



CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
GRAND HÔTEL-DIEU
LYON

AVRIL
• 2017

Dossier de presse

contacts

Métropole de Lyon

Agnès Benoist

Tel : 04 78 63 48 90

abenoist@grandlyon.com

Nicolas Perez

Tél : 04 26 99 39 51

nicolas.perez@grandlyon.com



Gérard Collomb,
Sénateur-Maire de Lyon,
Président de la Métropole de Lyon

édito

SOMMAIRE

- **3** **Lyon a une légitimité naturelle à héberger la Cité Internationale de la Gastronomie**
- **4 . 6** **Des partenaires privés engagés aux côtés de la Métropole et de la Ville de Lyon**
- **7** **Les dates clés**
- **8** **Le fil rouge lyonnais : la gastronomie à la croisée de l'alimentation et de la santé**
- **9** **Visite de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon : 3950 m² d'expériences gastronomiques**
- **10 . 15** **Le Grand Hôtel-Dieu écrin de la cité internationale de la gastronomie de Lyon**
- **16 . 17** **Lyon, Métropole gourmande**
- **18 . 27** **Fiches partenaires**

Il est peu de territoires qui incarnent aussi bien l'art et la passion du bien-manger que Lyon et sa région. Connue dès le XVI^e siècle pour la qualité de ses produits et de sa cuisine, au cœur d'un terroir riche de 39000 exploitations agricoles et de 80 AOC, la métropole lyonnaise cultive depuis toujours son excellence dans l'art de la table. Grâce à Monsieur Paul Bocuse, grâce au SIRHA, qui attire à chaque édition près de 20 000 chefs venus du monde entier, grâce à nos écoles et formations de référence et à nos 4000 restaurants et 19 chefs étoilés, Lyon est un haut lieu de la gastronomie mondiale, classée par le Times 1^{ère} ville française pour la gastronomie et 5^e best food city au monde par le National Geographic.

Afin de promouvoir cette excellence et dans le sillage de l'inscription du Repas Gastronomique des Français au patrimoine mondial de l'UNESCO, Lyon a été sélectionnée par la Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires pour accueillir une Cité Internationale de la Gastronomie. Le but : créer un lieu phare qui valorise l'acte de bien manger dans toutes ses dimensions et qui permette à tous, producteurs, chefs cuisiniers, professionnels de la transformation et de la distribution, chercheurs et scientifiques, et bien sûr gourmands, de se rencontrer pour inventer, expérimenter et diffuser les pratiques alimentaires de demain.

Pour donner à ce projet un cadre à sa mesure, la reconversion du Grand Hôtel-Dieu, monument historique exceptionnel au cœur de la presqu'île lyonnaise, était une formidable opportunité. C'est dans cet écrin unique magnifiquement réhabilité, futur lieu de promenade et de détente qui s'ouvrira à tous sur plus de 50 000 m², que va prendre place la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon.

Le projet de la Cité Internationale de la Gastronomie entre aujourd'hui dans une phase décisive, grâce au soutien de tous les partenaires privés que je tiens à remercier chaleureusement pour leur engagement aux côtés de la Métropole et de la Ville de Lyon. Ensemble, sous l'égide du chef Régis Marcon, nous allons en faire un lieu vivant de découverte et de transmission qui permettra à tout un chacun, et notamment aux plus jeunes, d'apprendre à devenir gastronome. Sur les lieux mêmes où officia jadis Rabelais, grand médecin, grand écrivain et grand amateur de bonne chère, nous allons développer une approche originale insistant sur les liens entre alimentation et santé, en mobilisant l'expertise des meilleurs spécialistes régionaux, européens et mondiaux de la question. Allier santé et plaisir, c'est cela que nous promet demain la Cité internationale de la Gastronomie de Lyon !



Régis Marcon

Chef étoilé, membre fondateur et Président du Comité d'Orientation Stratégique de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon

“ Pour moi, Lyon a une légitimité naturelle à héberger la Cité Internationale de la Gastronomie, notamment parce que trois filières clés y convergent et dialoguent : les métiers de bouche, l'agriculture et la recherche en matière d'alimentation et santé. Je suis très fier et en même temps très heureux de pouvoir m'impliquer dans les grandes orientations de ce projet qui est le reflet des valeurs que les professionnels des métiers de bouche partagent largement en Auvergne-Rhône-Alpes ”

TRANSMETTRE

La richesse de la gastronomie française et du monde, la douceur de l'art de vivre à la française, donner à chaque visiteur les clés du plaisir de bien manger et de mieux se nourrir.

