

CIG

Cité de la gastronomie



PARIS RUNGIS
Cité de la gastronomie

Droit de cité



DOSSIER DE PRESSE

Décembre 2022



ÉDITO

- Le mot de la Présidente de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis •

IL ÉTAIT UNE FOIS...

- La genèse du projet •
- Les dates-clés •

1

AMBITION ENVIRONNEMENTALE

- Bonne pour la terre et les hommes •
- Un poumon vert au sud du Grand Paris •

2

NOUVELLE FILIÈRE DE LA GASTRONOMIE

- Le chaînon manquant •
- Hissons les pavillons •
- A l'école de l'excellence •

3

GROUPEMENT LAURÉAT

- Et les vainqueurs sont... •

4

CITÉ CULTURELLE ET ARTISTIQUE

- La culture, toutes les cultures •
- Une Cité pour toutes et tous, inclusive et populaire •

5

EN IMAGES

- Les espaces •



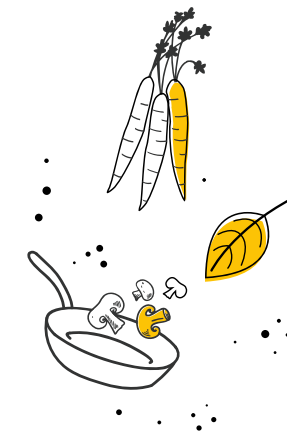
L'alimentation est devenue un enjeu social et sociétal auquel nous devons répondre en retrouvant le plaisir de préparer et de partager

un bon repas.

Penser une gastronomie responsable à la fois goûteuse et économe en ressources, faire vivre la culture culinaire et l'art de la table, construire ensemble l'avenir autour d'une bonne table, voici les missions de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis. ”



Stéphanie Daumin,
Présidente du Syndicat, 1^{re} vice-présidente
du conseil de territoire Grand-Orly Seine Bièvre
et Maire de Chevilly-Larue



Il était une fois...

Initié en 2012 au moment où se décidait le métro du Grand Paris, le projet de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis a véritablement été lancé en 2018, peu après la création du Syndicat mixte du même nom. Il s'est d'abord concrétisé par la création d'une Cité hors-les-murs. Retardé par la pandémie de Covid-19, il a ensuite été relancé en 2021 dans un esprit transpartisan par tous les acteurs impliqués : **le Département du Val-de-Marne, l'EPT Grand-Orly Seine Bièvre, la Métropole du Grand Paris, la Région Ile-de-France, la Ville de Chevilly-Larue, la Ville de Paris, la Ville de Rungis, la Ville de Thiais.** Toutes les délibérations, sans exception, ont été votées à l'unanimité. Maintenant que le groupement lauréat est connu, les travaux vont

pouvoir commencer, pour une ouverture en 2027. Un temps long absolument nécessaire dans le cas d'un aménagement de cette importance impliquant de multiples acteurs, publics et privés, sur un terrain de 7 hectares vierge à ce jour de tout équipement. Le temps de la réflexion aussi, **pour une Cité ayant vocation à rayonner en France et à l'international, réunissant la gastronomie et les arts, le patrimoine et la transmission, la formation et l'innovation.** Le temps des bonnes décisions, enfin, **pour bâtir une Cité défendant une alimentation durable et une gastronomie responsable, tant dans sa conception et sa construction que dans sa gestion et sa programmation.** Une Cité de son temps pour longtemps.



2027

Ouverture !

2024

Début des travaux de construction.

2022

Désignation du groupement lauréat.

2021

Consultation d'opérateurs.

2018

Création de la Cité hors-les-murs Paris-Rungis.

2016

Création du Syndicat Mixte de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis.

2013

Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours retenus pour accueillir une Cité de la gastronomie.

2011

Lancement par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires d'un réseau de cités de la gastronomie.

2010

Inscription par l'UNESCO du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité.

Bonne pour la terre et les hommes

“ Nous avons l’impérieux devoir de tenir compte des défis du XXI^e siècle, notamment ceux liés à la perte de biodiversité. Notre projet s’inscrit tout naturellement dans une réflexion durable et responsable, avec l’ambition très forte de percevoir la gastronomie comme vecteur d’amélioration de la santé et un enjeu d’équité pour les couches populaires ” explique **Stéphanie Daumin**.

