

L'exposition permanente de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon : expographie d'un patrimoine immatériel

*The permanent exhibition at the Lyon Cité Internationale de la Gastronomie, the
expography of an intangible heritage*

Solenne Livolsi



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26048>

DOI : [10.4000/insitu.26048](https://doi.org/10.4000/insitu.26048)

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Solenne Livolsi, « L'exposition permanente de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon :
expographie d'un patrimoine immatériel », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 09 décembre
2019, consulté le 21 décembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26048> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/insitu.26048>

Ce document a été généré automatiquement le 21 décembre 2020.



In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons
Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

L'exposition permanente de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon : expographie d'un patrimoine immatériel

The permanent exhibition at the Lyon Cité Internationale de la Gastronomie, the expography of an intangible heritage

Solenne Livolsi

Le contexte et le site

- 1 En novembre 2010, l'Unesco a inscrit sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité « le Repas gastronomique des Français ». La Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) est l'organisme qui a porté le dossier de candidature de la France. La MFPCA a instruit, à la demande du gouvernement et conformément aux normes de sauvegarde de l'élément, prévues avec le dépôt de la candidature et accompagnant cette reconnaissance, les dossiers des villes candidates à l'accueil des Cités de la gastronomie et recommandé la création d'un réseau. Le Réseau des Cités de la gastronomie, qui réunit les villes de Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours, a été officialisé par le gouvernement le 19 juin 2013.
- 2 L'élaboration de quatre Cités de la gastronomie a vu éclore des propositions de projets très variées dans chacune des villes retenues. Hormis les spécificités liées aux montages juridiques, aux portages politiques, aux contenus ou encore aux moyens attribués, le dénominateur commun est l'ambition de valoriser un territoire, un lieu, un quartier par le vecteur culturel touristique, éducatif, et économique que représente la gastronomie.
- 3 À Lyon, le maire a porté le projet à la suite de demandes des professionnels des métiers de bouche de la ville. La thématique de la « santé » a été choisie en raison de

l'implantation dans un ancien hôpital, l'hôtel-Dieu, et de l'importance de l'histoire médicale dans la ville (**fig. 1**). Le lieu finalement retenu pour cette future Cité Internationale de la Gastronomie (CIGL) est prestigieux. Au sein des 55 000 m² de l'hôtel-Dieu, bâtiment emblématique¹ situé en centre-ville à côté de la place Bellecour, le long du Rhône, 4 000 m² sont dévolus à l'accueil de la CIGL. Les Hospices civils de Lyon ont conclu un bail emphytéotique avec deux entités, le Crédit agricole et la Métropole de Lyon, ce qui a permis, en 2010, de lancer les travaux de restauration de ce bâtiment, dans lequel l'activité hospitalière devenait difficile à mener en raison de sa vétusté. L'entreprise Eiffage a été chargée du chantier de réhabilitation de ce monument historique sous la conduite de deux architectes : Albert Constantin pour les parties modernes et Didier Repellin, architecte en chef des monuments historiques pour les parties anciennes. Grâce à la location des surfaces, des commerces, des bureaux, un hôtel cinq étoiles, un centre de congrès et de convention ont ainsi pris place dans ce lieu rénové. Plusieurs cours ont été aménagées, permettant aux Lyonnais de traverser à nouveau ce bâtiment. La Métropole de Lyon a acquis en « vente en état futur d'achèvement » (VEFA) ces 4 000 m² qui comprennent les parties les plus anciennes du site où s'établira la Cité Internationale de la Gastronomie. Du mur le plus ancien (xv^e-xvi^e siècle) de l'hôtel-Dieu au petit dôme qui culmine à 32 mètres de haut à la croisée des Quatre-Rangs en passant par les trois salles historiques de la Charité, les espaces de la CIGL sont patrimoniaux. Il s'agit donc de concevoir un nouvel équipement qui respecte l'architecture et les volumes du lieu.

Figure 1



L'hôtel-Dieu depuis les berges du Rhône.

Phot. Vincent Ramet. © Vincent Ramet.