RÉVÉLER

les terroirs, les produits, les métiers, les savoir-faire : créer un lieu d'innovation, de transmission, d'apprentissage, de formation, pour permettre à tous de découvrir les secrets de la gastronomie du monde.

Lyon a une légitimité naturelle à héberger la Cité Internationale de la Gastronomie

FÉDÉRER ET ACCUEILLIR

en proposant un laboratoire pour les professionnels de la filière, les forces vives, les énergies, les talents...

S'OUVRIRE AU MONDE

devenir une destination de référence, une vitrine de l'excellence.

DES PARTENAIRES PRIVÉS ENGAGÉS AUX CÔTÉS DE LA MÉTROPOLE ET DE LA VILLE DE LYON



Le Groupe APICIL, 5^{ème} groupe français de protection sociale, leader en Rhône-Alpes propose une gamme complète de solutions performantes et adaptées en santé-prévoyance, épargne et retraite pour particuliers et professionnels. Chaque jour, les 2000 collaborateurs du Groupe apportent leur expertise aux 50000 entreprises et 1,5 million d'assurés protégés. Le groupe Apicil est par ailleurs membre fondateur du Centre de recherche de l'Institut Bocuse avec pour objectif de contribuer au développement de l'axe Nutrition Santé et permettre de positionner l'alimentation comme un des éléments de thérapie. Il était donc naturel qu'Apicil devienne membre fondateur de la Cité internationale de la Gastronomie.



Dynamiser le territoire en valorisant toutes ses richesses, tel est l'objectif du Crédit agricole Centre-est en s'associant à la Cité Internationale de la Gastronomie. Ce nouvel engagement vient conforter son action envers les métiers valorisant l'excellence française, notamment avec le concours Talents Gourmands, ou son partenariat avec les Meilleurs Ouvriers de France et la création en 2016 de la Banque du Tourisme. En tant qu'investisseur pour le projet du Grand Hôtel-Dieu de Lyon, le Crédit agricole Centre-est est fier de contribuer ainsi au rayonnement de la Ville de Lyon et de sa région.



DENTRESSANGLE INITIATIVES

Dentressangle Initiatives revendique ses racines rhônalpines, est fier de son ancrage lyonnais et est intimement convaincu qu'une entreprise prospère et se développe plus vite et plus fort dans un environnement reconnu, valorisant et attractif. C'est tout l'enjeu du projet de Cité Internationale de la Gastronomie qui, au cœur d'un lieu symbolique du patrimoine lyonnais, doit s'ajouter tout naturellement à la longue liste de ce pourquoi Lyon rayonne en France et au-delà. C'est le sens de l'engagement de Dentressangle Initiatives aux côtés de la Métropole.



Dès la conception du projet en 2012, Eiffage a œuvré aux côtés de la Métropole de Lyon pour faire aboutir le projet de Cité Internationale de la Gastronomie.

Aujourd'hui, le partenariat se poursuit et prend tout son sens : Eiffage, responsable de l'intégralité du chantier de reconversion du Grand Hôtel-Dieu, soutient la Cité, un lieu unique et remarquable, dédié au patrimoine culturel, universel et vivant que sont la gastronomie, les arts de la table et l'art de vivre.

Eiffage entend également défendre une initiative qui s'empare de questions de société et d'enjeux contemporains. Eiffage participe à la construction d'une Cité qui sera à la fois un lieu de vie, de recherche, de rencontres, d'éducation, et de rayonnement pour la Métropole avec une volonté de préserver et de transmettre, autour d'une question de santé publique : le lien entre la santé et l'alimentation.



eliorgroup

Restaurateur depuis 25 ans, nous sommes fiers de participer au rayonnement de nos métiers et de nos savoir-faire en étant partenaires de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

Parce que la restauration joue un véritable rôle culturel et social, nous avons à cœur d'œuvrer pour défendre ses valeurs et d'agir pour le respect de la diversité des goûts. Considérer et faire interagir chacun des maillons de la chaîne, c'est équilibrer tout un écosystème pour le bien-être de tous.

Au quotidien, dans le cadre de notre stratégie RSE, le « Positive Foodprint plan », nous accompagnons nos convives à préserver leur santé en leur proposant des choix sains, afin de contribuer à relever les enjeux de santé publique liés à l'alimentation.



La Cité de la Gastronomie sera pour notre école un appui, une assise pour participer à défendre et transmettre, à travers les frontières et les générations, l'identité culinaire qui a fait de Lyon la capitale de la gastronomie. Lyon possède un art de vivre, une culture riche de la table, de l'accueil et de l'être ensemble et doit être à l'avant-garde de la réflexion sur les manières de préserver ce capital et de le valoriser. Paul Bocuse dit que le bonheur est dans la cuisine. Pour partager ce bonheur il faut des lieux. À l'instar de l'Institut, la Cité a un rôle magnifique à jouer, celui de passeur et d'interprète.



