

LE PETIT JOURNAL

des Toques Blanches Lyonnaises

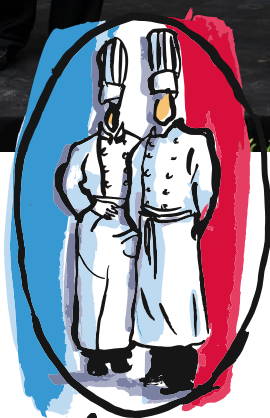
N°8
JUILLET 2019



**LA GASTRONOMIE
LYONNAISE**
s'exporte en Estonie

CITÉ INTERNATIONALE
de la gastronomie

CLUB MED
partenaire des
Toques Blanches
Lyonnaises



Les
**TOQUES
BLANCHES**
LYONNAISES

*Les portraits
du mois*

**Frédéric Vardon
Frédéric Therriaud**

Cité Internationale de la gastronomie : **OUVERTURE IMMINENTE**



CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
GRAND HÔTEL-DIEU
LYON

La première Cité internationale de la Gastronomie verra le jour à l'automne prochain dans le prestigieux cœur historique du Grand Hotel Dieu.

Lyon Métropole, la Ville de Lyon, plusieurs mécènes et de nombreux partenaires ont associé leurs efforts pour donner du sens à l'inscription du Repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'Unesco, dont le principal outil de sauvegarde est la création de cités de la gastronomie. Les Toques Blanches Lyonnaises ont, dès l'origine, accompagné ce projet culturel et y apporteront dorénavant leur appui.

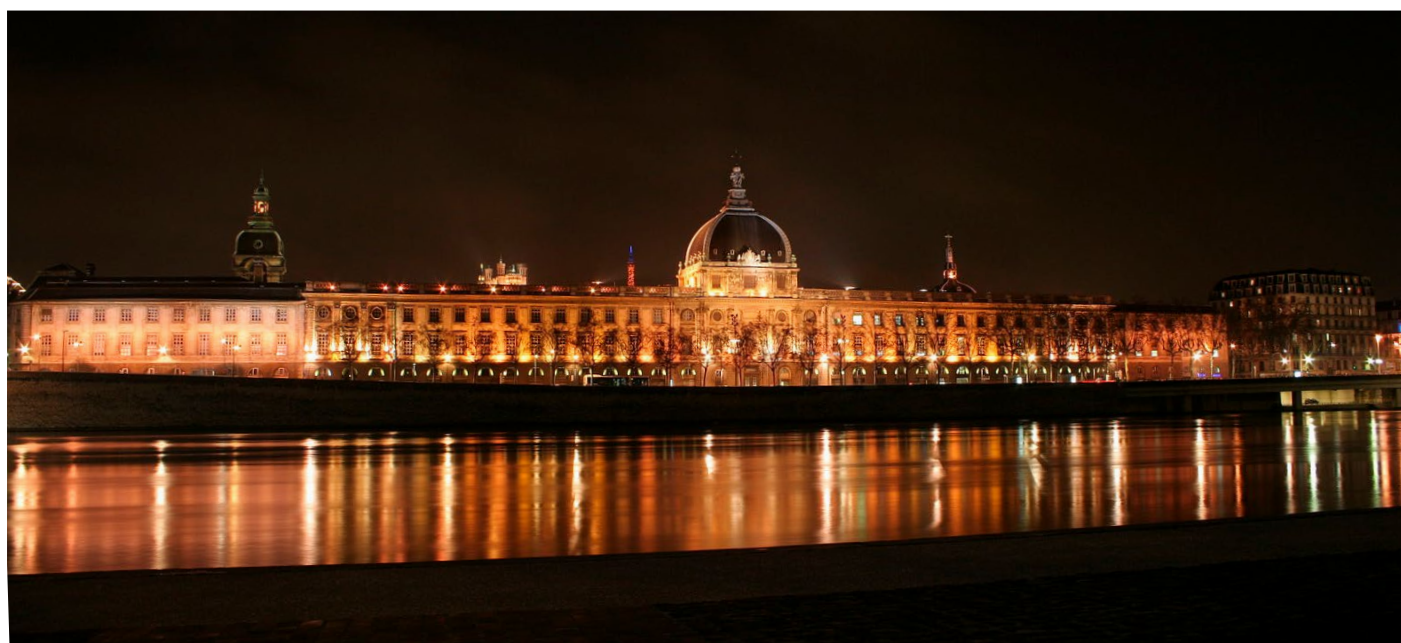
On annonce régulièrement la mort du repas. Sous l'influence du modèle américain qui substitue le grignotage (jusqu'à 20 prises alimentaires