- 4 Dès le début du projet, la Métropole de Lyon souhaitait qu'une exposition permanente prenne place au sein de ce nouvel équipement. La collectivité a donc confié au titre d'une prestation de service au musée des Confluences la réalisation de cette exposition permanente de 1 100 m². Une cheffe de projet a été embauchée spécifiquement par le

musée des Confluences en avril 2017 afin de créer le concept, d'en suivre la réalisation et de livrer cette exposition à l'automne 2019. En parallèle, la Métropole de Lyon a lancé une délégation de service public, avec cahier des charges, pour choisir un délégataire qui aurait la charge, durant huit ans, d'exploiter la CIGL dans sa globalité. L'entreprise espagnole Magma Cultura a ainsi été désignée à l'été 2018 sur la base d'un projet qui faisait de la CIGL un équipement culturel, scientifique et pédagogique. Ce délégataire catalan possède une grande expérience d'intervention dans des sites culturels en Espagne et en France. Se côtoieront ainsi des espaces d'accueil du public, une boutique, une exposition permanente, une salle dédiée au jeune public, une cuisine de démonstration, un atlas gastronomique, des salles modulables (expositions temporaires, conférences, privatisations) et un espace de travail partagé pour de jeunes entreprises, type « start-ups », travaillant sur la santé et la nutrition.

Les axes de réflexion

- 5 Il s'agissait donc pour la cheffe de projet de créer une exposition permanente en lien avec la gastronomie dans un monument historique sans connaître le projet de l'exploitant. Il a été convenu que le niveau d'accessibilité des contenus muséographiques de l'exposition permanente serait similaire à celui du musée des Confluences (collégien niveau troisième). La fréquentation attendue pour la première année d'exploitation est de 300 000 visiteurs (**fig. 2**).

Figure 2



Cour du cloître de l'hôtel-Dieu.

Phot. Thierry Fournier. © Métropole de Lyon.

- 6 Dès l'origine a été instauré un conseil scientifique avec cinq personnalités. Des experts associés ont ensuite été sollicités par thématique. Cela a permis d'interroger les notions de « gastronomie » et de « santé ». Dans un premier temps, l'étymologie du mot « gastronomie » a été rappelée – du grec *gastèr*, « ventre », « estomac », et de *nomos*, « loi » – la gastronomie est littéralement « l'art de régler l'estomac », afin de s'affranchir d'une vision trop élitiste de la gastronomie de la part du grand public. Le lien entre « gastronomie » et « santé » est apparu soit ténu soit très éloigné (comme c'est le cas dans la cuisine lyonnaise !) et nous devons l'assumer.
- 7 La thématique de la « santé » propre à la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon a également offert un terrain propice aux échanges. Il a été défini très rapidement que l'exposition permanente ne devait pas porter un discours moralisateur ou culpabilisant, le rapport que chacun entretient avec l'alimentation étant personnel et lié à des facteurs culturels, sociaux, familiaux, etc. Aussi, l'exposition n'est pas prescriptive, notamment sur des enjeux de santé publique : la notion valorisée est celle de « plaisir ».
- 8 Deux appels d'offres ont été lancés par la Métropole de Lyon : en janvier 2018 ont été retenus Casson Mann, agence de scénographie londonienne en groupement avec Praline (graphisme), 8'18 (éclairage), CultureTech (équipement audiovisuel) et Greenway associates (économie), puis, en janvier 2019, quatre entreprises chargées de la fabrication de l'exposition permanente (aménagement scénographique : Séquoïa, équipement audiovisuel : ETC audiovisuel, production audiovisuelle : Gédéon, éclairage : Scénic).
- 9 Dans le cahier des charges de la scénographie a été valorisée la présence des cinq sens dans l'exposition, afin que le public puisse expérimenter la gastronomie sous divers angles.
- 10 La commande initiale de la Métropole de Lyon consistait en un centre d'interprétation, donc une exposition comprenant uniquement des textes et des dispositifs audiovisuels. Cependant, après avoir visité d'autres lieux consacrés à des thématiques similaires (Alimentarium à Vevey, Cité du vin à Bordeaux...) ou évoquant une technicité (Cité de la tapisserie à Aubusson), il a semblé évident que « l'objet » ou « l'œuvre d'art » avaient leur place dans ce projet. L'objet est prétexte à histoires ; il est le réceptacle du fil narratif et permet à un sujet aussi charnel et sensuel que la gastronomie de devenir concret, tangible. Le fait d'avoir sollicité l'ensemble des institutions lyonnaises (musées, bibliothèque, archives...) et quelques prêteurs privés a aussi permis de fédérer les lieux culturels et les professionnels autour de ce nouveau projet grâce à une thématique commune. Ainsi, plus de 150 objets et 300 pots d'apothicaire seront présents dans l'exposition : certains emblématiques, comme le piano de cuisson de Paul Bocuse ou la marmite de la mère Brazier, d'autres plus intimistes (croix portées par les sœurs hospitalières), d'autres qui sont des témoins d'un savoir-faire (prêtés par des meilleurs ouvriers de France, MOF) ou encore plus en lien avec des sujets de société (photographies de jeunes artistes contemporains). La majorité des objets de l'exposition provient des Hospices civils de Lyon, qui ont eu un musée dans ces mêmes espaces entre 1937 et 2010. Un projet, avorté, de musée de la Santé avait été élaboré. Actuellement, l'ensemble de la collection est en réserve et le musée des Hospices civils de Lyon développe un certain nombre de projets hors les murs. Lors de l'écriture du projet muséographique de l'exposition permanente de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, accorder une place de choix à l'histoire de ce site exceptionnel était une évidence. Un travail de recherche a donc été mené en privilégiant l'angle de

