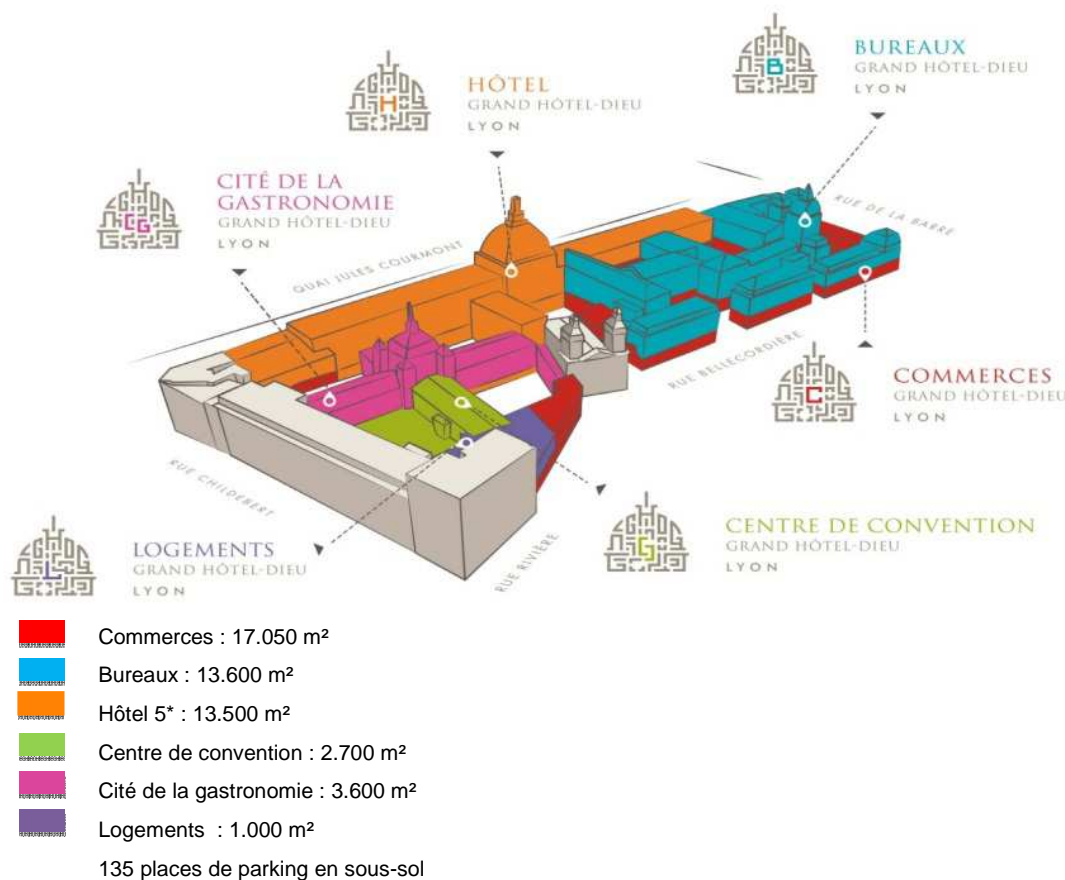




LYON  
CITÉ INTERNATIONALE  
DE LA GASTRONOMIE  
GRAND HÔTEL-DIEU

06 / 09 / 2016

# Un écrin pour accueillir cette cause : le Grand Hôtel-Dieu



## Le Grand Hôtel-Dieu, c'est :

- Un des monuments patrimoniaux les plus emblématiques de la ville
- Entièrement classé monument historique
- 2,2 Ha : surface au Sol
- 51.500 m<sup>2</sup> de surface de plancher dont :
  - 40.000 m<sup>2</sup> de réhabilitation
  - 11.500 m<sup>2</sup> de constructions neuves
  - 8.000 m<sup>2</sup> de cours et jardins

# Une cause vitale à défendre : mieux manger pour mieux vivre

---



## L'alimentation : un enjeu majeur mondial de santé publique

- Apprendre à mieux se nourrir
- Améliorer la prévention
- Lier la nutrition et le plaisir
- Faire évoluer les pratiques alimentaires
- Défendre l'alimentation-santé et le repas gastronomique français (Label Unesco)



## Lyon : riche d'un patrimoine culinaire exceptionnel

- Patrimoine qui a toujours joué un rôle économique, culturel et social important dans la vie du territoire
- Trois filières professionnelles clés y convergent : les métiers de bouche, l'agriculture et la recherche en matière de nutrition et santé

