



# Métropole de Lyon

2 SEPT.  
• 2021

# Dossier de presse

Présentation  
du nouveau projet  
de la Cité internationale  
de la Gastronomie

## SOMMAIRE

5

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

*Quelques chiffres*

*Calendrier du nouveau projet*

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

7

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

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

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

*Le lien entre alimentation et santé*

11

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

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

*La consultation des métiers  
de bouche et des restaurateurs*

*Les retours d'expériences usagers*

25

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

*Christian Têtedoie*

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

26

•  
**PARTIE 5**  
**Questions à Régis Marcon**

## PARTIE 1

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

## QUELQUES CHIFFRES

4 000

m<sup>2</sup>



en plein cœur  
de Lyon



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



10,4  
M€

de mécénat



32m

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



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

3 M€

de la Métropole



1

cloître à occuper  
dans le cadre  
d'événements  
temporaires



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

2 M€

de la Ville

1 M€

de l'État

## CALENDRIER DU NOUVEAU PROJET

### Phase 1

sept. – oct. 2020

+ de 7 000  
visiteurs

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

### Phase 2

2021 – 2023

*Faire revivre  
la Cité*

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

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

mars 2021

Réunion de présentation  
«Des étoiles et des femmes»

mars-avril 2021

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

mai 2021

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

6 juin 2021

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

14 et 15 juin 2021

Journées internationales du don de sang

sept. 2021

Journées Européennes du Patrimoine

### Phase 3

2023

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

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



## PARTIE 2



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



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

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

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



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

## LE GRAND HÔTEL-DIEU DE LYON, AU SERVICE DE LA SANTÉ DU XII<sup>e</sup> SIÈCLE À AUJOURD'HUI

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

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

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

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

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

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

## LE LIEN ENTRE ALIMENTATION ET SANTÉ



*Depuis 2018, la Métropole de Lyon s'est saisie des enjeux liés à l'alimentation, en réalisant un état des lieux du territoire. Analyse du métabolisme alimentaire, consultation d'experts et de professionnels, études des pratiques de consommation alimentaires... Autant d'étapes qui ont contribué à élaborer les premiers contours d'une stratégie alimentaire pour la Métropole à l'horizon 2020.*

### PARTIE 3

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

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

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

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





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



Bruno Bernard,  
Président de la  
Métropole de Lyon

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

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

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

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



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

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

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

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

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

**LES MEMBRES  
DU FONDS  
DE DOTATION**

**LE COMITÉ  
RABELAIS**

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

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

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

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



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

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



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

**MEMBRES  
FONDATEURS  
DU FONDS  
DE DOTATION**

**Jérémy Camus**

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

**Cathy Pianon**

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

**Régis Marcon**

Chef \*\*\* Michelin

**MÉTROPOLE  
DE LYON**

**Émeline Baume**

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

**Laurence Boffet**

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

**VILLE  
DE LYON**

**Gautier Chapuis**

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

**Un  
comité  
d'experts**

**CHEF.FE.S**

**Christian Têtedoie**

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

**Alain Alexanian**

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

**Joseph Viola**

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

**Nour Milan**

Cheffe

**JUSTICE  
ALIMENTAIRE**

**Flora Vidal Marron**

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

**Boris Tavernier**

Fondateur et directeur  
de l'association VRAC

**Cécile Fau**

Présidente GESRA -  
Groupement des Épiceries  
Sociales et Solidaires

**Diane Dupré la Tour**

Cofondatrice de l'association  
« Les Petites Cantines »

**RÉSILIENCE  
ALIMENTAIRE**

**Arthur Grimonpont**

Cofondateur - Les Greniers  
d'Abondance

**Stéphane Crozat**

Directeur du CRBA -  
Centre de Ressources  
de Botanique Appliquée

**Marie-Amandine  
Vermillon**

Cofondatrice de l'association  
BelleBouffe

## AGRICULTURE, ARTISANAT ET MÉTIERS DE BOUCHE

### Gérard Bazin

Président de la Chambre  
d'Agriculture du Rhône, éleveur

### Christophe Girardet

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

### Laurence Paccard

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

### Vincent Bouvais

Représentant du GRAP,  
Groupement régional  
alimentaire de proximité

## MEMBRE INVITÉ

### Pierre Sanner

Directeur de la Mission  
Française du Patrimoine et  
des Cultures Alimentaires

## NUTRITION/SANTÉ

### Philippe Sans

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

### Agnès Giboreau

Directrice Centre de  
Recherche  
- Institut Paul Bocuse

### Martine Laville

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

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

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

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

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



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

## LA CONSULTATION DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DES RESTAURATEURS



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

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

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

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

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

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

## 5 types d'attentes ressortent :

Se faire connaître



Éduquer et former



Partager  
et se rencontrer  
entre pairs



Faire vivre  
la gastronomie  
au quotidien



Faciliter la gestion  
de leurs entreprises



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

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



## LES RETOURS D'EXPÉRIENCES USAGERS



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

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

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

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

### PARTIE 4

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

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

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

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

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

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

## CHRISTIAN TÊTEDOIE

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Cette exposition temporaire s'inscrit dans la volonté de la Métropole de Lyon de valoriser des produits et des producteurs locaux afin de renforcer la résilience des territoires métropolitains.

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

PARTIE 5

# Questions à Régis Marcon

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



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

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

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

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



**ONLYLYON**   
VILLE DE LYON | LA MÉTROPOLE |