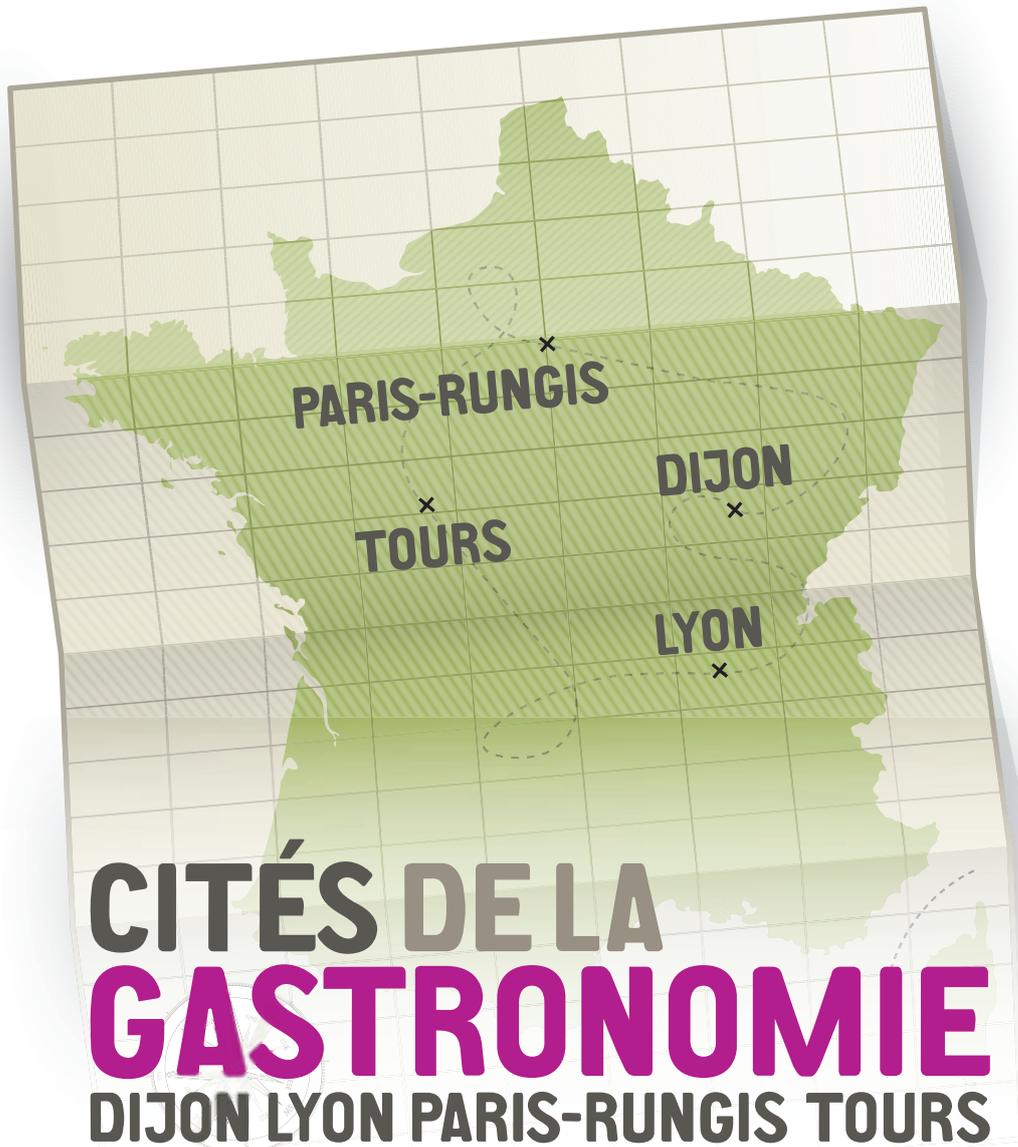




LES CITÉS
DE LA GASTRONOMIE
MERCREDI 19 JUIN 2013
DOSSIER DE PRESSE



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires



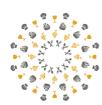
Paris
Rungis
CITÉ DE LA
GASTRONOMIE



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires

CITÉS DE LA GASTRONOMIE

DIJON LYON PARIS-RUNGIS TOURS



Sommaire

Le repas gastronomique des Français.....	p.3
Le réseau des Cités de la Gastronomie.....	p.4
DIJON, Cité de la Gastronomie.....	p.6
LYON, Cité de la Gastronomie.....	p.10
PARIS-RUNGIS, Cité de la Gastronomie.....	p.14
TOURS, Cité de la Gastronomie.....	p.18

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Du patrimoine culturel immatériel au repas gastronomique des Français

Adoptée en 2003, la convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (PCI) a été ratifiée en moins de dix ans par 153 pays, dont la France en 2006. Le repas gastronomique des Français a été inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. **Avec la cuisine traditionnelle mexicaine et la diète méditerranéenne, le repas gastronomique des Français est l'une des toutes premières traditions culinaires inscrites sur les listes de l'UNESCO.**

QUE SIGNIFIE CETTE INSCRIPTION ?

La liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité a été conçue en vue de présenter à la communauté internationale des exemples de patrimoine culturel immatériel représentatifs de cette nouvelle catégorie de patrimoine : **il est essentiel que l'inscription serve à la promotion du patrimoine immatériel et des valeurs de la convention autant, sinon plus, qu'à la valorisation de l'élément distingué.**

UNE DÉFINITION SELON LA CANDIDATURE UNESCO

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. **Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature.**

MESURES DE SAUVEGARDE MISES EN ŒUVRE

Le plan de sauvegarde approuvé par l'UNESCO prévoit la mise en place d'actions visant à favoriser la transmission par l'éducation, des travaux de documentation et de recherche (création d'un centre de documentation, d'une unité mixte de recherche, et d'une chaire UNESCO), l'intégration dans les grandes manifestations culturelles nationales d'un volet dédié au repas gastronomique. Le plan prévoit également que l'État engagera une réflexion avec l'ensemble des acteurs concernés, privés comme publics (collectivités territoriales), afin d'étudier les conditions de création d'un équipement culturel pluridisciplinaire à dimension nationale et internationale. La Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires assure en lien avec l'État la veille et le suivi des mesures de sauvegarde.

En décembre 2012, le premier rapport de la France à l'UNESCO sur la mise en œuvre de la convention a permis de montrer que la plupart des mesures prévues au plan de sauvegarde étaient engagées (création de la chaire UNESCO, ateliers de découverte gastronomique dans les écoles, recensement, collecte et documentation, manifestations culturelles et coopérations internationales).

CITÉS DE LA GASTRONOMIE DIJON LYON PARIS-RUNGIS TOURS



Paris
Rungis
CITÉ DE LA
GASTRONOMIE



LE RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE

Un outil fédérateur au service de la culture alimentaire et du patrimoine gastronomique de la France

Avec la création du Réseau des Cités de la Gastronomie notre pays se dote d'un outil original de mise en valeur de sa culture alimentaire. Pour la première fois des lieux de culture seront entièrement dédiés à la connaissance du patrimoine gastronomique et à sa transmission.

REFLET DE LA DIVERSITÉ DES PATRIMOINES GASTRONOMIQUES

La France, riche de la diversité de ses agricultures, du foisonnement de ses cultures culinaires et de la vitalité de ses patrimoines gastronomiques, va se doter de plusieurs équipements vivants dédiés aux cultures culinaires de France et du monde.

Quatre villes, Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours, vont unir leurs compétences et mettre en commun leurs énergies pour inventer un outil original et performant de transmission et de mise en valeur de notre patrimoine gastronomique. Pour la première fois le patrimoine alimentaire est placé au cœur d'équipements culturels de premier ordre. L'émergence des Cités de la Gastronomie, ces nouveaux lieux de culture entièrement et pleinement consacrés aux patrimoines alimentaires, illustre l'attachement de la France à promouvoir une dimension essentielle de sa culture.

