

22^e Sitem : « Faire de la Cité de la Gastronomie une destination internationale reconnue » (S. Louet)

Paris - Publié le mercredi 24 janvier 2018 à 18 h 20 - Actualité n° 111424

« Nous souhaitons placer la Cité de la Gastronomie comme destination internationale reconnue pour donner une vision nouvelle sur la gastronomie et le lien entre nutrition et santé. Le lieu doit aussi être une vitrine de l'excellence culinaire française, un lieu de prestige qui renforcera l'attrait de Lyon et un outil qui fédère », déclare Sophie Louet, chef de projet Cité Internationale de la Gastronomie à la Métropole de Lyon, à l'occasion de la conférence « Les cités de la gastronomie : les chantiers de Lyon et Dijon », organisée dans le cadre du 22^e Sitem à Paris, le 23/01/2018. « La métropole du Grand Lyon est venue chercher le service des expositions du Musée des Confluences de Lyon en demandant de concevoir et de réaliser l'exposition permanente de la future Cité de la Gastronomie lyonnaise », ajoute Solenne Livolsi, chargée du projet de la Cité internationale de la Gastronomie au service des Expositions du musée des Confluences.

« Nous nous inscrivons dans un projet de territoire. À Dijon, nous avons un secteur sauvegardé de 98 hectares que nous devons défendre et mettre en valeur. La Cité internationale de la Gastronomie et du Vin sera en plein centre-ville de Dijon, aux portes de ce secteur sauvegardé, en zone touristique. Elle se trouvera également au premier kilomètre de la Route des Grands Crus », explique François Deseille, maire-adjoint de Dijon en charge de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon. « L'élément fondamental a été de dire que cette Cité n'est pas une exposition permanente ou temporaire, c'est un lieu où il se passe toujours quelque chose, aussi bien au niveau des expositions qu'au niveau commercial ou des événements », ajoute Jean-Paul Vacher, ingénieur culturel et muséographe. « Nous imaginons une fréquentation lissée sur dix ans de 200 000 personnes à l'année. Nous avons identifié trois grandes cibles : le grand public, les groupes et scolaires et les groupes tours-opérateurs », indique François Hudel, chargé de projet du pôle culturel de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon.



© News Tank

Intervenants

- **Sophie Louet**, chef de projet Cité Internationale de la Gastronomie, Métropole de Lyon
- **Solenne Livolsi**, chargée du projet de la Cité internationale de la Gastronomie, service des Expositions du musée des Confluences
- **François Deseille**, maire-adjoint de Dijon en charge de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, vice-président de Dijon Métropole en charge de la Recherche et de l'Innovation
- **Jean-Paul Vacher**, ingénieur culturel et muséographe
- **François Hudel**, chargé de projet du pôle culturel de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, S-PASS
- Modération : **Pierre Sanner**, directeur de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

« La Cité internationale de la Gastronomie doit être une vitrine de l'excellence culinaire française » (Sophie Louet)

- « La Ville de Lyon est à l'origine de ce projet.
- La Cité internationale de la Gastronomie prendra place dans un écrin fabuleux, en plein cœur de Lyon, dans un ancien hôpital.
- L'Hôtel-Dieu est un des monuments les plus emblématiques de la ville. Il est entièrement classé Monument historique.
- Nous souhaitons placer la Cité de la Gastronomie comme destination internationale reconnue pour donner une vision nouvelle sur la gastronomie et le lien entre nutrition et santé. Le lieu doit aussi être une vitrine de l'excellence culinaire française, un lieu de prestige qui renforcera l'attrait de Lyon et un outil qui fédère.
- Le montage de la Cité est assez différent de celui de Dijon, notamment en raison des consignes politiques claires : pas un centime d'argent public et la recherche d'un exploitant.
- Grâce à l'apport du Fonds de dotation et des entreprises partenaires (10,4 M€), la métropole a acheté les volumes en VEFA auprès d'Eiffage pour un montant de 13 M€.
- La métropole finance les aménagements liés à l'exposition permanente confiée pour sa conception aux équipes du Musée des Confluences : 1,8 M€.
- Concernant notre ouverture, nous avons la date du 01/07/2019 que j'essaie de tenir. »

Sophie Louet, chef de projet Cité Internationale de la Gastronomie, Métropole de Lyon

