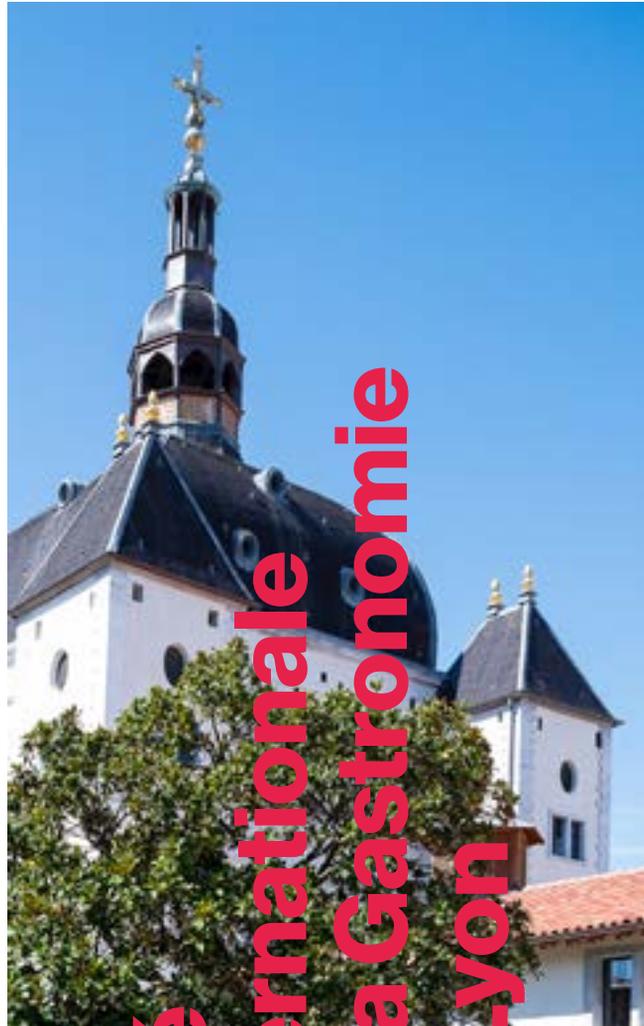


Dossier
de presse



Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon

**Cité
Internationale
de la Gastronomie
de Lyon**

www.citegastronomielyon.fr





Sommaire

4 **La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, lieu culturel entièrement dédié à la gastronomie**
Les 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

6 La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, lieu d'éducation au « bien-manger »

Une programmation originale pour faire vivre la gastronomie sous toutes ses formes

8 Des événements et animations tout au long de l'année

11 Un lieu d'expériences où l'on peut déguster les œuvres d'art

Des espaces à privatiser pour les événements

Un rayonnement international pour la gastronomie française et l'ensemble de la filière

12 La Cité Internationale de la Gastronomie, nouveau lieu phare de la métropole lyonnaise

Une ouverture sur le monde et aux visiteurs du monde entier

La Cité Internationale de la Gastronomie, née d'une démarche collective

16 Infos pratiques

19 Chiffres clefs





La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, lieu culturel entièrement dédié à la gastronomie.

Les 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. Toutes porteront les valeurs de partage, de plaisir du goût et du bien-manger qui caractérisent le repas gastronomique français. Chacune, avec ses spécificités, diffusera la culture de la gastronomie, en France et dans le monde entier, et la transmettra aux générations futures. 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 » lyonnaises, ces jeunes femmes anciennement employées par les familles bourgeoises qui ont ensuite ouvert leur propre restaurant pour proposer une cuisine familiale, comme la Mère Brazier ou la mère Filloux, 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, à qui la Cité rendra hommage lors de la première saison d'événements.

C'est donc très symboliquement que la première Cité Internationale de la Gastronomie, destinée à mettre en valeur le repas gastronomique des Français à l'international, ouvre ses portes à Lyon le 19 octobre 2019 à partir de 10h.

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

La Cité Internationale de la Gastronomie prend 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. 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.

En plus des jardins où étaient cultivées les plantes médicinales alimentant l'apothicairerie, le Grand Hôtel-





Vincent Breed
Faithfood,
Usages du monde

Dieu était organisé en quatre grandes salles disposées en croix autour d'un autel central, abrité par un dôme. Cette innovation sanitaire permettait de séparer les blessés des contagieux et de ventiler l'air, améliorant significativement le taux de survie des malades.