l'alimentation (préparation des repas, présence du jardin des simples et du potager, liste des denrées achetées, remèdes et tisanes fabriqués par l'apothicaire, fonctionnement des cuisines, repas du personnel dans le grand réfectoire, régimes des malades...). Un travail collaboratif a été réalisé avec les Hospices civils de Lyon et la Métropole de Lyon a pris en charge la restauration d'une part importante du patrimoine des immeubles par destination, avec l'aide de la DRAC Auvergne-Rhône-Alpes.

Le parcours

- 11 La configuration des lieux (en croix grecque avec un autel et un chancel au centre) a guidé l'implantation de quatre thématiques, sans parcours chronologique ni ordre pour le visiteur. Grâce à une scénographie sensible, chaque espace tire parti des contraintes architecturales du bâtiment (hauteur sous plafond, luminosité, intérêt patrimonial...).

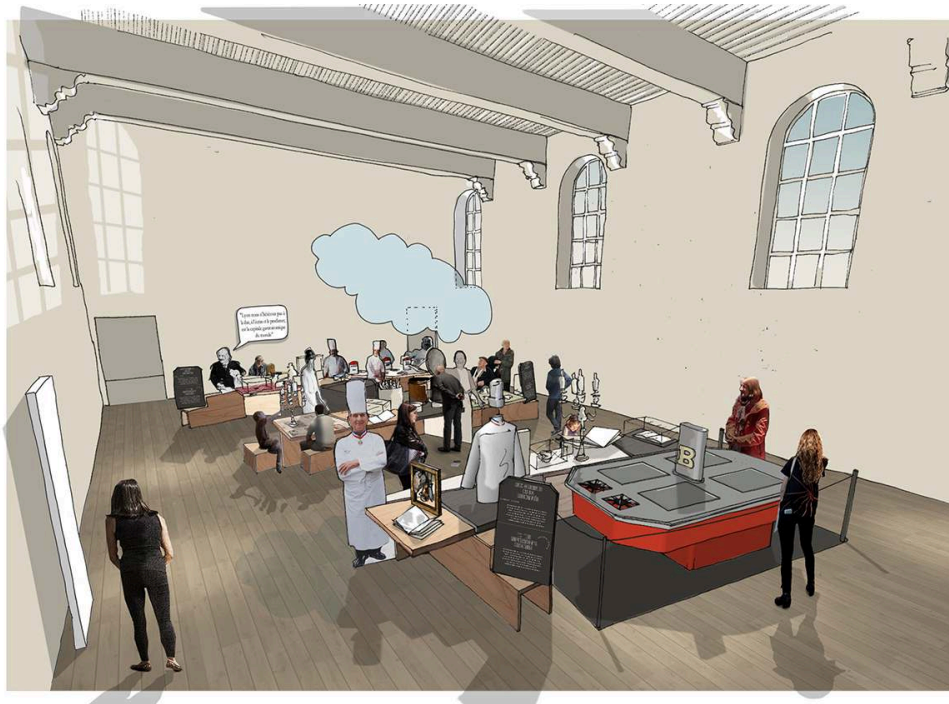
L'histoire du Grand Hôtel-Dieu au prisme de la santé et de l'alimentation