UN POUMON VERT AU SUD DU GRAND PARIS



La construction et le fonctionnement de la Cité prévoient de limiter l’impact carbone en favorisant les matériaux réemployés, recyclés, biosourcés, issus en priorité, chaque fois que c’est possible, de filières ou de sites de production locaux identifiés en amont. **Tout s’articule autour de quatre axes : conception bioclimatique et performance énergétique ; préservation des ressources ; confort, santé et bien-être ; biodiversité et nature en ville.** Le soleil, le vent, la végétation, les précipitations, et même les sons (le confort acoustique participe à la durabilité du site) seront tous convoqués. Dans un mouvement d’économie circulaire, le projet suivra une logique d’économie de matière, de valorisation des déchets de construc-

tion (de l’ordre de 80 %) et mettra en œuvre des produits sains pour l’homme et l’environnement. Sur ce terrain en friche depuis quelques années, on procèdera également à une reconstruction de sols fertiles. Dès qu’elle sera ouverte, la Cité fonctionnera en veillant à gérer les eaux pluviales à la source, afin de limiter les rejets et de réduire l’utilisation d’eau potable, tout en favorisant l’infiltration et l’évapotranspiration par les plantes. La biodiversité retrouvée, presque endémique au site, s’épanouira pour certaines espèces dans les cavités de murs en pierre sèche, pour d’autres dans des troncs d’arbres au sol, les dernières profitant de l’accumulation d’eau temporaire dans des zones humides disséminées ici et là.



Aux portes du Marché d’intérêt national (MIN) de Rungis, le plus grand marché de produits frais au monde, héritier des Halles de Paris.

- A 10 minutes de Paris avec le nouveau métro (ligne 14) dès 2024, 20 minutes de la Gare de Lyon
- A 5 minutes de l’Aéroport international d’Orly
- Accès direct autoroutes A6 et A86 (liaison Roissy-Orly)



Le chaînon manquant

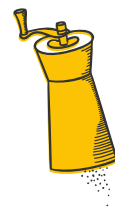
“ À Tours, ils ont Rabelais, à Dijon, le vin et les Climats de Bourgogne, et à Lyon, les bouchons. Chez nous, tout est à inventer, avec notre histoire, nos atouts et notre situation au cœur du Grand Paris ” souligne **Bruno Marcillaud**.

La Cité a vocation à devenir la mère de toutes les cités, par sa localisation géographique, par sa polyvalence et par la multiplicité des publics auxquels elle s'adresse. Elle interrogera tous les enjeux de l'alimentation d'hier, d'aujourd'hui et de demain. En cela, elle répondra aux termes même du classement en 2010 du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. L'organisation onusienne y a vu "une pratique sociale coutumière" portée par des valeurs fortes telles que la convivialité et le partage, l'achat de bons produits, de préférence locaux, l'art du bien manger et du bien boire, la décoration de la table, la conversation et la transmission. Tout ceci, et bien plus encore, convergera dans la Cité. Située entre le Marché d'intérêt national de Rungis, réservé essentiellement aux professionnels, et le centre commercial Belle-Épine, dévolu à la consommation du grand public, **la Cité s'impose déjà comme le chaînon manquant, trait d'union, lieu de rencontre, de découverte, d'échange et de dialogue, accessible à toutes et tous.** À deux pas de l'aéroport d'Orly, le long d'une RD7 transformée en boulevard urbain apaisé, à 17 minutes du Châtelet grâce au prolongement de la Ligne 14 du métro, un lieu de goguette, de ressourcement, de culture, de formation et, bien sûr, de gourmandise.

“ La gastronomie, c'est ce qui nous rassemble ” rappelle **Nicolas Tryzna**. “ En France, tout se termine par un repas, autour de la table. Car, "quand on nourrit les gens on les connaît", disait Talleyrand. Mais, une gastronomie responsable, en circuit court, et en perpétuelle évolution. On ne mange pas aujourd'hui comme on mangeait il y a 10 ans et pas comme on mangera dans 10 ans. ”



Bruno Marcillaud,
Maire de Rungis,
Vice-président
du Conseil de territoire
Grand-Orly Seine Bièvre



Nicolas Tryzna,
Adjoint au maire de la ville
de Thiais et vice-président
du Département
du Val-de-Marne