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 Bérart l'un des premiers centres anti-cancéreux de France...

Cet ancien hôpital, qui occupe une place importante dans le cœur des nombreux lyonnais qui y sont nés ou qui y ont travaillé, a été entièrement rénové pour accueillir des commerces, restaurants, hôtel... Pour ces habitants qui ont gardé un lien fort avec les lieux, et

pour les 300 000 visiteurs annuels attendus, venir à la Cité, installée sous le dôme des Quatre-Rangs, partie la plus ancienne du Grand Hôtel-Dieu (XVII^e siècle), sera l'occasion d'admirer les espaces intérieurs et les détails architecturaux de ce monument historique, joyau du patrimoine bâti français.

Aujourd'hui la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon se veut tout aussi innovante et créatrice de progrès, tant en abordant la réflexion sur les enjeux économiques et écologiques de l'alimentation de demain, qu'en accueillant en ses murs un espace de co-working ouvert aux porteurs de projets, futurs entrepreneurs de l'alimentation.

En articulant sa programmation autour des questions de l'alimentation et de la santé, la Cité s'inscrit parfaitement dans la continuité de l'histoire du Grand Hôtel-Dieu, et confirme le positionnement de Lyon comme capitale de la gastronomie pour les prochaines décennies.





La Cité internationale de la Gastronomie de Lyon aborde la gastronomie sous toute ses formes. Elle parle à la fois de la cuisine étoilée et de l'alimentation du quotidien. Elle place au cœur de son projet la réflexion sur les grands enjeux de prévention et de santé liés à l'alimentation. Elle est un lieu d'éducation aux plaisirs du « bien-manger » pour les petits et pour les grands, un lieu d'échanges et d'initiatives autour des thématiques économiques, sociales et écologiques qui sont au cœur de l'actualité.

Les six espaces du parcours permanent de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon portent le message d'une bonne alimentation synonyme de plaisir, valorisant les produits de saison et de qualité, et soutiennent l'idée que le bien-manger ne doit pas être réservé à une petite partie de la population.

Au Grand Hôtel-Dieu

raconte l'histoire de ce lieu, faisant le lien entre alimentation et santé. Au sein de l'apothicairerie de l'hôpital entièrement rénovée, le visiteur découvrira le secret des plantes médicinales et des innovations médicales qui ont fait la réputation de cette institution.



6

Et demain ?

invite le visiteur à prendre un temps pour penser aux enjeux de la nutrition et de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain. La salle du conseil et la salle des archives seront des lieux de réflexion sur l'évolution des régimes alimentaires, des modèles de production et sur le développement durable à l'échelle locale comme planétaire.

Bon Appétit

propose une découverte de la culture et de l'histoire de la gastronomie lyonnaise autour d'objets de collection, comme le piano de cuisson du chef mondialement connu Paul Bocuse, grâce auquel il a concocté ses chefs d'œuvres culinaires pendant plus de vingt-cinq ans dans son restaurant de Collonges-au-Mont d'Or, ou encore la marmite de la Mère Brazier, le couteau à champignon du chef Régis Marcon...





Miam Miam !

est un espace ludique et pédagogique conçu spécialement pour les enfants. À cet étage, c'est un véritable voyage d'exploration du monde de l'alimentation qui leur est proposé, les faisant évoluer dans un univers où les personnages avec lesquels ils s'inventeront des histoires sont tour à tour des fruits et légumes, une abeille, une demoiselle Santé... Un terrain de jeux et d'expériences qui donnera le goût aux plus jeunes de s'amuser en cuisinant, de devenir curieux de ce qu'ils mangent et de stimuler leur imagination grâce à la nourriture !



L'Atlas mondial de la Gastronomie

est quant à lui une invitation au voyage à travers les traditions culinaires du monde entier. On y apprend tout sur les produits, de leur origine à leur préparation en cuisine, sur les ustensiles utilisés à travers le monde, les rites liés aux repas, les recettes de plats typiques de chaque culture...



À table !

est une immersion au cœur des éléments qui fondent l'inscription à l'UNESCO en 2010 du « Repas gastronomique des Français ». Dans une « black box », des audiovisuels interactifs et des manipulations ludiques valorisent les marchés, les terroirs et leurs produits.