- 12 Entourée de l'ancienne apothicairerie de l'hôtel-Dieu, longue de 17 mètres et disposée en U, dans laquelle viendront reprendre place quelque 200 pots en faïence, une maquette monumentale des Quatre-Rangs est reproduite et sert à accueillir différentes vitrines (théâtre optique narrant la journée d'une sœur hospitalière, vaisselle en usage à l'hôpital, biberons pour évoquer les enfants nés à la maternité, ustensiles de l'apothicaire, médecins et découvertes médicales célèbres de l'hôtel-Dieu).

Les figures tutélaires de la cuisine lyonnaise

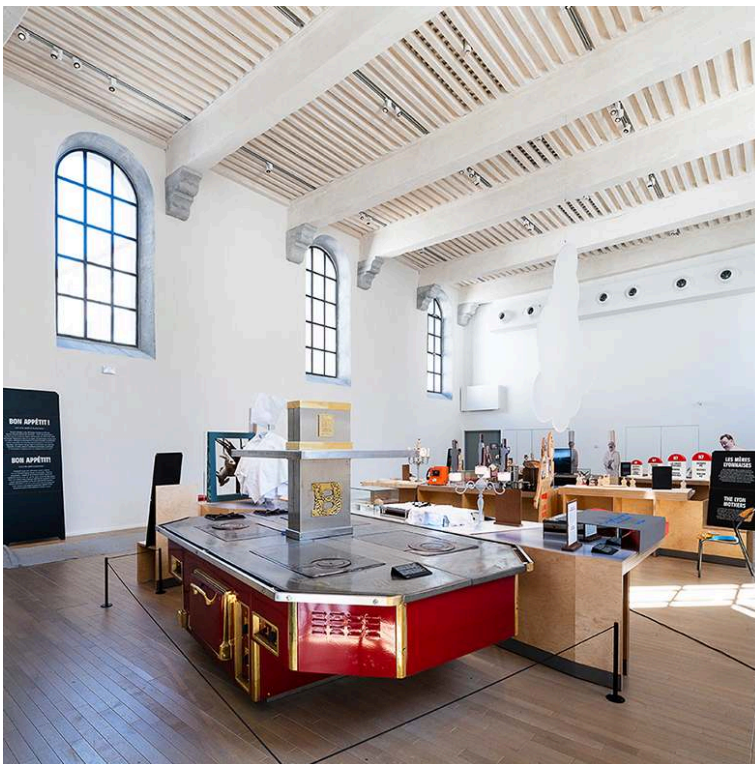
- 13 Trois « tables » se succèdent dans ce rang (**fig. 3, fig. 4**). La première accueille une biographie de Paul Bocuse, de l'enfance au bord de la Saône à la consécration apportée par les trois étoiles et le titre de MOF, tout en détaillant le modèle de « chef *businessman* » qu'il a contribué à développer. La seconde table retrace l'histoire d'une dizaine de « mères » lyonnaises. Femmes issues des campagnes, elles ont été les premières à être étoilées, dès les années 1930. Malgré une histoire relativement récente, moins d'un siècle, la majorité d'entre elles sont retombées dans l'anonymat. La troisième table permet d'évoquer pourquoi Lyon se prévaut du titre de « capitale de la gastronomie » et dévoile quelques personnages liés à cette histoire (Curnonsky, Brillat-Savarin...).

Figure 3



Scénographie de l'exposition permanente de la CIGL.
Phot. Casson Mann. © Casson Mann.

Figure 4



Vue générale de l'exposition, partie « Bon appétit ».
Phot. Thierry Fournier. © Métropole de Lyon, CIGL 2019.