La mise en réseau des équipements culturels qui vont émerger dans les prochaines années répond de la plus belle des façons aux engagements qui découlent de l'inscription par l'Unesco du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité (novembre 2010). Le dossier d'inscription précise en effet que le plan de gestion devra permettre la « création d'un équipement culturel pluridisciplinaire, à dimension nationale et internationale, (qui) contribuera à sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs du repas, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en France et dans le monde. Cet équipement culturel pourrait être un espace vivant favorisant par des activités pédagogiques (ateliers, production éditoriale), artistiques et documentaires (expositions rencontres, discussions), une meilleure connaissance de la pratique culturelle et sociale du repas gastronomique des Français, de ses rites et plus largement des traditions des repas des communautés partout dans le monde ».

Le repas, entendu comme « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes », expression du bien être ensemble autour de la table, est ainsi tout naturellement au cœur des Cités de la Gastronomie. La mise en valeur du repas en particulier et du patrimoine gastronomique dans son ensemble constitue le socle commun des Cités de la Gastronomie. Les équipements culturels nouvellement créés s'attacheront tous à promouvoir les métiers, les filières et les savoir-faire, à développer l'offre de formation professionnelle, à encourager la recherche et l'innovation, à stimuler l'éducation au goût et à sensibiliser le plus grand nombre aux bienfaits du bien manger ensemble.

UN OUTIL FÉDÉRATEUR

Le réseau des Cités de la Gastronomie ambitionne de devenir un outil original et fédérateur au service de la culture alimentaire et du patrimoine gastronomique de la France.

La Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires (MFPCA)* qui a élaboré puis proposé la création de la Cité de la Gastronomie, a souligné, tout au long du processus d'évaluation et d'analyse des candidatures, la compatibilité des différents projets entre eux et surtout leur évidente complémentarité.

Le réseau des Cités de la Gastronomie permet la mutualisation des programmes en respectant l'autonomie de gestion de chaque établissement. C'est ainsi qu'en s'appuyant sur les thématiques et axes de travail développés, souvent de longue date, par chacun des sites, le réseau renforcera les actions des Cités de la Gastronomie et garantira le bon respect de l'intérêt général.

La force du réseau réside dans sa capacité à initier des projets communs notamment en faveur d'une meilleure connaissance du repas gastronomique et de ses valeurs telles qu'elles ont été distinguées par l'Unesco et inscrites au patrimoine de l'humanité.

Véritable outil de coordination et de développement, le réseau des Cités de la Gastronomie agira en faveur de :

- ▶ la co-production d'événements et d'expositions pluridisciplinaires,
- ▶ l'organisation concertée de rencontres internationales,
- ▶ la réalisation de programmes audiovisuels et web documentaires,
- ▶ la mutualisation des expertises dans les domaines de la recherche scientifique et de la formation professionnelle,
- ▶ la conception d'études et d'enquêtes de grande envergure (recensement et documentation sur les pratiques alimentaires contemporaines),
- ▶ l'accueil en résidences, au sein des différents sites, de cuisiniers, designers, sommeliers, artistes ou critiques,
- ▶ la coordination et de la mise en œuvre de commandes publiques nationales,
- ▶ l'itinérance et la diffusion en France et à l'étranger des événements culturels co-produits,
- ▶ la promotion sur la scène culturelle internationale des Cités de la Gastronomie et de leurs missions. Le réseau des Cités de la Gastronomie pourrait ainsi être présent à la prochaine exposition Universelle qui se tiendra à Milan en 2015 dont le thème est « Nourrir la planète, énergie pour la vie ».

Le réseau des Cités de la Gastronomie développera des politiques de coopération ambitieuses afin d'amplifier les atouts de chaque site et de mettre en valeur les expérimentations probantes dans les domaines de l'éducation, de la transmission et de la formation professionnelle.

LA DYNAMIQUE DES PÔLES MOTEURS

Chacune des Cités de la Gastronomie a construit un programme spécifique qui lui confère un rôle moteur dans des domaines d'intervention légitimes et pertinents. La mise en valeur d'axes de travail privilégiés mais non exclusifs va permettre d'affirmer l'identité de chacune des Cités de la Gastronomie au sein d'un réseau dynamique. Le réseau des Cités de la Gastronomie va accompagner la définition et le développement de plusieurs « pôles moteurs » dont certains ont d'ores et déjà été identifiés :

- ▶ La Cité de la Gastronomie de Dijon, en liaison étroite avec l'Institut de la vigne et la chaire Unesco « culture et traditions du vin » constituera le pôle moteur en matière de **valorisation et de promotion de la culture de la vigne et du vin**.
- ▶ La thématique associant **alimentation et santé** caractérise le pôle moteur animé par la Cité de la Gastronomie au sein de l'Hôtel-Dieu de Lyon.
- ▶ Inscrit dans un territoire de grande diversité environnementale et culturelle, la Cité de la Gastronomie Paris-Rungis sera pôle moteur en matière de **créativité et mixité des expressions artistiques de la gastronomie**.
- ▶ Le site de Tours sera un pôle moteur dans le domaine des **sciences humaines et sociales** avec la constitution d'une Université des sciences et des cultures de l'alimentation.

Le réseau des Cités de la Gastronomie permettra de célébrer les dimensions sociales et culturelles de la gastronomie, de créer un outil au service de secteurs-clés de notre économie, d'offrir une vitrine aux métiers et aux savoir-faire en matière alimentaire, de renforcer l'attractivité des territoires, de développer l'offre touristique et de contribuer, dans un contexte de standardisation des modes de vie, à affirmer une exception culturelle française.

UNE STRUCTURE SOUPLE ET RAPIDEMENT OPÉRATIONNELLE

La MFPCA en étroite collaboration avec les responsables de chacune des Cités de la Gastronomie est chargée de préciser le périmètre d'intervention et les missions du réseau. Différentes hypothèses de gouvernance adaptées aux spécificités du dispositif seront proposées afin de créer une structure souple de coordination efficace et opérationnelle au 1^{er} janvier 2014.

La Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires



La Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires (MFPCA) - association régie par la loi de 1901 - est l'organisme qui a porté le dossier de candidature de la

France et obtenu en novembre 2010 l'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (PCI).

C'est ainsi que la Mission est désignée comme « l'organisme spécifique et fédérateur qui doit assurer en lien avec l'État la veille et le suivi des mesures de sauvegarde et garantir la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La Mission alertera l'État sur les risques éventuels d'utilisation dévoyée de l'inscription sur la liste de l'UNESCO, tels que l'instrumentalisation ou la labellisation mercantile ».

Le Conseil d'Administration de la Mission est composé de personnalités qualifiées, d'historiens, de géographes, de représentants du monde de la restauration et du monde agricole ainsi que de spécialistes des questions patrimoniales et gastronomiques.

▲ **En savoir plus :**
www.repasgastronomiquedesfrancais.org

Contacts

Jean-Robert Pitte,
Président, membre de l'Institut
Pierre Sanner, Directeur
Tel. : 33 1 44 08 68 41
info@mf-pca.fr



DIJON

ÉTÉ 2016

La Cité de la Gastronomie à Dijon

« La Cité internationale de la gastronomie constitue le chantier majeur pour le Dijon des années 2015. Ce projet, estimé à 54 millions d'euros, va contribuer à renforcer l'attractivité économique et touristique de notre territoire. Il conforte l'image de région gastronomique de la Bourgogne, tout en constituant une porte d'entrée idéale de la route des grands crus, qui dessert les appellations prestigieuses de notre Côte viticole dont nous espérons le classement des climats par l'Unesco pour 2015. La Cité internationale de la gastronomie à Dijon est inscrite dans le réseau des sites français voués à promouvoir le repas gastronomique des Français entré au patrimoine immatériel de l'humanité, réseau au sein duquel elle entend tenir toute sa place. La Cité sera enfin une porte d'entrée idéale pour la découverte de Dijon, métropole régionale en mouvement, dynamique et accessible, mais aussi préservée et douce à vivre. Entre Paris, Lyon, Alsace, Jura et Champagne, Dijon l'accueillante vous invite à goûter une région éminemment gastronomique ».