**La Cité
Internationale
de la Gastronomie
de Lyon,
lieu d'éducation
au « bien-manger »**



8

Une programmation originale pour faire vivre la gastronomie sous toutes ses formes.

Des événements et animations tout au long de l'année

La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon sera ouverte de 10h00 à 19h00, du mardi au dimanche, avec une nocturne le samedi soir.

Les espaces de la Cité seront le théâtre d'une programmation événementielle riche et diversifiée, qui variera au fil des saisons : chefs invités, mise en lumière des produits et des producteurs, expositions temporaires, ateliers culinaires, conférences, débats, visites thématiques, mais aussi lectures publiques, pièces de théâtres, animations musicales...

Ces événements rythmeront l'année, au sein de la Cité mais également hors les murs pour rayonner sur l'ensemble du territoire métropolitain et sensibiliser davantage les visiteurs aux enjeux de la nutrition de demain.

La Cité sera aussi partenaire des institutions et événements du territoire, s'inscrivant dans la dynamique de la Fête des Lumières, du SIRHA, des Biennales d'Art contemporain, etc. et offrira une programmation culturelle mêlant gastronomie et musique, littérature, arts plastiques mais aussi science, économie, développement durable...

Trois temps forts :

- **Régis Marcon, chef triplement étoilé,** parrain de la Cité depuis ses débuts, sera le premier chef invité.

- **Une exposition temporaire** « Revisiting Arcimboldo » de décembre 2019 à mai 2020

- **Le premier pays invité** sera le Japon à l'automne 2020



3 QUESTIONS À RÉGIS MARCON

— Chef trois 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 et 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.

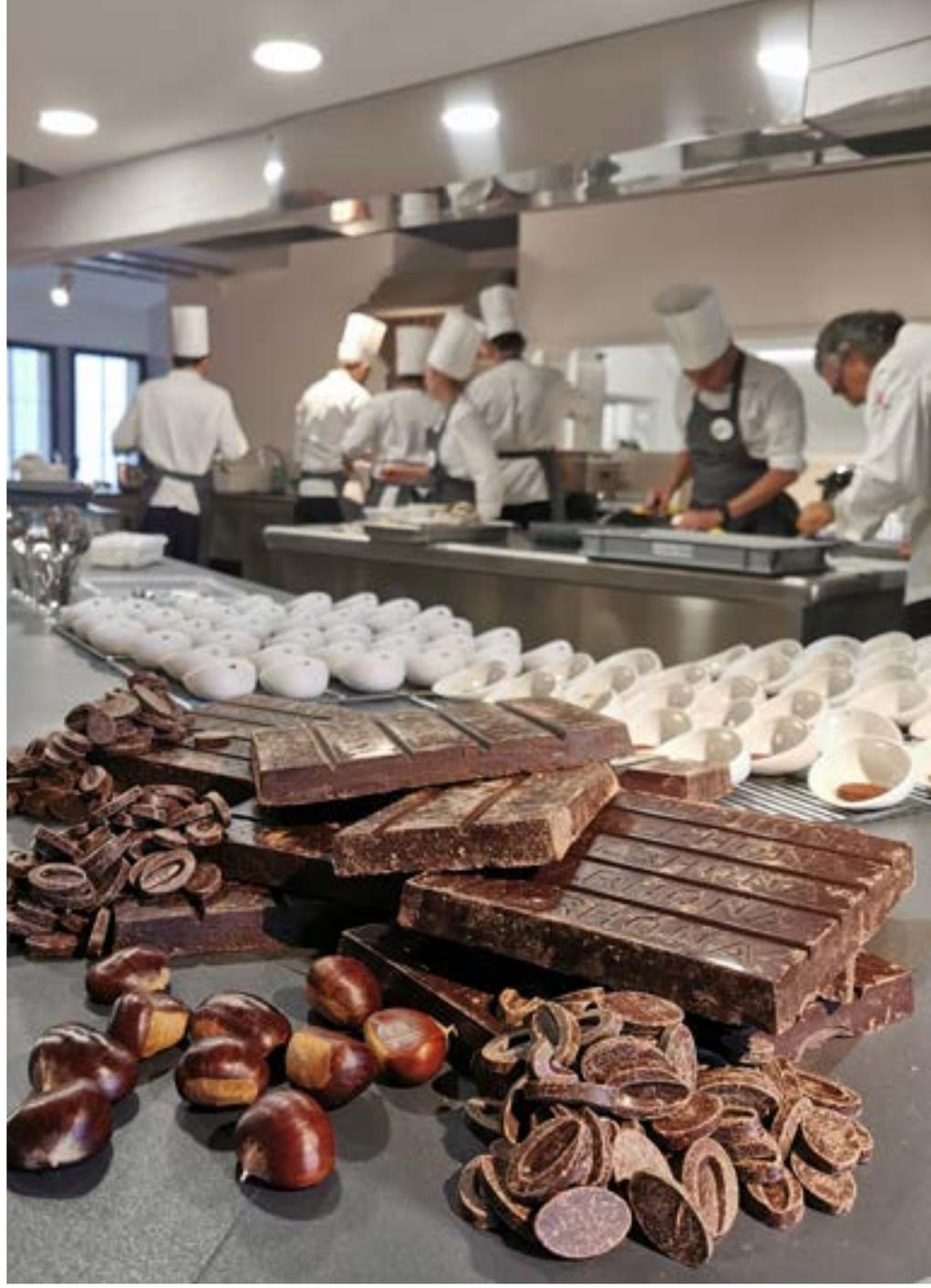
Que pourra trouver un chef dans cette Cité ? Qu'est ce qui va lui donner envie de participer à la vie de ce lieu totem de la Gastronomie ?