Le repas gastronomique des Français par l'exemple régional

- 14 Cette partie sous mezzanine accueille uniquement des dispositifs multimédia et des manipulations. La salle a donc été transformée en « *black box* »². Ici, nous souhaitons décrire ce qui a conduit l'Unesco à inscrire le « Repas gastronomique des Français » au titre de la sauvegarde du Patrimoine culturel immatériel. Cependant, la lecture de la décision du comité intergouvernemental fait état d'une « pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes », formée de plusieurs composantes. Certaines ont donc été extraites et sont développées dans cet espace, en prenant appui sur un périmètre régional. Le visiteur débute sa déambulation par la vision d'une grande carte gastronomique sur laquelle sont présentés les terroirs et les produits de la région. Ensuite, des écrans installés comme des étals de marché font découvrir des produits qui changent en fonction des saisons (signifiées par une installation vidéo) et des écrans verticaux, dont le visiteur peut s'approcher, représentent les maraîchers, les volaillers ou poissonniers (**fig. 5**). Lorsque le visiteur est près d'un écran, celui-ci affiche un quizz ou en questionnaire, incitant le visiteur à s'interroger sur ses pratiques alimentaires ou sa connaissance des produits régionaux. Une fois le marché terminé, le visiteur évolue vers un livre de cuisine régionale et une table digitale, qui lui permettra de préparer une recette comme dans un tutoriel. Le dernier dispositif donne à voir un montage réalisé à partir d'une vingtaine de films populaires, qui permettent au visiteur de prendre conscience du fait que les bons comme les moins bons moments de la vie se déroulent souvent autour d'une table, dans le cadre d'un repas domestique. Ceci offre l'occasion de détailler les notions de convivialité et de commensalité. Ainsi, dans cet espace, le visiteur peut choisir de beaux produits au marché tout en connaissant leur origine et leurs méthodes de production, prendre le temps de cuisiner avec ses enfants et passer à table avec sa famille et ses amis, ce qui est bénéfique pour la santé et l'environnement.

Figure 5



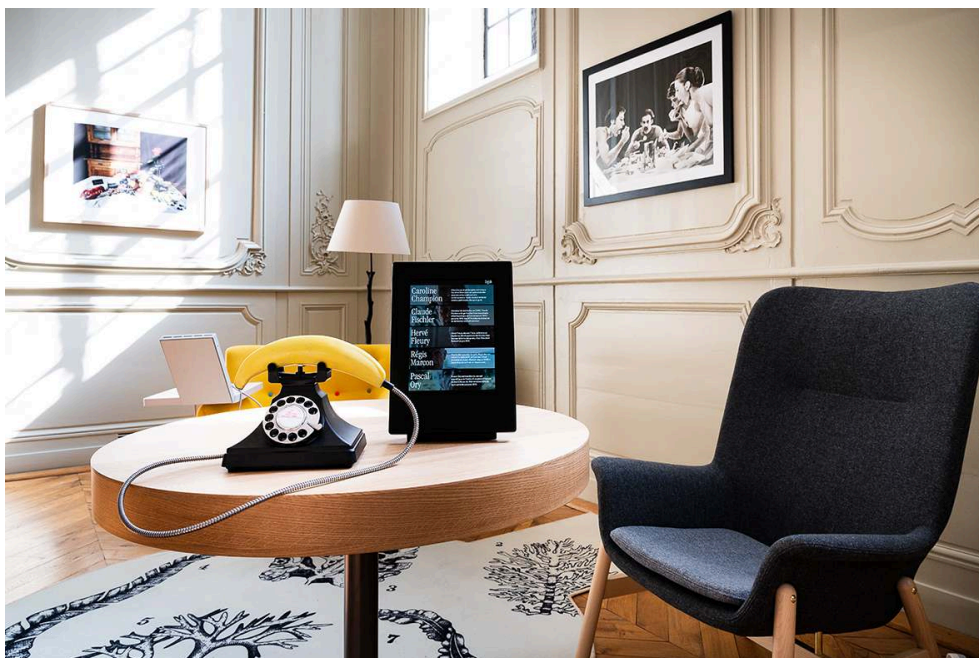
Vue générale de l'exposition, partie « À table ».

Phot. Éric Soudan. © CIGL 2019.

