

Cités de la gastronomie: Paris-Rungis a aussi du mal à démarrer

94.citoyens.com/2021/cites-de-la-gastronomie-paris-rungis-a-aussi-du-mal-a-demarrer,12-01-2021.html

January 12, 2021



En septembre 2020, la Cité de la Gastronomie Paris Rungis projetait encore son ouverture pour 2024 mais les incertitudes du contexte sanitaire ont eu raison de cette ambition. Ce 7 janvier, le Comité syndical de la future cité a décidé de mettre fin aux discussions avec le dernier groupement resté en lice pour relancer une nouvelle consultation. Un nouveau cahier des charges dans le quel les collectivités prévoient d'augmenter leur participation est en préparation et l'ouverture est désormais projetée en 2025-2026. Explications, rappel du contexte et coup d'œil chez les autres cités de la gastronomie dont les démarrages ne sont pas simples non plus.

Si le couscous a rejoint le patrimoine culturel immatériel mondial de l'Unesco fin 2020, le repas gastronomique des Français (dans sa version longue avec apéro, entrée, plat de viande ou/et de poisson, dessert, café et pousse-café, sans oublier le vin) a rejoint le prestigieux catalogue de l'Unesco dès la fin 2010. C'est pour honorer et incarner cette reconnaissance qu'a germé l'idée de créer une Cité de la gastronomie. En 2012, un appel à projets est lancé et plusieurs villes sont sur les rangs. Face à cet engouement, le comité interministériel (Culture – Agriculture) décide donc de labelliser plusieurs villes, à charge à chacune de porter le projet financièrement. C'est dans ce contexte que sont retenues les villes de Chevilly-Rungis, Tours, Dijon et Lyon.

Dans le sud francilien, le projet Chevilly-Rungis-Thiais, rapidement baptisé Cité de la gastronomie Paris Rungis, entend valoriser la proximité du MIN de Rungis, internationalement reconnu, et l'arrivée de la ligne 14 Sud du métro Grand Paris Express qui desservira le site avant d'aller jusqu'à l'aéroport d'Orly, pour créer un pôle mixte à la fois culturel, professionnel, gustatif et pédagogique sur la gastronomie.

Une gouvernance qui s'est mise en place lentement

A l'époque, les élus visent une ouverture de la Cité en 2019. Ils budgètent le projet à environ 65 millions d'euros qui seraient financés par les collectivités locales et les revenus des activités économiques. Reste à préciser le montage financier et la gouvernance. A côté de la Cité, [le MIN de Rungis développe aussi son avenue de la gastronomie](#). Les groupes de travail commencent et, [une fois passée la séquence électorale locale de 2014-2015, la réflexion mûrit pour créer un syndicat d'étude](#). Certains [évoquent également la possibilité de partenariats public-privé](#). Un temps, il est même envisagé d'accueillir [le pavillon français de l'exposition universelle de Milan de 2015](#) (dont le thème était nourrir la planète). Finalement, [le syndicat mixte est créé fin 2015](#). Début 2017, [les choses commencent à se préciser, avec notamment le lancement d'une mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage](#). Après le décès, en 2017, de l'initiateur du projet et premier président du syndicat d'études, Christian Hervy, c'est Stéphanie Daumin, maire de Chevilly-Larue qui prend la suite. Début 2018, [la Cité donne son coup d'envoi sur le Mipim \(salon international de l'immobilier\)](#) en annonçant le lancement d'une consultation d'opérateurs en fin d'année. Le contrat doit porter sur la concession pour la réalisation et l'exploitation de la Cité de la gastronomie. Une solution moins coûteuse pour les collectivités.

La consultation de la fin 2018 n'a pas rencontré le succès escompté

Le projet, qui s'est recomposée en une "Cité de l'alimentation durable et de la gastronomie responsable", prévoit la création d'un centre d'interprétation et d'expérimentation en lien avec des expositions temporaires, d'une maison des projets, d'un auditorium, d'un plateau modulable pour des formations, de restaurants (dont certains d'application), de commerces spécialisés, et encore d'une rue couverte pour les grands banquets et les spectacles vivants et gastronomiques, et aussi des jardins pédagogiques en lien avec des fermes urbaines voisines. A côté, le MIN de Rungis prévoit de compléter le dispositif d'une Halle des trésors gastronomiques de 5000 m² dont le développement a été confié à l'agence Depur Experiences en partenariat avec CBRE et Adamas.

En septembre 2020, [les discussions semblent dans la dernière ligne droite suite à cette consultation et le syndicat d'étude organise une exposition au Grand Palais](#) (avant le reconfinement) sur le thème de la gastronomie, pour donner un avant-goût du programme culturel qui sera déployé par la Cité. En principe donc, le lauréat devait être annoncé fin 2020.