François Rebsamen, sénateur-maire de Dijon, président du Grand Dijon.

DIJON, AGGLOMÉRATION DYNAMIQUE ET DOUCE À VIVRE

Dijon, dont l'agglomération compte 250 000 habitants et l'aire urbaine près de 400 000 personnes, est la capitale de la région Bourgogne (1,6 million d'habitants). Elle bénéficie d'une accessibilité remarquable : véritable carrefour ferroviaire et autoroutier (quatre lignes TGV, quatre autoroutes), elle est desservie par deux aéroports régionaux (Dijon et Dole). Grâce à un programme d'investissement de plus d'un milliard d'euros en 10 ans, Dijon se sera dotée des équipements dignes d'une métropole : deux lignes de tramway, rocade nord, nouvel hôpital, Zénith de 9000 places, grand stade et piscine olympique, centre d'art contemporain et musée des Beaux-Arts rénové... En son cœur, Dijon, ville d'art et d'histoire, abrite l'un des plus vastes secteurs sauvegardés de France (96 hectares), écrin d'hôtels particuliers, d'un palais et d'églises qui rappellent qu'elle fut la capitale des grands ducs Valois de Bourgogne puis le siège des puissants États de Bourgogne ; un centre-ville désormais presque entièrement piétonnisé et largement embelli. De grands noms de l'architecture et de l'urbanisme ont mené des projets remarquables à Dijon ces dernières années : Jean-Michel Wilmotte, Rudy Ricciotti, Yves Lion, Arte-Charpentier, Arqui-

tectonica, Shigeru Ban... Et ce n'est pas fini : d'ambitieux programmes de construction vont permettre de doter l'agglomération, dans les prochaines années, d'une dizaine d'écoquartiers, de zones d'activités économiques et d'infrastructures (réseau de chaleur, centrales biomasse, flotte de bus hybride unique en France, équipements dédiés aux vélos...) qui vont positionner Dijon comme une référence écologique en Europe.

BIENVENUE À LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE À DIJON !

La Cité internationale de la gastronomie prendra place sur les terrains de l'hôpital général de Dijon, à l'entrée du cœur de ville. Sur ce site de six hectares, que les services du CHU auront quitté fin 2014 pour s'installer dans le nouvel hôpital construit sur les hauteurs de la ville, 3,5 ha seront dédiés à la Cité, les trois autres étant dévolus à un écoquartier « gourmand » de 600 logements (doté de cuisines collectives et de jardins potagers et de vergers partagés). L'ensemble du projet de la Cité occupera une surface de l'ordre de 26 000 m² dont environ 17 000 m² dans la partie historique conservée et valorisée.

La Cité internationale de la gastronomie à Dijon s'articulera autour de quatre pôles :

- ▶ **pôle culture et formation** : musée vivant de la gastronomie (centre d'interprétation ludique et innovant), centre de formation, auditorium multimédia, école hôtelière et son restaurant, école des sommeliers ;
- ▶ **pôle commerce et artisanat** : vinothèque (dans le cadre exceptionnel d'une chapelle du XVIII^e siècle), commerces et ateliers d'artisans, marché couvert et son aire de pique-nique urbain (permettant de consommer sur place les produits achetés) ;
- ▶ **pôle hôtelier** : hôtel quatre étoiles, résidences (pour étudiants, chercheurs, artistes, chefs et touristes), spa vinothérapie ;
- ▶ **pôle logistique** : accueil et information, bureaux de l'administration.



Pourquoi Dijon fait partie du réseau des Cités de la Gastronomie

- ▶ Un site patrimonial d'avenir. L'hôpital général, idéalement situé aux portes du centre-ville, est de nature à accueillir un programme ambitieux, dans des bâtiments anciens à rénover, dans un environnement préservé, dans un quartier en mouvement et bien desservi.
- ▶ Une terre de gastronomie et de grands vins. Quatre chefs étoilés ; des spécialités culinaires connues dans le monde entier, au point de départ d'une Côte viticole prestigieuse ; un « fonds gourmand » de 12 000 références à la bibliothèque municipale, « pôle associé » de la Bibliothèque nationale de France ; une histoire d'amour avec la gastronomie, symbolisée par la foire internationale et gastronomique (près de 200 000 visiteurs chaque année) et incarnée par la célèbre Confrérie des chevaliers du tastevin au château du Clos de Vougeot.
- ▶ La force de frappe de l'industrie, de la recherche et de l'enseignement supérieur dans les domaines du goût, de la nutrition et de la santé. Le pôle de compétitivité Vitagora fédère 150 entreprises, laboratoires, universités et grandes écoles et porte déjà 165 projets de recherche et développement. A Dijon, 400 chercheurs travaillent dans ces domaines, sous la bannière du groupement d'intérêt scientifique Agrale. AgroSup est l'une des plus grandes écoles d'ingénieurs en France dans les domaines de l'agronomie et de l'alimentation (« de la fourche à la fourchette »). Le Centre des sciences du goût et de l'alimentation abrite des unités de recherche associant l'Inra, le CNRS et l'université de Bourgogne.
- ▶ La capacité de Dijon à mener un grand projet. Le tramway dijonnais fait figure d'exemple : deux lignes construites simultanément en moins de trois ans, dans le budget prévu, et livrées avec six mois d'avance. Les démarches sont déjà engagées pour financer et monter le projet de la Cité internationale de la Gastronomie. Les acteurs sont unanimes et mobilisés.
- ▶ Un environnement favorable pour un projet rayonnant. L'agglomération dijonnaise connaît un dynamisme qui se traduit par la réalisation de grands projets et la conduite d'investissements majeurs. C'est un territoire en expansion, dont la population progresse.

Par son emplacement au plus près du centre historique et de la gare, la Cité internationale de la gastronomie est une porte d'entrée idéale pour découvrir Dijon (son secteur sauvegardé, ses musées tout proches et son Jardin des sciences, espace de partage des savoirs autour des sciences de la nature), mais aussi la route des grands crus de Bourgogne, dont le kilomètre zéro se situe précisément sur le site de la Cité.

La Cité internationale de la gastronomie est le fruit d'un partenariat entre les acteurs publics et des investisseurs privés, qui prendront en charge l'essentiel de l'investissement estimé à 54 millions d'euros. L'ensemble des structures dijonnaises et bourguignonnes liées à l'alimentation, au goût, à la santé, à la gastronomie participeront d'une manière ou d'une autre à son animation (conférences, ateliers, événements, expositions) : centres d'enseignement supérieur et de recherche (université de Bourgogne, pôle vigne et vin, chaire Unesco « culture et traditions du vin », AgroSup, ESC Dijon-Bourgogne, Inra, Centre des sciences du goût et de l'alimentation...), établissements culturels (musées, bibliothèque municipale...) et acteurs économiques (Vitagora, Association régionale des industries alimentaires...). Certaines de ces structures ont même prévu d'installer leurs activités de manière pérenne sur le site. Des partenariats sont par ailleurs envisagés avec des acteurs extérieurs à la Bourgogne (International Commerce Center en Chine, International Urban Food Network, Confédération des arts de la table...). La Cité sera largement ouverte sur les gastronomies et les vins du monde entier.

Des démarches ont d'ores et déjà été engagées auprès des opérateurs de tourisme internationaux pour valoriser Dijon comme une destination à vocation gastronomique.