Les enjeux contemporains et sociétaux de l'alimentation du futur

- 15 Les salles patrimoniales de l'ancien hôpital de la Charité ont été choisies par les scénographes pour accueillir la thématique en lien avec les enjeux de société. Il a été décidé de ne pas traiter ces sujets dans leurs aspects anxiogènes, connus de tous, mais de se concentrer sur les porteurs de projets qui proposent des solutions au niveau local, national et international. Dans l'ancienne salle du Conseil, un salon de compagnie est créé avec du mobilier contemporain. Des journaux et des tablettes offrent un contenu développé selon plusieurs axes, en lien avec l'alimentation du futur (biodiversité, justice alimentaire, bien-être animal, agricultures alternatives, transmission, lutte contre le gaspillage...) (fig. 6). Un écran cathodique permet d'évoquer une succession de régimes diététiques, montrant leur évolution parfois fantaisiste au fil du temps. Les points de vue de cinq experts peuvent être écoutés et visionnés, chacun donnant, à travers sa discipline, sa vision de l'alimentation de demain. Dans l'ancienne salle des Archives, des objets manufacturés depuis l'Antiquité montrent que Lyon a été un carrefour de transmission et de savoir-faire dans le domaine des métiers et de la consommation de l'alimentation. Cette salle garde sa vocation de conservatoire en accueillant des ustensiles de chefs et d'artisans de bouche.

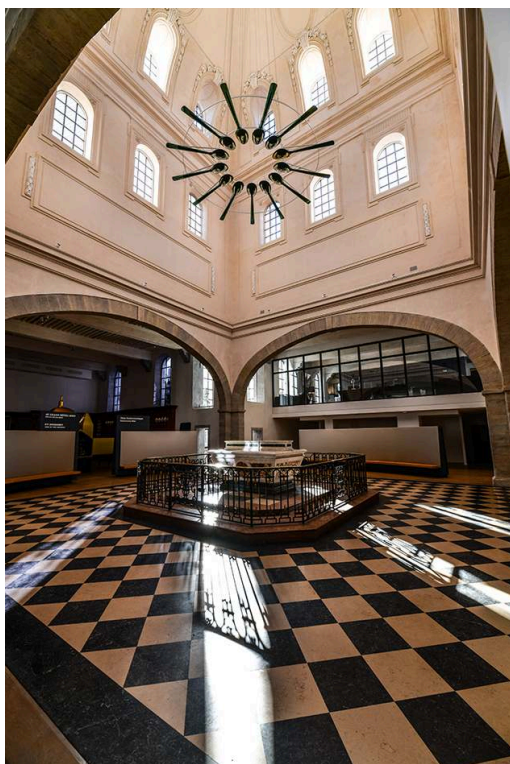
Figure 6



Vue générale de l'exposition, partie « Et demain ».
Phot. Thierry Fournier. © Métropole de Lyon, CIGL 2019.

- 16 Le volume et la lumière de l'espace du Petit Dôme sont particulièrement remarquables. L'accueil de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon en son sein constituait un changement de destination radical. Le choix a donc été fait de confier celui-ci à un artiste contemporain afin qu'il porte son regard sur ce monument historique (fig. 7). La Métropole de Lyon a alloué un budget spécifique à la réalisation d'une œuvre d'art. Il a été décidé de solliciter un maître-verrier : l'œuvre d'art réalisée, sans être trop monumentale, devait laisser passer la lumière et jouer avec la transparence. Surtout, le choix de ce médium permettait de faire une passerelle avec les arts de la table. Il a été demandé à l'artiste de concevoir une œuvre d'art qui soit emblématique de la nouvelle identité de ce site.

Figure 7



Le dôme - Faithfood, Vincent Breed.
Phot. Éric Soudan. © CIGL 2019.

Conclusion

- 17 Cette première exposition permanente en France dédiée à la gastronomie a été élaborée en tenant compte du monument historique dans lequel elle prend place et en ayant pour objectif de valoriser les produits et savoir-faire régionaux, ce qui en a déterminé le périmètre, en puisant dans les particularismes locaux. Une programmation d'événements culturels associés et d'expositions temporaires permettra d'aborder les nombreux sujets qui n'auront pu être pleinement développés. Solliciter les institutions et acteurs de la ville a permis d'accroître l'ancrage territorial, terreau favorable à l'ouverture d'un nouvel équipement.

NOTES

1. - Voir : BELLE, Véronique. « La notion de patrimoine à travers trois liasses du fonds des Hospices civils de Lyon : la bataille de l'hôtel-Dieu », *In Situ* [En ligne], 31 | 2017, mis en ligne le 22 février 2017, consulté le 28 octobre 2019. URL : <https://journals.openedition.org/insitu/14119> ; DOI : 10.4000/insitu.14119.