« Le service des expositions du Musée des Confluences concevra et réalisera l'exposition permanente de la Cité internationale de la Gastronomie » (Solenne Livolsi)

- « La métropole du Grand Lyon est venu chercher le service des expositions du Musée des Confluences de Lyon en demandant de concevoir et de réaliser une exposition permanente dans l'Hôtel-Dieu, site de la future Cité de la Gastronomie.
- Nous avons fait le choix de faire appel à l'ensemble des institutions culturelles lyonnaises pour un dépôt de collection en lien avec une thématique. Dans cette Cité de la Gastronomie, seront exposés des objets de différents établissements de la métropole. »

Solenne Livolsi, chargée du projet de la Cité internationale de la Gastronomie, service des Expositions du musée des Confluences

« La Cité de la Gastronomie et du Vin de Dijon s'inscrit dans un projet de territoire » (François Deseille)

- « Nous nous inscrivons dans un projet de territoire. À Dijon, nous avons un secteur sauvegardé de 98 hectares que nous devons défendre et mettre en valeur.
- La Cité internationale de la Gastronomie et du Vin sera en plein centre-ville de Dijon, aux portes de ce secteur sauvegardé, en zone touristique. Elle se trouvera également au premier kilomètre de la Route des Grands Crus.
- Dijon est également un territoire innovant, en témoigne le pôle Vitagora et la FoodTech. La Cité de la Gastronomie et du Vin s'intégrera également dans cette modernité.
- Nous avons fait un appel à projets pour choisir des partenaires. Plusieurs candidats ont répondu et nous avons travaillé avec eux. Après 14 mois d'études, nous avons retenu le groupe Eiffage. »

François Deseille, maire-adjoint de Dijon en charge de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, vice-président de Dijon Métropole en charge de la Recherche et de l'Innovation

« L'exposition permanente et l'exposition temporaire ne sont que des éléments au milieu d'un écosystème plus large » (Jean-Paul Vacher)

- « Nous travaillons exactement de la même manière que pour un projet public, avec un comité scientifique, un comité d'experts et avec des personnes spécialisées dans la muséographie et la scénographie.
- L'élément fondamental a été de dire que cette Cité n'est pas une exposition permanente ou temporaire, c'est un lieu où il se passe toujours quelque chose, aussi bien au niveau des expositions qu'au niveau commercial ou des événements.

- L'exposition permanente et l'exposition temporaire ne sont que des éléments au milieu d'un écosystème plus large. Cette définition répond au terme de "cité".
- Les expositions permanentes font 1 200 m², montées en trois espaces de 400 m². Le plateau d'exposition temporaire fait quant à lui 500 m². La première sera consacrée à la pâtisserie française.
- Les trois espaces permanents permettront de mettre en place trois petites expositions qui forment une cohérence : "À table", "En cuisine" et "En Bourgogne". Pour chacune de ces trois expositions, les thématiques ont été détaillées avec les comités scientifiques et les experts.
- Nous sommes multimédias, transmédias. Nous utilisons l'ensemble des médias à disposition pour toucher l'ensemble des publics. »

Jean-Paul Vacher, ingénieur culturel et muséographe

« Nous visons 200 000 visiteurs par an à la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin » (François Hudel)

- « S-PASS est une société spécialisée dans la gestion d'équipements culturels, sportifs et événementiels pour le compte des collectivités. Nous gérons notamment le Zénith de Dijon et le Zénith de Strasbourg.
- Dans le cadre de cette Cité internationale de la Gastronomie et du Vin, notre champ d'intervention est la partie du pôle culturel. Notre rôle est aussi de créer une homogénéisation au niveau des différents acteurs.
- Une partie du pôle culturel sera en exposition permanente, et une partie en exposition temporaire qui sera renouvelée tous les deux ans. En termes d'offre culturelle, nous avons scindé ces deux sortes d'expositions avec un parcours billetterie pour le permanent, un autre pour le temporaire et un dernier couplé.
- Nous proposerons également des offres couplées avec les autres acteurs de la Cité, notamment l'École des Vins.
- Nous développerons également une politique d'animation tout au long de l'année, avec des temps forts.
- Nous imaginons une fréquentation lissée sur dix ans de 200 000 personnes à l'année. Nous avons identifié trois grandes cibles : le grand public, les groupes et scolaires et les groupes tours-opérateurs. »

François Hudel, chargé de projet du pôle culturel de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, S-PASS