CITÉS DE LA GASTRONOMIE

DIJON LYON PARIS-RUNGIS TOURS





PÔLE CULTURE ET FORMATION

- 1 MUSÉE VIVANT DE LA GASTRONOMIE
- 2 CENTRE DE FORMATION
- 3 AUDITORIUM MULTIMÉDIA
- 4 ÉCOLE HÔTELIÈRE ET RESTAURANT
- 5 ÉCOLE DE SOMMELLERIE

PÔLE COMMERCES ET ARTISANAT

- 6 COMMERCES
- 7 VINOOTHÈQUE
- 8 MARCHÉ COUVERT
- 9 AIRE DE PIQUE-NIQUE URBAIN

PÔLE HÔTELIER

- 10 HÔTEL ****
- 11 RÉSIDENCES
- 12 SPA-VINOOTHÉRAPIE

PÔLE LOGISTIQUE

- 13 ACCUEIL INFORMATION
- 14 BUREAUX DE L'ADMINISTRATION

PÔLE ÉCOQUARTIER

- 15 ÉCOQUARTIER

AGENDA

JUIN 2013

Lancement du projet au conseil municipal de la Ville de Dijon (24 juin) et au conseil d'agglomération du Grand Dijon (27 juin).

FIN 2013

Choix de l'investisseur privé qui réalisera le programme.

2014 / MI-2015

Mise au point du projet et autorisations d'urbanisme.

FIN 2014

Acquisition du site de l'hôpital général par l'Etablissement foncier local (EPFL), après le départ des derniers services du CHU.

JUIN 2016

Ouverture au public des premiers éléments du programme.

Et d'ici là (2013-2014)...

DU VENDREDI 20 AU DIMANCHE 22 SEPTEMBRE 2013

Fête de la Gastronomie avec, le vendredi, un menu événementiel dans toutes les cantines scolaires (7000 repas élaborés à la cuisine centrale de Dijon) et, sur le week-end, le « fantastic pic-nic » dijonnais (manifestation organisée sous l'égide du comité régional du tourisme pour valoriser le repas gastronomique des Français) sur le futur site de la Cité Internationale de la Gastronomie.

DU 14 AU 20 OCTOBRE 2013

Semaine du goût, avec chaque jour un menu (et un set de table) entièrement dédié aux spécialités des villes qui composent le réseau des Cités (plus un menu surprise le dernier jour...).

DU 31 OCTOBRE AU 11 NOVEMBRE 2013

Foire internationale et gastronomique de Dijon (200 000 visiteurs) avec notamment un stand de présentation de la Cité de 150 m² et, au sein du Quartier des Saveurs aux couleurs du projet, un restaurant gastronomique de 60 couverts qui, midi et soir, met à l'honneur un chef étoilé par jour.

MARS 2014

Congrès international « Goût-Nutrition-Santé » organisé par Vitagora.

Contact

Jérémie Penquer, directeur de la communication
de la Ville de Dijon et du Grand Dijon
Tél. : 03 80 50 35 99 / Port. : 06 71 59 28 83
jpenquer@grand-dijon.fr

▲ En savoir plus :
www.citedelagastronomie-dijon.fr



CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
GRAND HÔTEL-DIEU
LYON

©Asylum

LYON

HIVER 2016-2017

La Cité de la Gastronomie à Lyon

En rejoignant le réseau des « Cités de la Gastronomie » aux côtés de Tours, de Paris-Rungis et de Dijon, Lyon continue d'écrire son histoire tout entière liée aux arts culinaires. Le projet prendra forme au sein du Grand Hôtel-Dieu, véritable joyau architectural de la ville qui fait l'objet d'un vaste programme de reconversion. Protégé au titre des monuments historiques, ce chef-d'œuvre de l'architecture du siècle des Lumières sera l'écrin idéal pour que s'épanouisse ce pôle d'excellence de la gastronomie. Grâce à la mobilisation et à la contribution active des professionnels et acteurs institutionnels à l'échelle régionale – ceux de la filière agricole, de l'industrie agroalimentaire, de l'enseignement supérieur et de la recherche – la participation lyonnaise s'affirme comme un véritable projet de territoire. Pour Gérard Collomb, Sénateur-Maire de Lyon, ce projet répond à un objectif majeur : « Maximiser l'impact de la reconnaissance par l'UNESCO de l'inscription du repas gastronomique des Français au Patrimoine de l'humanité, à travers un partenariat fort entre les collectivités, l'Université de Lyon et toute la filière formation, et de grands industriels privés qui conjugue ambition, pragmatisme, financement et innovation ». La Cité de la Gastronomie lyonnaise fonctionnera en complète synergie avec les autres Cités du réseau et, au-delà, avec l'ensemble des forces vives qui font la réputation de la gastronomie française à travers le monde.

UN PROJET SCIENTIFIQUE, PÉDAGOGIQUE ET CULTUREL

La Cité de la Gastronomie fait partie prenante du projet de reconversion du Grand Hôtel-Dieu. En son cœur, trois grandes fonctions transversales sont organisées autour d'un projet scientifique, pédagogique et culturel.

1) Exposer, promouvoir

Un site d'exposition et d'événements, conçu pour attirer de 150 000 à 250 000 visiteurs par an a pour objectif de promouvoir l'excellence du repas gastronomique des Français. Des lieux de démonstration et d'animation présenteront les métiers et savoir-faire du secteur (58 producteurs sont labellisés AOC sur le territoire, soit 11 % des appellations en France), et un espace vivant multimédia ouvert à tous permettra de découvrir la diversité et la richesse des produits et terroirs français.

Le parcours des saveurs et des savoirs mettra en résonance de grandes expositions et événements avec le réseau local des institutions culturelles lyonnaises. Lyon possède un vrai savoir-faire dans la création d'expositions et d'événements d'envergure internationale. La Cité de la Gastronomie s'appuiera sur les spécificités de chaque institution pour construire sa programmation. Les principales institutions partenaires souhaitent capitaliser sur la Cité de la Gastronomie: le Musée des Beaux Arts (270 000 visiteurs annuels), le Musée d'Art Contemporain (124 000 visiteurs annuels), le Musée Gadagne (86 000 visiteurs annuels dont 45 000 pour l'exposition « Gourmandises »), l'Opéra National de Lyon (250 000 spectateurs annuels), le Théâtre des Célestins (120 000 spectateurs annuels). Les principaux événements d'agglomération apporteront également leur contribution : Fête des Lumières (4 000 000 spectateurs), Biennale d'Art Contemporain (200 000 visiteurs), Biennale du Design de Saint-Etienne (140 000 visiteurs), Nuits Sonores (100 000 spectateurs), Biennale de la Danse (85 000 spectateurs et 200 000 pour le Défilé), Festival Lumière (80 000 spectateurs).

2) Innover, développer

Le cœur de la Cité gastronomique accueillera un centre de ressources à destination de tous les chercheurs, professionnels et institutions spécialisées françaises pour imaginer le Repas Gastronomique de demain, en partenariat avec les acteurs concernés. Un centre de R&D permettra de développer des programmes de recherches sur l'alimentation et la nutrition, notamment sur les relations entre Nutrition et Santé qui ont donné naissance au projet CENS (Centre Européen de la Nutrition et de la Santé), un des projets retenus dans le cadre des Investissements d'avenir. Par ailleurs, un centre de conférences proposera un véritable espace de dialogue et de recherche, favorisant les échanges entre professionnels, chercheurs et universitaires. Des lieux de démonstration et de tests in situ d'innovations développées par les partenaires de la Cité et expérimenté par ses visiteurs, et un lieu catalyseur de tous les projets innovants de la gastronomie française, en partenariat avec le réseau des Cités de la Gastronomie compléteront ce volet dédié à l'innovation.