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.





| 10





— La cuisine est équipée notamment avec la contribution de partenaires spécialisés : Cosentino pour l'habillage de la cuisine ; Tescoma pour les ustensiles ; Revol pour la porcelaine culinaire ; Robot Coupe pour les robots de cuisine professionnels ; Pacojet les machines à sorbets et glaces.—

Un lieu d'expériences où l'on peut déguster les œuvres d'art

La singularité de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon est d'être un lieu culturel où les œuvres d'art, en plus de se voir, de se toucher et de s'écouter au sein des espaces d'exposition, se dégustent dans la cuisine, tout en haut du Dôme des Quatre Rangs !

Tout au long de l'année des chefs français et internationaux seront invités, comme de véritables artistes en résidence à la Cité Internationale de la Gastronomie. Ils et elles inspireront la programmation de la Cité, depuis les thématiques des animations, jusqu'aux produits mis à l'honneur, en passant bien évidemment par la création de nouvelles expériences culinaires.

L'équipe de cuisine de la Cité proposera aux visiteurs une immersion sensorielle dans la gastronomie, avec une dégustation inspirée par les chefs et les saisons, accompagnée d'un verre de vin soigneusement sélectionné pour un accord mets et vin parfait.

En lien direct avec les publics, les dix personnes de l'équipe de cuisine de la Cité de la Gastronomie proposeront aussi des ateliers et des démonstrations culinaires, et seront là pour partager le message de la Cité à travers des échanges direct avec le public, en cuisine comme dans les espaces de dégustation.

Des espaces à privatiser pour les événements

Que ce soit pour des événements professionnels de grande ampleur ou pour des événements privés plus confidentiels, les espaces de la Cité Internationale de la Gastronomie sont privatisables.

Des offres peuvent être proposées pour organiser des dégustations, dîners, cocktails, agrémentés d'une visite guidée, d'un atelier ou d'une démonstration culinaire, véhiculant ainsi aux invités les messages de santé et de bien-manger portés par la Cité.





Un rayonnement international pour la gastronomie française et l'ensemble de la filière

La Cité Internationale de la Gastronomie, nouveau lieu-phare de la métropole lyonnaise

Le GastroLab, espace de co-working de la Cité, accompagnera les porteurs de projet qui ont décidé d'intégrer au cœur de leurs initiatives les questions de nutrition et d'alimentation-santé. Ces entrepreneurs pourront partager leur travail avec les visiteurs, présenter leurs projets à d'autres professionnels...

Des masterclass, ateliers, conférences échanges, débats et rencontres autour des enjeux de la filière gastronomie seront spécifiquement organisées pour les professionnels dans ce nouveau lieu-totem de la métropole lyonnaise, facilitant ainsi leur mise en réseau.

La Cité Internationale de la Gastronomie deviendra un centre de ressources et de rencontres pour les professionnels du secteur, qu'ils soient producteurs locaux, commerçants, cuisiniers, entrepreneurs...