2. - « Black box » : espace muséographique avec une lumière contrôlée pour y installer souvent des dispositifs audiovisuels.

RÉSUMÉS

La mise en œuvre de quatre Cités de la gastronomie (Dijon, Tours, Rungis et Lyon) a vu éclore des propositions de projets très variées dans chacune des villes. Hormis les spécificités liées aux montages juridiques, aux portages politiques, aux contenus ou encore aux moyens attribués, le dénominateur commun est l'ambition de valoriser un territoire, un lieu, un quartier par le vecteur touristique, culturel et économique que représente la gastronomie. Il semble donc intéressant d'étudier comment les villes se sont emparées de ce nouvel « objet » de développement et de son traitement. Ainsi, par l'exemple concret de la conception de l'exposition permanente de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon implantée dans l'hôtel-Dieu, peuvent être développées l'écriture du projet, les réflexions engendrées par cette thématique traitée de façon inédite en France et les difficultés rencontrées. L'exposition du sujet « gastronomique » entraîne cette inévitable question : « Va-t-on manger dans l'exposition ? ». Face à ce postulat, quelles solutions et propositions ont pu être inventées ? Comment le « repas gastronomique des Français », inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, célébrant des savoir-faire, des moments de convivialité, des saveurs, peut-il être traité en muséographie et en scénographie ? Entre dégustation de produits frais, facsimilés en résine ou encore granules de senteurs olfactives, l'alimentation peut-elle être expographiée sans buter dans des contraintes logistiques d'exploitation ou même des contresens, à l'heure où « santé » et « alimentation » n'ont jamais été autant liées et où les citoyens sont de plus en plus attentifs à leurs façons de se nourrir ? L'apparition de ces Cités de la gastronomie est l'occasion de définir ces éléments de patrimoine, de s'interroger sur les transmissions possibles, renouvelant les rapports à la narration et à la sélection des objets de collection au sein du parcours d'exposition.

The creation of four 'Cités de la gastronomie', cultural centres devoted to gastronomy set up at Dijon, Tours, Paris-Rungis and Lyon, has seen the emergence of highly varied projects in each of these locations. But beyond the specificities of how each centre has been organised in statutory and political terms, and beyond the question of what contents it has and what financial resources it enjoys, the common denominator is the ambition to promote a territory, a place or a neighbourhood by using gastronomy as a vector with tourist, cultural and economic components. So, it might be interesting to see how each city has approached this new heritage 'object' and how it has apprehended it. Taking the example of the conception of the permanent exhibition of the Lyon Cité, installed in the historic Hôtel-Dieu, we shall look at the way the project was written and developed, the ideas generated by the ways this novel theme could be addressed and the difficulties encountered. Any exhibition on the theme of 'gastronomy' inevitably raises the question 'Will there be something to eat?' What answers to this question? In 2010 the 'Gastronomic Meal of the French' was inscribed on UNESCO's representative list of intangible cultural heritage, but how can this listing which celebrates savoir-faire, togetherness and taste be interpreted in a museum exhibition? Tasting real food products? Looking at facsimiles moulded in resin? Smelling fragrances? How can food be exhibited in a museum without running into practical and logistical obstacles and without generating misunderstanding, particularly

today when 'health' and 'nutrition' have never been so closely associated and when people are more and more careful about what and how they eat. The creation of the Cités de la gastronomie offers an opportunity to delineate the elements of a heritage and to reflect on the best ways of sharing and transmitting this heritage, renewing the ways stories can be told in museums and the way objects can be chosen to feature in an exhibition.

INDEX

Mots-clés : Exposition, gastronomie, hospices civils de Lyon, hôtel-Dieu de Lyon, musée, muséographie, patrimoine culturel immatériel, patrimoine ethnographique, scénographie, Jacques-Germain Soufflot, Unesco

Keywords : exhibition, gastronomy, civil hospices of Lyon, Hôtel-Dieu of Lyon, museum, museography, intangible cultural heritage, ethnographical heritage, scenography, Jacques-Germain Soufflot, Unesco

AUTEUR

SOLENNE LIVOLSI

Chef de projet exposition permanente, musée des Confluences – Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon livolsi.solenne@yahoo.fr