par jour !) au repas familial (trois seulement par semaine dans les middle-class), le repas pris en commun serait un anachronisme de nos sociétés post-modernes. Cuisine en kit, compléments alimentaires, plateaux télévision, prêt-à-manger, et comportements hyper-individuels auraient-ils bientôt raison d'un usage bi-centenaire ?

Pour Stendhal, qui appréciait fortement la cuisine lyonnaise et prétendait qu'on y mange mieux qu'à Paris, l'explication tient au rôle des femmes dans la société française.

Certes à Lyon les Mères ont joué un rôle majeur, mais pour l'auteur de la Chartreuse de Parme, il s'agissait plus largement du rapport des hommes avec la gent féminine. Pour lui, les relations entre les hommes et les femmes s'enrichissent dans le partage et la convivialité autour d'une bonne table. Point de vue novateur pour l'époque, mais qui prend tout son sens aujourd'hui dans une société éprise de parité. Tocqueville écrivait à la même époque : « *Ici à Paris, tout le monde prend ses plaisirs à côté de chacun, à l'encontre de l'Angleterre, qui vit à l'hôtel du cul tourné* ».

Christophe Marguin, Président. ■



* Photo de couverture, de gauche à droite

Frédérique Berthod, 33 CITE à Lyon - Julien Gautier, M Restaurant à Lyon - Benoit Toussaint, Chez Paul'O à Solaize - Olivier Degand, Secrétaire, L'hostellerie de Ferme du Poulet à Villefranche-sur-Saône - Christophe Marguin, Président, Restaurant Le Président à Lyon - Joseph Viola, Trésorier, Daniel et Denise à Lyon - Frédéric Cote, Au Colombier à Anse - Olivier Paget, L'ame Sœur à Lyon - Laurent Bouvier, Chez Moss à Lyon - Dominique Moreaud, Une faim d'apprendre à Lyon



TROIS QUESTIONS À SOPHIE LOUET

Chef de projet Cité Internationale
de la Gastronomie de Lyon

Questions

1 – QUELLES SURFACES SERONT RÉSERVÉES À LA GASTRONOMIE DANS LES ESPACES ACCUEILLANT LE PUBLIC (NOTAMMENT LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS) ?

Les 4000 m² dans leur intégralité seront consacrés à la gastronomie, mais si on les découpe, ce sera 1200 m² d'exposition permanente consacrée à l'histoire de la gastronomie et nos figures tutélaires lyonnaises, l'histoire du Grand Hôtel Dieu et l'hospitalité, les enjeux contemporains, le marché, les produits etc... le tout célébrant le Repas gastronomique des Français.

2 – LA CITÉ ENVISAGE T'ELLE D'ASSOCIER LE MILIEU DES CHEFS LYONNAIS À DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ?

Oui, bien entendu. Les professionnels seront associés, chefs, MOF, restaurateurs, expositions, démonstrations etc.

3 – LES CUISINES ÉTRANGÈRES (JAPON..ETC...) AURONT-ELLES «DROIT DE CITÉ» ?

Et encore oui, pour la cuisine internationale, car un pays invité par an sera à l'honneur dans la Cité.