La Cité de la Gastronomie à Lyon souhaite développer une politique volontariste en faveur de l'élargissement et de la diversification de l'accueil de tous les publics. Pour mener à bien cette mission, la Cité s'appuiera sur le développement d'outils et de dispositifs adaptés à chacun de ses publics et développera une application numérique et des outils associés et elle se dotera d'une politique éditoriale active, en rapport avec ses actions : catalogues d'exposition, lettres d'information papier et numérique, supports d'informations adaptés au jeune public, publications scientifiques et des journées d'études...

3) Former, rayonner

Sur la formation aux métiers de la gastronomie, Lyon est considérée comme un pôle d'excellence avec notamment les savoir-faire de l'Institut Paul Bocuse, de l'École Tsuji et de l'Hôtel-École Le Royal, place Bellecour. Idem sur la formation des métiers de l'alimentation et de la nutrition, autour de l'Isara et du cluster Allira, de l'Allimentec, et avec les équipes de recherche du CHU Lyonnais et avec le Centre de Recherche en Nutrition Humaine.

L'offre de formation de la Cité comprendra un espace modulable prévu pour des rencontres autour d'ateliers pédagogiques et de démonstrations destinées au grand public (sur les produits, les recettes, les métiers et la nutrition), un lieu dédié à l'orientation et à la découverte des métiers (pour les plus jeunes), en partenariat avec tous les syndicats professionnels du secteur, un espace réservé aux professionnels en lien avec les institutions du territoire et les filières du sec-



©Asylum

teur et un site pour la préparation des candidats français aux grands concours internationaux du secteur (Bocuse d'Or, par exemple).

Lyon est un haut-lieu de rassemblement de l'industrie agro-alimentaire mondiale notamment à l'occasion du salon mondial de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (SIRHA), qui a accueilli 185 450 professionnels en 2013. La Cité de la Gastronomie fédère l'ensemble des acteurs de la filière agricole, ceux du secteur de l'industrie agroalimentaire et de ses clusters, ceux de l'artisanat et des métiers de bouche et de sa vitrine, les Halles Paul Bocuse. Tous souhaitent participer au rayonnement international de la gastronomie française en participant à la vie de la Cité de la Gastronomie. Située au cœur de l'Europe, l'agglomération lyonnaise s'affirme comme une métropole d'échanges et de rayonnement : 6^e région européenne en termes de PIB, 4,5 millions de nuitées dans les hôtels en 2012, 2,8 millions de journées-participants en 2011. Les clients étrangers représentent environ 20% de la clientèle des hôtels, et 2/3 de leurs nuitées sont d'ordre professionnel.

AU CŒUR D'UN LIEU EMBLÉMATIQUE : LE GRAND HÔTEL-DIEU

La Cité de la Gastronomie intègre le Grand Hôtel-Dieu avec ses restaurants, ses commerces, son centre de convention, ses cours... en complément du projet global de sa reconversion qui comprend la création d'un hôtel international, de logements et de bureaux. Tous les espaces de la Cité de la Gastronomie sont accessibles dans une promenade fluide grâce aux cours et galeries qui jalonnent le site du Grand Hôtel-Dieu, conçue en synergie avec toutes les entités du projet, notamment le centre de convention, les commerces, les restaurants et un marché des terroirs qui valoriseront les savoir-faire, les pratiques et les tendances autour de la gastronomie. Un des points forts de l'intention architecturale du site est la création du passage de l'Hôtel-Dieu qui s'organise autour de la cour du Midi : un pôle emblématique, privilégiant la variété, l'espace, l'ouverture et l'esthétique pour développer l'attractivité du site autour de la thématique culinaire. Quatre grandes unités seront réparties autour du passage de l'Hôtel-Dieu, lequel sera protégé par une verrière transparente aux formes courbes qui donnera tout son caractère à cet espace où l'extérieur et l'intérieur se confondent.

La Cour du Midi présentera les plus grandes maisons de l'excellence des Arts de la Table, ses commerces et ses métiers phare avec des boutiques représentant les produits et terroirs emblématiques de la gastronomie française, en lien à la fois avec les spécialités régionales et les spécialités nationales. Le site se prête particulièrement à une programmation de démonstration et d'animation autour des thématiques fortes des expositions, de médiation, d'animation et d'échange. De véritables installations artistiques en partenariat avec d'autres institutions et associations rythmeront la cour du Midi en fonction de l'actualité et des saisons.

GOVERNANCE

Un comité d'orientation et de suivi, au cœur du schéma de gouvernance global, en intégrant tous les partenaires institutionnels du projet (État, MFPCA, collectivités, club des partenaires, personnalités qualifiées) sera chargé de veiller au respect de l'esprit du projet sur la programmation, l'exploitation et l'animation du la future Cité.



©Asylum

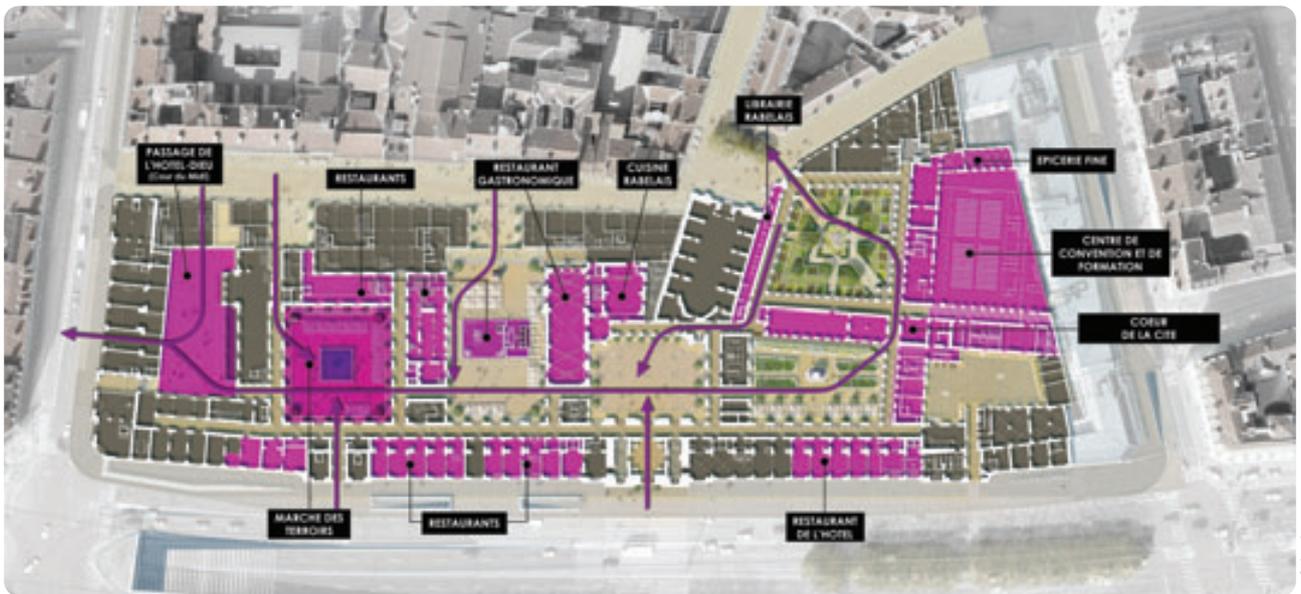


©Asylum

CITÉS DE LA GASTRONOMIE

DIJON LYON PARIS-RUNGIS TOURS





AGENDA

Début 2017 : ouverture au public

JUIN 2013

Lancement officiel du réseau des Cités de la Gastronomie.

FIN 2013

Début des travaux.

2015

Animation au SIRHA.