Une ouverture sur le monde et aux visiteurs du monde entier

La Cité n'a pas d'international que le nom : elle accueillera des visiteurs de toute la France, mais également du monde entier, faisant profiter aux touristes venus visiter Lyon d'une nouvelle offre culturelle.

Les cultures et richesses culinaires des quatre coins du globe seront mises à l'honneur à la Cité, que ce soit grâce aux chefs internationaux invités, aux produits de terroirs et pays mis à l'honneur comme le Japon en 2020, ou tout simplement via les milliers d'informations et d'anecdotes consultables dans l'Atlas mondial de la Gastronomie.

La Cité Internationale de la Gastronomie, née d'une démarche collective

La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon est un lieu culturel entièrement dédiée à la gastronomie, et propose une toute nouvelle offre à l'ensemble des publics, adultes et enfants, professionnels ou amateurs, qu'ils soient lyonnais, français ou visiteurs étrangers.

Totalement inédite par sa forme et son mode de fonctionnement, la Cité s'organise autour d'une diversité de formats : parcours permanent, espace éducatif, espace événementiel et polyvalent, cuisine, espace de dégustation, co-working. Elle propose une vaste programmation qui en fait un lieu vivant et bouillonnant : conférences, débats, démonstrations, ateliers, activités pédagogiques, musique, théâtre, littérature...

Ce projet innovant est le fruit d'une démarche collective, initiée et pilotée par la Métropole de Lyon, en partenariat avec la Ville de Lyon et l'État. Le projet a vu le jour grâce au soutien de onze mécènes experts dans le domaine de la gastronomie, de la nutrition et de la santé, qui contribuent financièrement au projet (10,4 M€) : Groupe Seb, membre fondateur, rejoint par Apicil, Crédit Agricole Centre-est, Dentressangle, Eiffage Construction, Elior, Institut Paul Bocuse, Mérieux Nutrisciences et bioMérieux, Metro France, Plastic Omnium, Valrhona.

Les espaces d'exposition permanents ont été conçus par le Musée des Confluences, qui s'est fait accompagner par l'agence londonienne Casson Mann. MagmaCultura, groupe spécialisé dans la conception et le développement d'équipements culturels, a proposé le concept d'animation du lieu, fidèle à ses valeurs d'éducation populaire et de médiation auprès des publics.

MagmaCultura prend en charge la gestion et l'animation du lieu dans le cadre d'une délégation de service public. Avec des chefs cuisiniers, des spécialistes des musées, du tourisme, de la culture, de l'éducation et de la santé, des professionnels de la communication, des relations avec les publics, du développement territorial... l'équipe qui gère le quotidien de la Cité traduit la philosophie du lieu, celle de rassembler toutes les énergies pour partager l'idée que gastronomie et santé sont les deux faces d'une même pièce.

12



**Cité
Internationale
de la Gastronomie
de Lyon**





MagmaCultura

Spécialiste de la gestion et de la médiation culturelle avec ses presque trente ans d'expérience, 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)
- 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 Montjuic 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, fondation du FC Barcelona.

Casson Mann

Reconnue parmi les meilleures agences de scénographie au monde, Casson Mann est spécialisée dans le design interprétatif. La vocation de Casson Mann est de créer des projets sur mesure et innovants. L'agence intervient dans la conception de musées, d'expositions et de centres d'interprétation, que ce soit dans le cadre de nouvelles constructions ou au sein de monuments historiques et de sites patrimoniaux. Des expositions d'objets historiques aux installations numériques, son objectif est de proposer des expériences aux multiples nuances, propres à captiver, à stimuler et à inspirer les visiteurs.

Fondée à Londres en 1984, Casson Mann a ouvert un bureau à Paris en 2018. Avec l'ouverture de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, et après le succès de deux projets français primés, le Centre International de l'Art Pariétal – Lascaux IV et la Cité du Vin à Bordeaux, Casson Mann renforce sa présence dans l'Hexagone. Parmi ses projets en cours, on peut citer Le Pressoir : Centre d'interprétation sensorielle des vins de Champagne et le musée national de la Marine à Paris, annoncé tout récemment.