# Ce que sera la Cité de la Gastronomie

- Une **destination internationale**, basée sur une vision nouvelle de la gastronomie à la croisée de la nutrition et des sciences de la santé
- Une **vitrine de l'excellence** culinaire française et internationale
- Une adresse attractive qui accueillera **200.000 visiteurs /an**
- Un symbole pour le rayonnement de Lyon, **un outil fédérateur** au service du développement du territoire et de ses acteurs



Photos © EdAnderson

# Les impacts sur le territoire

---

- Enjeu d'attractivité pour Lyon : la cité comme un outil de développement pour le tourisme international
- Doit permettre de structurer la filière de la gastronomie : sera un atout pour les professionnels
- Sera un outil de développement économique pour les professionnels des métiers de bouche, du tourisme et de la santé
- Sera un moteur pour l'attractivité du Grand Hôtel Dieu
- Lyon : capitale régionale d'une grande Région Auvergne-Rhône-Alpes tournée autour de la gastronomie et des produits régionaux

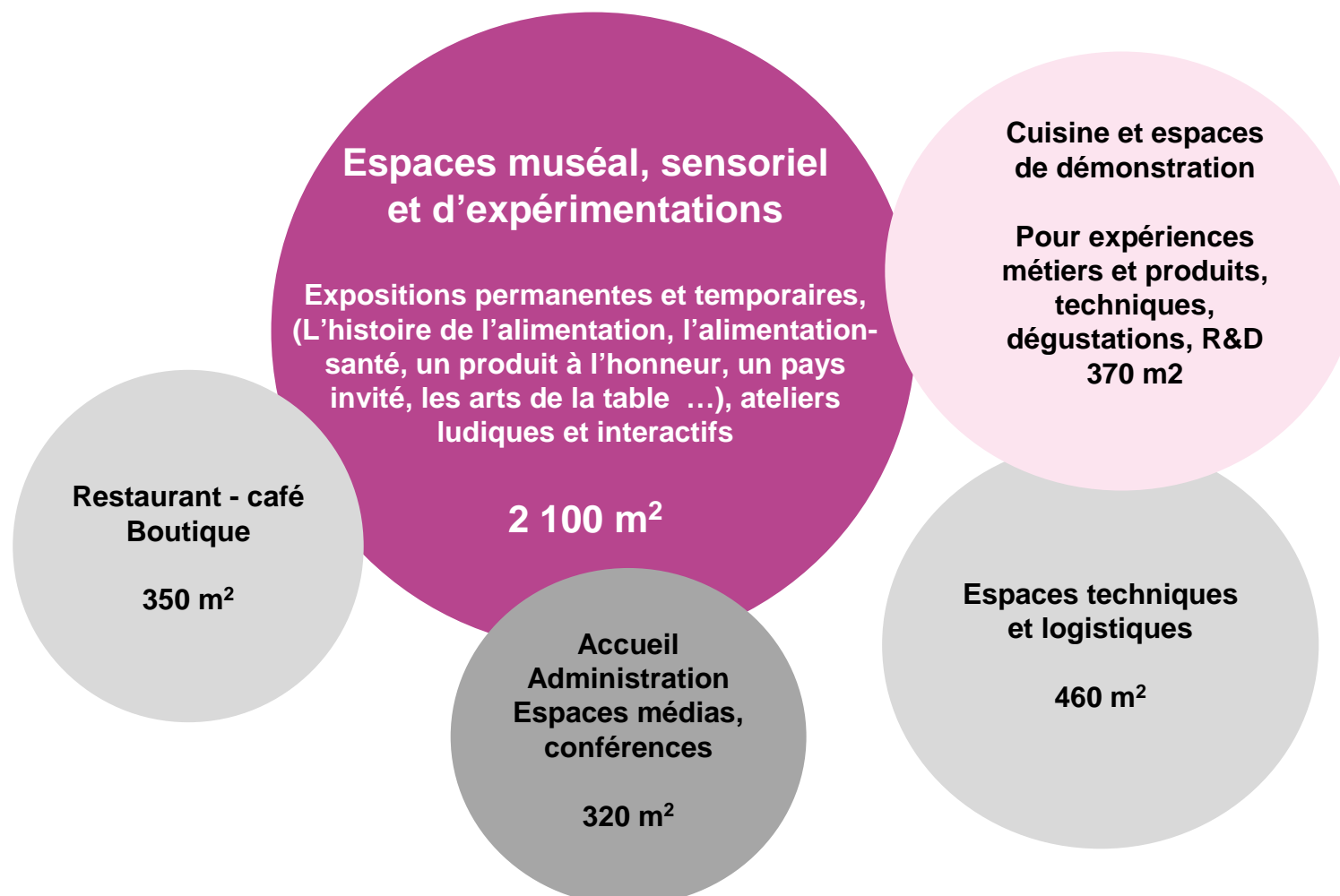
**Projet d'intérêt général, à caractère**