Le SIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) s'affirme comme le laboratoire des nouvelles tendances culinaires. 185 000 visiteurs ont participé à l'édition 2013 autour d'événements incontournables dont les Bocuse d'Or.

2016/2017

Fin des travaux.

Et d'ici là...

JUIN 2013

Le Temps des Cerises (Lyon, quartier de la Confluence). Les producteurs locaux sont invités à vendre leur production de fruits rouges, et valoriser les circuits courts de distribution et la consommation de produits de la région.

SEPTEMBRE 2013

World Food Travel Summit 2013 à Göteborg.

La Ville est membre du réseau des villes gourmandes du monde (Délice).

Le Marché des Saveurs (Lyon, place Bellecour) Rhône-Alpes est la région française qui compte le plus grand nombre d'exploitations agricoles.

OCTOBRE 2013

Trophées de la Gastronomie et des Vins (Lyon).

NOVEMBRE 2013

Salon du Chocolat (Lyon).

Week-end gourmand qui réunit plus de 50 exposants chocolatiers de la région et de France.

Contacts

Sébastien DELESTRA, Chef de projet Implantation d'entreprises (GRAND LYON – DGDEI)
Tel : 04 78 63 46 57 / Port : 06 66 79 40 94
sdelestra@grandlyon.org

Pierre BUDIMIR, Service de presse (Ville de Lyon)
Tel : 04 72 10 30 43 / Port : 06 79 70 30 34
pierre.budimir@mairie-lyon.fr



©Semmaris / Philippe Stisi



PARIS - RUNGIS

PRINTEMPS 2019

La Cité de la Gastronomie du Grand Paris

« La Cité de la Gastronomie de Paris – Rungis prendra place dans un grand quartier tout entier dédié aux arts et aux plaisirs de la table. À la fois populaire, culturel et professionnel, il s'appliquera à être un lieu de rencontres ouvert sur les meilleures traditions culinaires du monde, un espace de découverte et d'échange, un site d'apprentissage autant que de bonheur partagé autour de bonnes tables et de bons produits. »

Christian Hervy, maire de Chevilly-Larue et conseiller général du Val-de-Marne
Raymond Charresson, maire de Rungis

UN PROJET POUR LA DIVERSITÉ CULTURELLE ET GASTRONOMIQUE

La Cité de la Gastronomie de Paris – Rungis a l'ambition de mêler, sur un espace de 7,5 hectares disposant d'une localisation unique, culture, convivialité, sciences, éducation, formation et activités économiques.

Activement soutenue par le conseil général du Val-de-Marne, la Cité comportera un centre d'interprétation et d'expérimentation, un espace d'expositions temporaires, des ateliers pédagogiques et gustatifs, un espace ressources, un centre de congrès spécialisé. Autour prendront place une halle de produits frais « les trésors gastronomiques », des restaurants, des écoles...

Bertrand Delanoë, maire de Paris, qui soutient également le projet, estime que la Cité de la Gastronomie de Paris-Rungis « constituera un équipement structurant pour la métropole tant par ses fonctions liées à l'approvisionnement alimentaire de l'Île-de-France que par son futur rayonnement touristique, économique et culturel que nous espérons d'échelle métropolitaine, nationale voire internationale, s'appuyant sur la proximité de l'aéroport d'Orly et sur la richesse que constitue le marché de Rungis. »

AUX PORTES DU MARCHÉ DE RUNGIS

Située en bordure du Marché d'intérêt national (MIN) de Rungis dont elle constituera la vitrine, la Cité de la Gastronomie de Paris – Rungis s'inscrit dans la métamorphose urbaine du pôle d'Orly-Rungis, premier pôle économique du sud francilien, avec ses 173 000 emplois.

Implantée sur un site de destination important, elle bénéficiera des flux de fréquentation du MIN (6,5 millions de visiteurs par an) et du centre commercial de Belle-Épine (22 millions de visiteurs).

Reliée à l'aéroport d'Orly et ses 27 millions de passagers par le tramway T7, elle disposera à l'avenir d'une desserte rapide depuis Paris et l'ensemble de la métropole par la ligne 14 du métro du Grand Paris. En bord de RD7, elle jouit dès à présent d'une très bonne accessibilité routière et autoroutière par la A 86.

CITÉS DE LA GASTRONOMIE DIJON LYON PARIS-RUNGIS TOURS



LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE PARIS-RUNGIS, CATALYSEUR D'INNOVATION

Le projet Paris – Rungis s'inscrit dans un territoire marqué par la diversité des apports culturels, régionaux pendant longtemps, du monde aujourd'hui, plutôt que dans une tradition culinaire spécifique. Il est ainsi tourné vers un enrichissement permanent du repas gastronomique par l'innovation et l'expérimentation.

Pour traduire cette ambition, le projet s'appuie sur deux axes structurants : **la diversité culturelle**, qui témoigne de la richesse et de la vitalité du territoire métropolitain, productif, vecteur d'influences, de techniques d'innovation, de rencontres et de partage ; le **croisement entre la gastronomie et l'ensemble des champs artistiques**, qui consacre la gastronomie comme un art populaire et démultiplie ses capacités de création.

PARIS – RUNGIS, CITÉ DES HALLES

La Cité de Paris – Rungis s'appuie en outre sur le **Marché d'intérêt national de Rungis (MIN)**, lieu emblématique où se croisent chaque jour des personnes et des produits des terroirs de France et du monde entier, qui constituent la richesse de l'offre gastronomique en Ile-de-France.

La Cité de la Gastronomie, en partenariat avec le MIN, a pour ambition de rendre accessible la diversité du patrimoine et des savoir-faire culinaires tant français que mondiaux, à travers les projets que sont la Halle des trésors gastronomiques, ou encore les ateliers de découverte des produits.

Le projet s'attachera à valoriser la culture scientifique et technique, dans un but de sensibilisation et d'accompagnement de tous les publics, aux questions citoyennes d'éthique, de qualité et de développement durable liées à l'alimentation. Le MIN sera un support de premier plan pour évoquer la traçabilité, la sécurité alimentaire ou l'approvisionnement.

PARIS – RUNGIS, CITÉ DE L'ÉDUCATION ET DE LA FORMATION

Outre le **centre de ressources** et les **ateliers Paris – Rungis** qui permettront à tous de se former au « bien manger » et aux arts du repas, la Cité de la Gastronomie Paris – Rungis s'adressera spécifiquement aux jeunes publics : l'éducation au goût, à la qualité alimentaire, au développement durable, à la santé, pourra se matérialiser dans les commissions « menus » des écoles ou par des ateliers cuisine au sein des établissements scolaires du territoire.

La diffusion de la culture scientifique et technique se fera dans le **« labo gastronomique »** qui s'orientera sur les relations entre l'art culinaire, la nutrition et la sécurité alimentaire.

La Cité sera également un lieu de formation spécialisé.

La valorisation des métiers et des formations concourant au patrimoine gastronomique sera rendue possible par la mise à disposition des **plateaux techniques équipés** qui permettront l'organisation de concours ou d'épreuves techniques.

L'espace de congrès et séminaires, constitué d'un auditorium de 1 200 places et de salles de réunion, accueillera conventions, congrès et salons autour de la gastronomie, la santé



© Direction de la communication de la ville de Chevilly-Larue / Fanette Bruel

et la nutrition. L'ensemble offrira aux écoles hôtelières franciliennes des lieux équipés adaptés aux manifestations mêlant dégustation, cuisine, démonstration et évaluation, voire aux grands concours (Meilleur Ouvrier de France notamment). Un restaurant-école pour les formations continues et initiales prendra tout naturellement sa place dans cet ensemble et diversifiera la fréquentation de la Cité.

La création de **jardins pédagogiques de la gastronomie** gérés par des écoles d'horticulture et de paysage et ouverts au public fait actuellement l'objet de discussions avec le potager du Roi et l'école du paysage de Versailles, l'école Tecomah à Jouy-en-Josas.