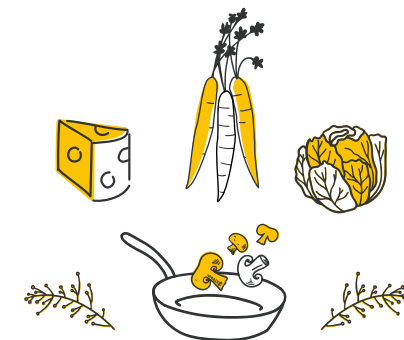


Hissons les pavillons

Le Département du Val-de-Marne, à l'image de toute l'Île-de-France, a été largement artificialisé au fil des décennies. Mais, sans l'avoir jamais totalement oubliée, il renoue depuis plusieurs années avec son histoire agricole séculaire, tant pour le maraîchage, l'élevage, les cultures fruitières ou celles de la vigne. En témoignent l'agro-quartier de la plaine de Montjean à Rungis, la ferme pédagogique du Saut du Loup à Chevilly-Larue, ou l'essor de l'agriculture urbaine, digne héritière des jardins ouvriers. **Avec ses espaces verts et ses jardins cultivés, la Cité entrera pleinement en résonance avec cette volonté partagée de remettre l'agriculture au cœur de l'aménagement du territoire, une agriculture nourricière, respectueuse**

de l'environnement et des êtres humains, citoyenne, vectrice d'insertion et d'emploi durable. De la fourche à la fourchette, les pavillons de la Cité seront la vitrine de la gastronomie française avec, d'un côté, les Pavillons Régionaux consacrés aux produits et, de l'autre, les Pavillons des Filières dédiés aux métiers.

“ Il y a une nécessité très forte de structurer et de repenser la filière gastronomie. Chaque corps de métier est peu isolé dans sa fonction, dans son rôle ; il n'y a pas véritablement d'espace de dialogue, de travail en commun ” explique **Stéphanie Daumin**.



À l'école de l'excellence

Une gastronomie vivante, c'est une gastronomie qui puise dans son passé, valorise son présent et prépare son futur.

“ Nous prônons un rapport très large à la gastronomie, qui en montre toutes ses richesses et prépare son futur avec l'appui de tous, chef.fes en vue ou qui le sont moins, apprentis, jeunes pousses, enfants, collégiens, lycéens, étudiants, et amateurs passionnés ” soutient Bruno Marcillaud.

Au-delà des approches historiques et patrimoniales, en plus de la mise en lumière des cuisinières et des cuisiniers d'aujourd'hui, médiatiques ou plus discrets, la Cité consacra en effet une grande partie de son activité à la transmission et à la formation. Cela fera l'objet de synergies avec la Rungis Académie, inaugurée en 2020 à l'intérieur du MIN par le président directeur général, Stéphane Layani.

Le Campus de la Cité, qui occupera six étages du bâtiment totem principal, constituera un pôle de formation aux métiers de bouche, avec des salles de classe modulables, un auditorium, des laboratoires et ateliers consacrés aux différentes activités culinaires, ouverts à tous les publics.

“ Il faut faire évoluer les formations, identifier les nouvelles tendances, encourager les nouvelles pratiques ” confirme Stéphanie Daumin.

“ Le travail qui sera mené ne concernera pas que la découverte de ce qui existe. Nous allons inventer la restauration de demain, une restauration diversifiée, du bistrot au restaurant d'application, du café à la brasserie ou au comptoir de chef. Nous souhaitons participer au renouvellement de ce savoir-vivre à la française, aussi bien par les métiers de la cuisine que ceux de la salle ” renchérit Nicolas Tryzna.

Dans une Cité-quartier de 53 000 m² dotée d'une offre hôtelière originale et hybride, dédiée à la gastronomie mais aussi lieu de promenade végétalisée vibrant au rythme des saisons et ouvert sur toutes les formes de cultures nourricières, faire l'école buissonnière prendra un sens bien différent.

“ Nous aurons réussi si les gens s'approprient ce nouveau quartier, expérimental à maints égards. Nous souhaitons qu'ils viennent et reviennent, pour visiter une exposition, se balader, travailler, organiser un pique-nique, apprendre et découvrir ” conclut Bruno Marcillaud.

“ La Cité de la gastronomie Paris-Rungis incarne l'ambition que le Département du Val-de-Marne porte pour son territoire : celle d'en faire la référence francilienne en matière de qualité de vie. Un projet ancré sur son sol, source de développement local, mais tourné vers l'international pour faire rayonner notre patrimoine culturel et notre savoir-faire. ” précise Olivier Capitanio.



photo © Eric Legrand

Olivier Capitanio,
Président du Département
du Val-de-Marne



Et les vainqueurs sont...

Après une consultation lancée en 2021, le groupement associant Pitch Immo, marque du groupe Altarea, la société Gaïa Promotion, la foncière Hibrid et Ametis group a été désigné le 6 décembre 2022 lauréat pour la construction et la gestion de la Cité.