Musée des Confluences

La Métropole de Lyon a confié la conception et la réalisation de l'exposition permanente au Musée des Confluences, premier musée en régions en termes de fréquentation (700 000 visiteurs par an). Le parcours muséographique a été conçu en appliquant la méthodologie usitée par le Musée des Confluences (constitution d'un conseil scientifique, sollicitation d'experts associés, choix et pilotage de scénographes dédiés, rencontre entre les disciplines, considération des questions contemporaines...).

L'exposition permanente s'appuie sur trois axes : dialogue avec l'architecture, découvertes sensorielles et contenus accessibles à tous. Solenne Livolsi, chef de projet muséographique, a fait le choix de déployer quatre parties au cœur des Quatre-rangs : « Intervenir sur le site du Grand Hôtel-Dieu impose l'humilité et une lecture indispensable du bâtiment afin que la proposition soit cohérente avec les volumes, l'histoire et l'architecture tout en permettant le changement de destination. »

Des objets de collection (prêtés par l'ensemble des musées lyonnais et des collectionneurs privés) ont été sélectionnés afin de dérouler le récit muséographique.



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.

15



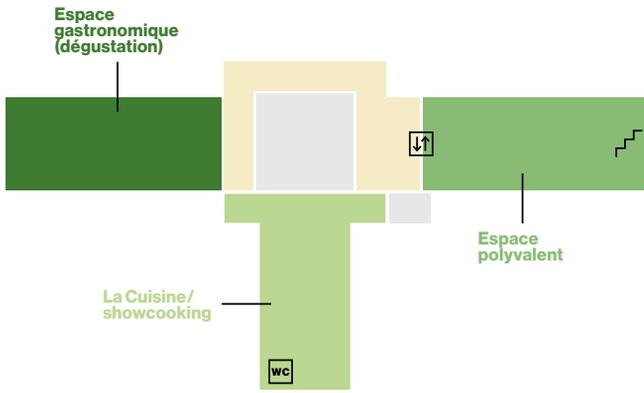
Infos pratiques :

La Cité internationale de la Gastronomie est ouverte aux publics du mardi au dimanche, de 10h à 19h. Nocturne les samedis jusqu'à 22h. Le Cellier, boutique-épicerie-café-cadeaux de la Cité, est ouvert au public de 10h à 20h.

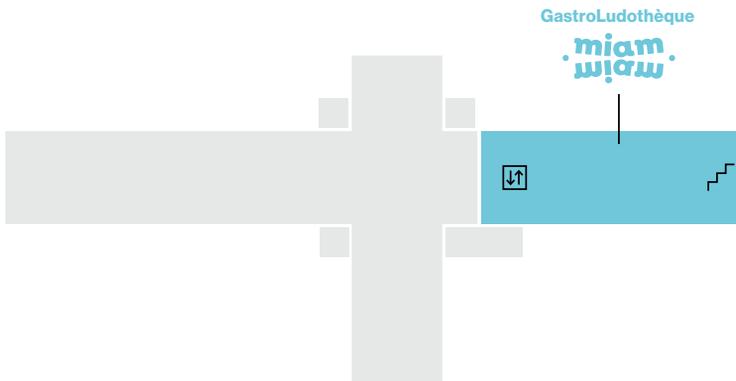
Tarif : 12€, tarif réduit pour les -16 ans (8€), les demandeurs d'emplois et allocataires de minima sociaux (3€), gratuité pour les enfants de moins de 5 ans et les personnes accompagnant les personnes à mobilité réduite. Tarif combiné visite + dégustation : 24€

Entrée disponible dans la Lyon City Card

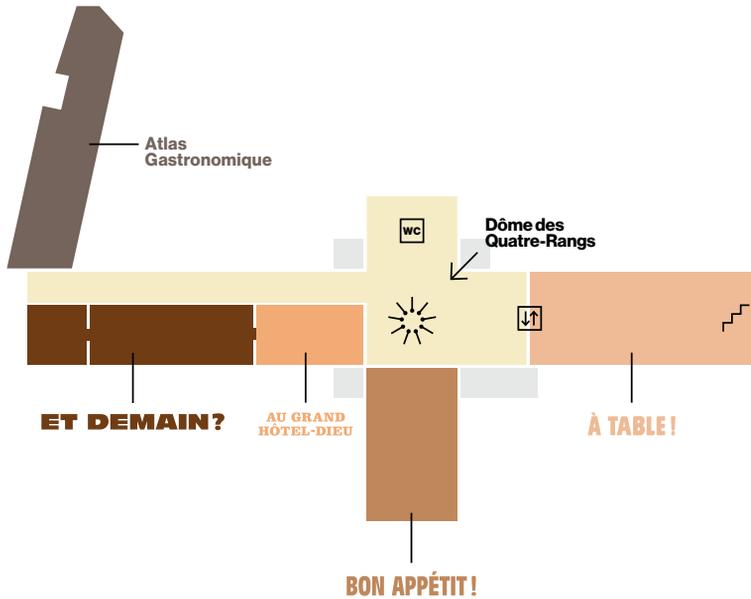
4 Grand Cloître du Grand Hôtel-Dieu 69002 Lyon.
Accès par la rue Bellecordière.