LES PORTEURS DU PROJET

Le projet de la Cité de la Gastronomie Paris – Rungis est porté par les villes de Chevilly-Larue, de Rungis, le Conseil général du Val-de-Marne et l'Établissement public d'aménagement Orly Rungis - Seine Amont (Epa Orsa). Il est activement soutenu par la Région Île-de-France, la ville de Paris et Paris Métropole.

Il a reçu le soutien des présidents de la Semmaris et de l'Union des syndicats de grossistes du MIN, du CERVIA, des chambres consulaires, de nombreux acteurs de l'éducation notamment l'INFA, l'AFPA, AgroParitech, et de la culture. Alexia Fabre, Didier Fusillier, Daniel Favier ou encore le conteur Abbi Patrix ont exprimé leur enthousiasme pour participer à ce projet.

Le monde de la gastronomie se penche avec intérêt sur son berceau : Édouard Cointreau, le fondateur des Prix Gourmand - Gourmand World Cookbook Awards, les cuisiniers français Guy Legay, ancien Chef des cuisines de l'Hôtel Ritz, Michel Roth, Chef des cuisines de l'Hôtel Ritz, Bernard Vaussion, Chef des cuisines de la Présidence de la République ainsi que le Bottin Gourmand et l'association des cuisiniers français ont manifesté leur soutien.

La Cité de la Gastronomie dont le coût est estimé à 65 M€ et dont le financement sera assuré par les collectivités partenaires et les revenus des activités économiques du quartier, permettra la mise en valeur de la production de plus de 600 produits agricoles et artisanaux d'Île-de-France dans le domaine alimentaire.

Plus de 600 000 visiteurs sont attendus sur le site chaque année.



©Epa Orsa / Benoit Grimbert

La future Cité sera composée d'un équipement culturel central de 20 000 m² comprenant :

- ▶ un centre d'interprétation avec médiathèque et espaces d'exposition et un centre de ressources et d'innovation, le « labo gastronomique » (6 500 m² au total),
- ▶ 510 places dans les « ateliers Paris – Rungis »,
- ▶ un auditorium de 1 200 places (parmi les 10 plus grands de la région) et une halle d'exposition de 7 000 m².

Les 7,5 hectares du quartier de la Gastronomie accueilleront également une Halle des trésors gastronomiques de 5 000 m², des restaurants (brasseries, bars du marché et 3 restaurants gastronomiques), des centres de formation et des espaces mutualisés, plus de 300 chambres en hôtel ou en résidences. Enfin plus de 35 000 m² seront consacrés à l'accueil d'activités économiques (entreprises, commerces).

Les jardins et les espaces publics occuperont au moins 2 hectares de terrain.

AGENDA

2014

Études préliminaires.

2015

Concours d'architecture.

2016

Permis de construire.

2017

Démarrage des travaux.

PRINTEMPS 2019

Ouverture de la Cité.

Contact

Janick COLMAR, Direction de la communication
Cité de la Gastronomie Paris – Rungis
Tél. port. : 06 12 49 03 03
janick.colmar@cg94.fr

2013

Septembre (16/29)

Les Semaines du Manger Local, une initiative du Cervia dans toute la région Île-de-France.

2013

Octobre (14/20)

Initiatives et événements en lien avec la Semaine du goût. La Nuit Blanche en partenariat avec la Ville de Paris.

Fêtes de fin d'année

Ateliers gastronomiques à l'aéroport de Paris-Orly.

2014

Avril – mai

Grande dégustation sur le Parvis de l'Hôtel-de-Ville de Paris.

Octobre

Semaine du goût auprès des publics scolaires.

Et aussi

Lancement d'une plate-forme « jeunes chefs » au MacVal.

Lancement des « ateliers Paris – Rungis ».



©Epa Orsa / Denis Huerre



TOURS

La Cité de la Gastronomie à Tours

ÉTÉ 2017

« L'inscription du Repas gastronomique des Français consacre la gastronomie comme une culture et légitime la mise en place d'une politique culturelle à part entière comme celles qui accompagnent les pratiques artistiques consacrées. Dans le prolongement de l'engagement pris par la France de mettre en place des mesures de sauvegarde, nous proposons de mettre la Cité internationale de la Gastronomie au service de la jeunesse de France, donc au service de toute la société. La jeunesse est la condition de notre propre réussite a souligné le Président de la République. Notre ambition est de transmettre à la jeunesse de France un patrimoine et une culture alimentaires basés sur un formidable héritage de variétés végétales, de races animales, de techniques et de savoir-faire transmis de génération en génération ; de leur transmettre le goût de la gastronomie pour qu'ils en soient acteurs. »

Jean GERMAIN, Président de la communauté d'agglomération de Tours
Sénateur-Maire de Tours

TOURS, CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE EN VAL DE LOIRE

La ville de Tours, la Touraine, le Val de Loire font partie de ces territoires emblématiques que l'UNESCO a consacrés au titre des « Paysages culturels vivants ». Ici se concentrent les caractéristiques qui font les vrais terroirs et fondent la culture de la Table indissociables du Repas gastronomique des Français.

Fille du fleuve royal, la douceur tourangelle a donné naissance à un art de vivre. La générosité de la nature et le travail de l'homme en font une des régions de France les plus attirantes et les plus prisées par les touristes étrangers visitant notre pays. Elle a donné à la culture gastronomique française de nombreux éléments qui contribuent à sa notoriété : productions emblématiques du Jardin de la France, techniques et savoir-faire transmis de génération en génération, rites et usages, arts de table, activités de recherche intéressant le patrimoine matériel et immatériel lié aux cultures alimentaires. Le Jardin de la France est le pays de la gourmandise célébrée par Rabelais et ses personnages, celui de l'art de vivre à la française et de la diversité. C'est aussi celui d'un

humanisme qui porte des valeurs depuis la Renaissance. Ce contexte fonde la légitimité d'une Cité internationale de la gastronomie ouverte à tous, au plus grand nombre et sur le monde, d'un projet créateur de liens, de savoirs et d'opportunités en terme de développement culturel et territorial.

Riche de nombreux pôles d'activités tournés vers l'alimentation et les cultures alimentaires, la Touraine est une terre d'innovation. Ce territoire privilégié attire de nouveaux talents et voit se multiplier des initiatives au rayonnement national et international, comme les Rencontres François Rabelais initiées par l'université, la Biennale européenne du goût, de la biodiversité et des cultures alimentaires Euro Gusto et les actions de coopération décentralisée organisées avec le mouvement international Slow Food, le travail des potagers conservatoires ou bien encore l'expérimentation d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. La formation et la recherche y jouent un rôle moteur. Le pôle alimentation de l'Université François Rabelais abrite la première équipe de recherche pluridisciplinaire labellisée en France sur l'alimentation et la chaire Unesco de Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires. L'Institut européen d'his-

toire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) est à l'origine de la démarche d'inscription du Repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Le laboratoire CERTESSENS consacré aux recherches sur les cinq sens et les travaux de la faculté de médecine sur les relations nutrition et cancer en sont d'autres exemples. Rappelons enfin que c'est en Touraine que Jacques Puisais, le fondateur de l'Institut français du goût, a développé les premières classes du goût et un ensemble de connaissances de référence au plan mondial.