Ce 11 janvier toutefois, le Comité syndical a annoncé avoir décidé de ne pas donner suite à la procédure de consultation. Alors qu'il ne restait plus qu'un candidat en lice, un groupement principalement porté par Vinci et Duval, les conditions n'étaient pas au rendez-vous pour signer rapidement. En cause : la crise sanitaire, mais pas seulement. *"Deux raisons ont conduit à notre décision, explique Stéphanie Daumin. En raison de la crise sanitaire tout d'abord, l'opérateur n'avait plus de certitude sur la capacité de l'exploitant culturel pressenti à s'engager financièrement au moment de la signature du contrat. Par ailleurs, le groupement souhaitait prolonger la consultation pour pouvoir rediscuter de la participation publique au projet. Dans le premier montage, la participation des collectivités avait été minimisée au maximum en dehors de la mise à disposition du foncier et les collectivités sont désormais prêtes à s'engager davantage financièrement, mais cela change la donne de l'appel à projets"*, détaille l'élue. Ce changement de paramètre aurait de fait pu être perçu comme une distorsion de concurrence, n'ayant pas été énoncé dès le départ.

Un tour de table à boucler auprès des collectivités locales

C'est dans ce contexte que le Comité syndical a voté à l'unanimité la suspension de cette procédure de consultation pour la relancer avec un engagement plus important des acteurs publics. D'ici là, il va falloir boucler le tour de table public entre les villes de Rungis, Chevilly-Larue, Thiais, Paris, le Conseil départemental du Val-de-Marne, le territoire Grand Orly-Seine-Bièvre, la Métropole du Grand Paris et le Conseil régional d'Ile-de-France. Alors que l'équipement central, qui doit accueillir les espaces d'exposition, le centre de congrès et encore les restaurants d'application est estimé à environ 60 millions d'euros, les collectivités pourraient prendre autour de 50% de l'investissement, soit une trentaine de millions d'euros. Autour de ce premier équipement, d'autres projets seront pour leur part entièrement financés par les opérateurs privés comme les surfaces commerciales ou la résidence de logements pour étudiants. La Halle gastronomique du marché de Rungis est par ailleurs développée par l'exploitant du MIN, la Semmaris.

Pas d'ouverture avant 2025-2026

“Cette nouvelle procédure va permettre de relancer la concurrence et de donner plus de marge de manœuvre aux collectivités”, enjoint la maire de Chevilly qui reconnaît en revanche qu'il sera impossible de tenir le délai des jeux olympiques de 2024, visant plutôt 2025 ou 2026.

A Lyon, la Cité fermée après quelques mois

Le destin des autres cités de la gastronomie française n'a pas été tellement plus facile. A Lyon, la Cité, qui avait ouvert en octobre 2019 dans une partie de l'ancien Hôtel Dieu, lequel accueille [par ailleurs des halles gastronomiques](#) et des magasins, a fermé ses portes moins d'un an après. Selon le message officiel de l'exploitant culturel, MagmaCultura, c'est la crise sanitaire qui a eu raison de l'aventure. Dès le départ toutefois, l'ambiance de cette cité, qui proposait à la fois un parcours d'exposition, un espace de coworking et un espace de dégustation, a eu du mal à trouver son public, plombée au démarrage par le boycott de l'inauguration par les Toques blanches lyonnaises, une association de chefs qui s'agaçait d'avoir été écartée du projet dans la dernière ligne droite. Alors que l'exploitant culturel a résilié son contrat de délégation de service public avec la Métropole de Lyon, [celle-ci vient de lancer une consultation citoyenne pour tenter de repartir du bon pied](#).

A Tours, le projet vivote

A Tours, dont l'IEHCA (Institut européen d'histoire des cultures et de l'alimentation) est à l'origine de la candidature du repas gastronomique des Français au patrimoine de l'Unesco le projet a pris un ancrage universitaire dès le départ et donné lieu à une Villa Rabelais dans l'ancien fac de droit mais l'association qui pilotait le projet a été dissoute en janvier 2019, dans [un contexte politique local sinieux](#). La ville veut désormais faire rayonner le projet [hors les murs de la villa Rabelais en organisant par exemple des grands banquets](#).

A Dijon, la Cité espère ouvrir en 2021

A Dijon, c'est aussi dans l'Hôtel Dieu que le projet de Cité internationale de la gastronomie et du vin doit s'implanter. L'ensemble comprend une importante partie commerciale et de loisirs

avec 13 cinémas, 5 restaurants 16 magasins, un hôtel de luxe, mais aussi une école Ferrandi et des magasins sur la thématique gastronomique comme une épicerie fine et une librairie gourmande. Le projet, développé par Eiffage, doit ouvrir fin 2021.

A Beaune, une cité de vins et des climats de Bourgogne

A Beaune, candidate non retenue par le comité interministériel lors de l'attribution des labels, la ville a décidé de poursuivre son projet, axé sur l'œnologie et les célèbres climats de Bourgogne, en réseau avec les villes de Chablis et de Mâcon, sous l'égide du BIVB (Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne) et des collectivités locales. [Les projets sont en cours de construction pour une ouverture en 2022.](#)