“ Nous sommes très heureux qu’Altarea, à travers sa marque Pitch Immo, soit lauréat de ce magnifique projet qu’est la Cité Internationale de la gastronomie Paris-Rungis. C’est le fruit d’un travail collectif et novateur qui va démultiplier l’attractivité économique, sociale et environnementale du territoire de Grand-Orly Seine Bièvre. Notre groupe est d’ailleurs un acteur de longue date de ce territoire. Nous sommes fiers de l’accompagner dans son ambition de faire rayonner l’excellence gastronomique française à l’échelle régionale, nationale et même internationale. ”

Alain Taravella

“ Nous sommes très fiers d’être lauréats de ce projet emblématique qui fera rayonner l’excellence des métiers de la gastronomie et incarnera les savoir-faire de la France. Accessible au grand public ainsi qu’aux professionnels, la Cité de la gastronomie Paris-Rungis sera un lieu de rassemblement, une véritable vitrine qui renforcera l’attractivité du territoire auxquels Pitch Immo et l’écosystème de partenaires sont très attachés. Notre projet se veut exemplaire en matière de transition environnementale et de lutte contre le changement climatique, notamment à travers la réintroduction de la nature sur le site, l’utilisation de matériaux biosourcés et le recours au réemploi des matériaux. Ce projet ambitieux, moderne et connecté à son environnement marquera pour nous tous l’ouverture d’un lieu résolument inédit, culturel, créatif et convivial, engagé pour une alimentation durable et une gastronomie responsable. ”

Alexis Moreau

“ C’est une grande fierté après un travail de deux ans, c’est maintenant que tout commence. Nous avons l’expertise dans la gestion de tiers-lieu, comme le Marché du Lez, à Montpellier. Notre rôle va être de faire le lien entre tous les partenaires puis de faire vivre la Cité au quotidien ” explique **Alexandre Teissier**.



Alain Taravella,
Président Fondateur
du groupe Altarea



Alexandre Teissier,
PDG associé
de Gaïa Promotion
et fondateur de Hibrid



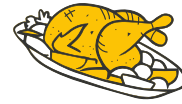
Le paysagiste Mugo ainsi que les trois architectes au profils complémentaires, Carmen Santana (Archikubik), Michel Guthmann (MG-AU) et Marc Mimram ont été sollicités pour imaginer un lieu de vie, ouvert, transparent et lumineux. Une passerelle entre Belle Épine et le MIN de Rungis, un “quartier du quart d’heure” où tout sera à portée de main, commerces, transports, logements, bureaux, etc. Associés à de nombreux autres partenaires,

pour la formation, la culture ou l’hôtellerie-restauration, le groupement a écrit son projet ambitieux sur une page blanche de 12 000 m² bâtis, tirant tous les fils d’une gastronomie au cœur des enjeux du XXI^e siècle : le bien et le mieux manger, la préservation des ressources et la gestion des déchets, l’agriculture, la culture, la formation et la transmission. Pour que les visiteurs de la Cité deviennent aussi des consommateurs.

La culture, toutes les cultures

L'alimentation est un fait culturel majeur, et pas seulement depuis que Jean-Anthelme Brillat-Savarin donna ses lettres de noblesse à la gastronomie dans sa "Physiologie du goût" (1826). La Cité de la gastronomie Paris-Rungis ne pouvait ainsi pas faire l'impasse sur cette dimension culturelle qui sera portée par le producteur d'art urbain QUAI 36. La cuisine est à la fois un art et un artisanat, comme la peinture, la musique ou la sculpture. Des artistes seront invités à s'exprimer dès la phase de travaux, sur les palissades de chantier, et pourquoi pas sur les grues, à l'image de l'artiste SpY et de son œuvre Moon, pour partager leur vision de la gastronomie et du repas des Français. Lorsque la Cité sera sortie de terre, des interventions de sensibilisation artistiques sur le long-court seront organisées pour les enfants, s'adressant directement à leurs sens, leurs émotions, leurs intuitions et leur intellect afin qu'ils deviennent des acteurs à part entière de la Cité. Pour ce jeune public, du primaire au lycée, pour les étudiants comme pour tous les visiteurs, **la Cité mettra ainsi la culture en son cœur**. Il s'agira notamment de construire un volet culturel innovant, célébrant la gastronomie et les savoir-faire français au travers d'expositions immersives, dans le quotidien et l'univers des artisans de la gastronomie, aux concepts novateurs et attractifs, mais aussi de grandes manifestations interdisciplinaires, au sein d'un espace événementiel unique. Une programmation artistique et culturelle ouvrira un dialogue innovant et poétique grâce à la médiation avec les riverains et les futurs visiteurs.

“ Une culture fédératrice, cosmopolite, pour générer du dialogue et du lien là où l'on enferme parfois les gens dans des identités qui s'opposent. Quoi qu'il en soit, une culture exigeante mais jamais élitiste ” conclut **Stéphanie Daumin**.