UN PROJET CULTUREL AU BÉNÉFICE DU PLUS GRAND NOMBRE

Le projet de la Cité internationale de la Gastronomie prend en compte de nombreux enjeux de société et fait de la jeunesse une priorité tant dans le domaine de la transmission des cultures alimentaires que de la formation. Le projet entend favoriser le partage et la diffusion des connaissances ; soutenir le développement et la structuration de réseaux d'acteurs partageant les mêmes buts aux plans local, national et international ; contribuer à la mise en mouvement des patrimoines matériels et immatériels liés à la gastronomie en s'appuyant notamment sur la reconnaissance de sa nature culturelle et populaire ; encourager la compréhension des cultures alimentaires du monde ; soutenir la créativité et la recherche. Sur le plan économique il sera utile au développement d'une économie gastronomique durable et créative, portée par des valeurs et fondée sur la qualification des acteurs. Dans le domaine du tourisme son rôle sera de faciliter la mobilisation des différents acteurs (institutions, professionnels, réseaux de producteurs, d'accueil à la ferme...) autour de produits spécifiques (séjours et itinéraires à thème, oenotourisme..) et d'outils novateurs. **Au delà du Val de Loire et de la Région Centre c'est un projet porteur de dynamiques d'acteurs intéressant les régions Auvergne, Pays de la Loire, Bretagne et Poitou-Charentes.**

DES PÔLES D'ACTIVITÉ MULTIPLES ET COMPLÉMENTAIRES

Afin de répondre au mieux à ces missions et objectifs, la Cité internationale de la Gastronomie au Jardin de la France s'apparente simultanément à un lieu de médiation culturelle, à un centre de ressources et de formation tous publics, à un centre de recherche et à un pôle de développement économique et touristique.

Les pieds dans le Jardin de la France

Au cœur de Tours et au milieu de la Loire, sur l'itinéraire de l'EuroVéloroute des Fleuves reliant la Mer noire à l'Atlantique, l'île Simon accueillera le long d'un parcours sensoriel un ensemble de jardins pédagogiques : jardin potager « élémentaire » s'appuyant sur l'expérience des jardins écoles de Slow Food, jardin européen d'Alcuin rassemblant des variétés vé-

gétales vivrières, textiles et tinctoriales, jardin des carrés à la Française visant à populariser auprès des particuliers la pratique du jardinage, jardin des arts réunissant différentes approches créatives.

Un équipement phare établissant un nouveau lien entre la ville et la Loire

En bord de Loire, aux abords de l'Université et face à l'Île Simon, un bâtiment emblématique abritera les principales activités grand public de la Cité. **Un geste architectural contemporain** sera possible par le réaménagement du haut de la rue Nationale, en lien avec l'extension du secteur sauvegardé, l'un des plus grands de France. Cet espace culturel sera notamment doté d'une muséographie dynamique et modulaire propice à son renouvellement et pour partie à son itinérance, d'une zone d'éducation gastronomique, d'un espace de consultation multi-média et d'activités marchandes (restaurants et boutiques). L'équipement phare sera aussi un centre de ressources du **pôle d'excellence professionnelle** qui appuiera les dispositifs de formations initiale et continue existants. Implanté à deux pas du futur Centre de Création d'Art Contemporain Olivier Debré (CACOD) et de la bibliothèque centrale en cours de rénovation, cet édifice témoignera d'**une nouvelle alliance entre la ville et le fleuve, la nature et la culture.**



©Euro_Gusto

L'équipement de 8 000 m² comprendra :

- ▶ Des espaces découvertes autour de 3 plateaux polyvalents de 1 000 à 1 500 m² permettant une pluralité d'activités et en particulier d'expositions
- ▶ 4 espaces pédagogiques interactifs (auditorium gastronomique de près de 100 places, un atelier de transmission des pratiques culinaires, un laboratoire d'éveil sensoriel, un atelier d'expérimentation et d'observation gastronomique)
- ▶ Un restaurant « ambassadeur » de haute cuisine
- ▶ Une Zone d'Activité Gastronomique (ZAG) regroupant des activités commerciales associées à la gastronomie
- ▶ Des espaces de formation et de services permettant d'accueillir 120 personnes simultanément.
- ▶ un espace « showroom » mettant en valeur des partenaires publics et privés, la promotion d'un événement ou d'un site remarquable.

L'équipement sera relié au jardin de l'Île Simon par une passerelle. Cette île jardin sera le pendant extérieur de la Cité, espace vivrier et d'agrément offrant des dispositifs de production et de pédagogie.

Une zone d'innovation gastronomique constituée d'une pépinière, d'un incubateur et d'un atelier de transformation sera mise en place sur le marché d'intérêt régional de Tours (dit : marché de gros) avec l'appui de la Chambre de commerce et d'industrie de Touraine, de France Business School et de l'Institut d'administration des entreprises (IAE). L'activité sera plus particulièrement centrée sur **des projets liés à des enjeux culturels, éthiques, environnementaux et de santé publique.**

CITÉS DE LA GASTRONOMIE DIJON LYON PARIS-RUNGIS TOURS



Paris
Rungis
CITÉ DE LA
GASTRONOMIE



©Euro_Gusto



AGENDA

ÉTÉ 2013

Création de l'association de préfiguration.

2014

Mise en place du dispositif partenarial multi-acteurs.

2014-2015

Mise en place des Jardins de la Cité sur l'île Simon et finalisation du cahier des charges de l'équipement phare.

ÉTÉ 2017

Ouverture de l'équipement phare en bord de Loire.

Automne 2013

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE

Pour les journées européennes du patrimoine le 8^e village-marché Convergences bio met à l'honneur le patrimoine des campagnes tourangelles et les poissons de Loire.

DU 1ER AU 8 SEPTEMBRE

Campus d'été de l'IEHCA sur le thème « Matérialités de l'alimentation : choses et espaces ».

LES 20, 21 ET 22 SEPTEMBRE

Fête de la gastronomie.

LE 7 NOVEMBRE

En présence de Stéphane Le Foll et de Guillaume Garot ainsi que de nombreux grands chefs français se tiendra une cérémonie de remise de doctorats Honoris Causa de l'Université François Rabelais de Tours à quatre chefs cuisiniers étrangers « ambassadeurs de la gastronomie française » : Martin Berasategui (Espagne), Kiyomi Mikuni (Japon), Philippe Rochat (Suisse), Pierre Wynants (Belgique). Elle marque, par ce geste inédit en France, tout l'intérêt qu'elle porte à la gastronomie sur un plan culturel et scientifique. Cette cérémonie ouvrira les 9^e Rencontres François Rabelais, sur le thème « Fait maison », qui se tiendront les 8 et 9 novembre 2013.

Euro Gusto 2013, l'événement phare de la Cité les 22, 23 et 24 novembre

Par son approche globale de la gastronomie, son ouverture sur le monde et la qualité des productions présentées, Euro Gusto, la biennale européenne du goût, de la biodiversité et des cultures alimentaires - **événement phare du mouvement Slow Food en France** - porte les valeurs de la Cité et sera l'occasion de présenter des aspects inédits du projet. L'**action contre le gaspillage alimentaire** et le potager figureront parmi les thèmes mis en avant de cette troisième édition. Dans le cadre du projet de Cité internationale de la gastronomie, Euro Gusto accueillera la première **Journée nationale d'étude Education, Alimentation, Jeunesse** organisée en lien avec de nombreux acteurs comme AGORES, la Fédération des Conseils de Parents d'Élèves (FCPE) et la Ligue de l'enseignement.

▲ **Nous suivre et en savoir plus :**
www.tourscitedelagastronomie.fr

f www.facebook.com/CitedelaGastronomie
 t [@CiteGastronomie](https://twitter.com/CiteGastronomie)

Contacts

Equipe de préfiguration
 Jean-Marie PANAZOL, Chef de projet
communication@tourscitedelagastronomie.fr

Catherine BERNARD, Directrice de la Communication de la Ville de Tours et de l'agglomération Tour(s)Plus
 Tél : 02 47 21 65 47
c.bernard@ville-tours.fr

Presse

Mathilde AYRAL
m.ayral@ville-tours.fr
 Tél : 02 47 21 64 33 / Port. : 06 10 68 39 75