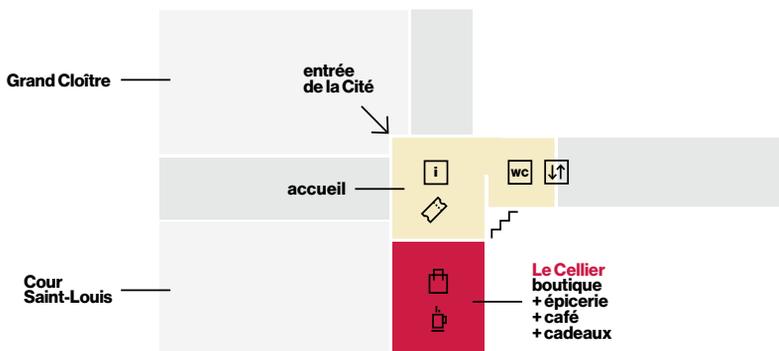
Niveau 3



Niveau 2



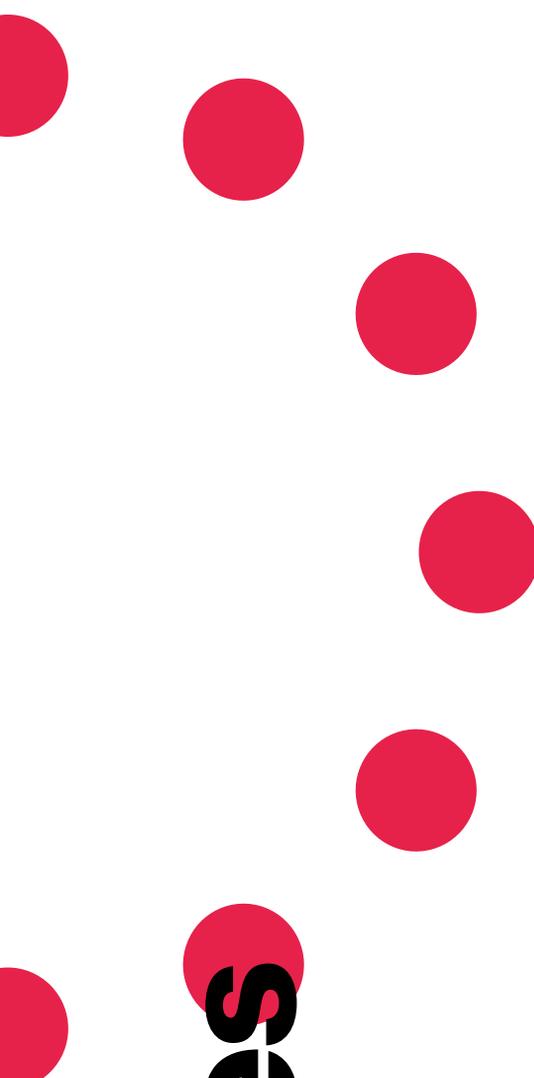
Niveau 1



Niveau 0







Chiffres clefs

4000 m²
d'expériences
gastronomiques

1622
début de
la construction
du Dôme
des quatre rangs

300 000
visiteurs attendus
chaque année
à la Cité Internationale
de la Gastronomie

32 m
de hauteur
sous le Dôme
des quatre rangs

4 minutes
à pied de la place Bellecour
au cœur de la presqu'île

22h
nocturne
tous les samedis



contact@citegastronomielyon.fr

www.citegastronomielyon.fr

**Cité
Internationale
de la Gastronomie
de Lyon**