Une Cité pour toutes et tous, inclusive et populaire



Valérie Péresse,
Présidente
de la Région
Île-de-France

“ Destination culturelle et touristique, à la fois pédagogique, créative et conviviale, la future Cité de la gastronomie Paris-Rungis deviendra grâce au projet retenu un lieu incontournable, symbole de l'attractivité et du rayonnement de la Métropole du Grand Paris. Au moment où l'excellence et la tradition française sont à nouveau reconnues par l'UNESCO, la Cité de la gastronomie, dont la Métropole du Grand Paris soutient le projet depuis son lancement, sera à n'en pas douter un pôle de référence pour tous les Val-de-Marnais, pour tous les métropolitains et, bien au-delà, pour tous les amoureux de bonne chère ! ” **Patrick Ollier**.

“ La Cité de la gastronomie est un projet structurant, ambitieux, et dans lequel nous avons cru dès le début et pour lequel je me suis battue. Ce lieu emblématique sera celui du "repas à la française", souvent imité, jamais égalé, et classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. La Cité de la gastronomie place l'ouverture et la transmission au centre de ses valeurs. Cela s'inscrit parfaitement dans la politique de la Région Ile-de-France que nous menons avec conviction depuis 2016. ” **Valérie Péresse**.



Patrick Ollier,
Président
de la Métropole
du Grand Paris



Les espaces



“ Je ne peux que me réjouir et féliciter les collectivités territoriales qui, aujourd’hui, ont choisi le maître d’œuvre qui va construire et développer la future Cité de la gastronomie de Paris-Rungis aux portes du Marché. Le Marché de Rungis, quant à lui, va créer et exploiter la Halle aux trésors gastronomiques à la sortie de la station de métro qui permettra aux particuliers d’acheter des produits d’une qualité exceptionnelle ” précise **Stéphane Layani**.



Stéphane Layani,
Président du Marché
International de Rungis



1 Le Cœur

Le volet culturel de la Cité célébrera la gastronomie et les savoir-faire français. Construit comme un parcours expé- rimental innovant, il s’articulera autour de différentes expositions, d’ateliers im- mersifs et d’un jardin pédagogique au sein d’un espace événementiel unique.

2 Le Campus

Le Campus s’imposera comme un acteur clé de la transmission des savoir-faire et mettra à l’honneur les métiers d’excellence en les rendant accessibles à tous. Véritable pôle de formation aux métiers de bouche, il proposera aussi bien des ateliers ludiques pour le grand public ainsi que des cours pratiques et théoriques destinés aux étudiants et profession- nels du secteur.

3 Les Pavillons

Véritable poumon de la Cité, cet es- pace sera la vitrine des métiers de la gastronomie française et permettra au visiteur de découvrir le meilleur des produits régionaux. On y distingue- ra deux espaces emblématiques : les pavillons régionaux où seront ré- unis le meilleur de la restauration et des artisans de chaque région ; les pavillons des filières, étendards du savoir-faire de la gastronomie (bou- cherie, charcuterie, fromagerie, etc.)

4 Le Lab

Un lieu de rassemblement pour les grandes entreprises de l’agro-ali- mentaire et les acteurs clés de la fi- lière “food”. Cet espace sera pensé comme un pôle dynamique d’accueil où se mêleront bureaux modernes et

espaces d’agriculture urbaine. On y trouvera plusieurs écosystèmes vé- gétaux qui imprèneront le parcours visiteur et mettront à l’honneur les savoirs de la terre.

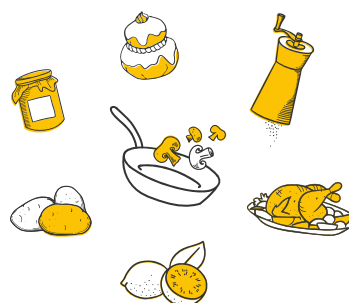
5 Le Hub

Une destination événementielle com- plète dans une infrastructure MICE emblématique qui proposera des es- paces dédiés à un public profession- nel. Il se composera d’un centre de conférences et d’un auditorium pen- sés pour accueillir des manifestations de grande ampleur (congrès, confé- rences sectorielles, salons...) et d’une offre hôtelière originale et hybride.

www.citegastronomie-parisrungs.com

PARIS RUNGIS

Cité de la gastronomie



Contacts médias

Andreia Mesquita - andreiamesquita@14septembre.com - 06 11 35 18 09

Maud Lemaire - maudlemaire@14septembre.com - 06 72 15 77 29