**différenciant sur le plan national**

**(notamment dans le réseau des autres cités de la gastronomie)**

# Une visite à la Cité : 3.600 m<sup>2</sup> d'expériences gastronomiques

---



## La Cité Internationale de la Gastronomie : un lieu d'éducation à la santé moderne et ludique

---

- “Que ton alimentation soit ta seule médecine” d’Hippocrate à Rabelais à la médecine moderne les liens entre alimentation et santé sont évidents
- Les messages nutritionnels sont souvent confus et contradictoires
- La CIGL : un lieu pour des messages validés scientifiquement mais qui montrent comment une alimentation saine est source de plaisir
- La CIG une alliance entre la Gastronomie et la Nutrition pour la meilleure santé de tous

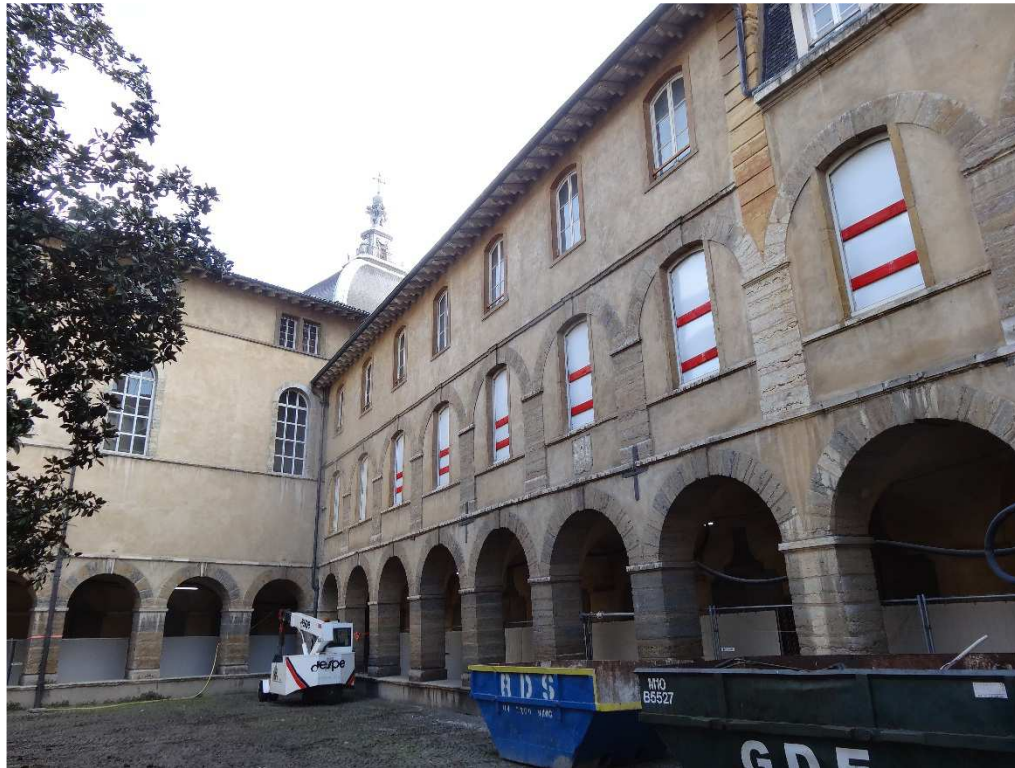
## La Cité Internationale de la Gastronomie : comprendre pour innover

---

- CIGL : un lieu international de rencontres et d'échanges entre l'excellence scientifique en biologie et médecine dans le domaine de la Nutrition et l'innovation en agro-alimentaire et en gastronomie
- Lieu de conception des produits alimentaires- santé de demain
- Cité des entreprises innovantes du domaine
- Lieu de présentation des propriétés santé des aliments d'aujourd'hui et de demain
- Workshop, colloques, conférences, expositions...







La cour du cloître :  
entrée de la cité  
Dôme des 4 rangs



Expo permanente dans l'ancien  
musée de la médecine

2<sup>ème</sup> étage : futurs espaces  
de démonstration/cuisine