La sécurité des aliments et la nutrition sont devenues des priorités de santé publique pour de nombreux pays et un enjeu majeur pour les industriels. La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon propose une vision de la gastronomie à la croisée de l'alimentation et de la santé, des thématiques au cœur des préoccupations de Merieux NutriSciences. En tant que leader mondial de la sécurité des aliments, il était donc naturel pour nous de s'associer à ce projet.



En devenant partenaire de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, METRO France entend poursuivre ses actions en faveur de la gastronomie, de la défense des produits des terroirs, de la valorisation des métiers de la restauration aux savoir-faire complexes et exigeants mais également favoriser toutes actions responsables et durables valorisant l'alimentation comme vecteur essentiel d'une meilleure santé.



Le groupe Plastic Omnium est issu de l'Union Mutuelle Des Propriétaires Lyonnais – UMDP, créée en 1875. Il reste aujourd'hui fortement implanté dans la région lyonnaise, par ses activités commerciales, de service et de recherche & développement. A Lyon et dans sa région, Plastic Omnium soutient de multiples activités culturelles, éducatives et sociales en participant à de nombreux cercles, fondations, clubs et associations. La contribution de Plastic Omnium à la Cité Internationale de la Gastronomie s'inscrit dans cet engagement citoyen.



Depuis la Cocotte-minute et son fameux livre de recettes rédigé par Françoise Bernard dans les années 50, le Groupe SEB conçoit et commercialise des produits permettant d'améliorer l'expérience et la qualité gustative d'une cuisine « faite maison ». Cet engagement s'inscrit bien évidemment dans une forte tradition culinaire qui valorise les savoir-faire de nos régions, de nos artisans et bien entendu de nos grands chefs. Il est donc bien naturel que le Groupe SEB s'engage, aux côtés de Lyon Métropole, pour parrainer la Cité internationale de la gastronomie de Lyon et soutenir son ambition d'une alimentation sans compromis entre le bon et le sain et sans barrières entre le fait maison et la restauration gastronomique.

Les dates clés

Novembre 2010

Le repas gastronomique des français obtient son inscription sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité (UNESCO)

Novembre 2011

Classement Monument Historique du site Grand Hôtel-Dieu de Lyon

Printemps 2012

Lancement d'un appel à manifestation d'intérêt par la Mission Française du Patrimoine des Cultures Alimentaires (MFPCA) auprès des collectivités locales souhaitant accueillir la Cité de la Gastronomie

Juin 2013

Lyon est retenue pour accueillir une des quatre Cités Internationales de la Gastronomie (ainsi que Tours, Paris-Rungis et Dijon)

2014 – 2015

Comités d'orientation stratégique sous l'égide de Régis Marcon.

Signature avec le premier partenaire privé de la Cité, Valrhona.

Avril 2015

Démarrage officiel des travaux de reconversion du Grand Hôtel-Dieu de Lyon

2016

Mobilisation des membres fondateurs et recherche des partenaires privés

2017

Travail sur la muséographie et la scénographie du lieu

13 avril 2017

Conférence de presse de présentation des membres fondateurs

2018

Travaux et aménagements intérieurs de la Cité de la Gastronomie.

Début 2019

Ouverture de la Cité au public

LE FIL ROUGE LYONNAIS : LA GASTRONOMIE À LA CROISÉE DE L'ALIMENTATION ET DE LA SANTÉ

Cette Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon aura pour spécificité de s'intéresser tout particulièrement aux liens entre alimentation et santé.

L'alimentation et le style de vie sont, en effet, unanimement reconnus comme des facteurs-clés dans l'entretien de la santé. Dans la plupart des pays, l'amélioration de l'alimentation est un enjeu de santé publique, que ce soit pour enrayer la progression des maladies non-transmissibles (obésité, diabète, cancers...) ou pour remédier à la sous-nutrition.

De nombreuses équipes de recherche travaillent à Lyon sur les liens entre nutrition et santé au travers d'études épidémiologiques, cliniques et biologiques mais aussi aux travers d'études en sciences humaines et sociales.

C'est notamment le cas du Centre Européen de la Nutrition pour la Santé (CENS), un projet à la portée scientifique, économique et sociétale qui rassemble acteurs de l'industrie, de la science et des collectivités publiques dans un centre public-privé de 6000 m² sur le site de l'hôpital Lyon-Sud. Il réunit les équipes pluridisciplinaires du laboratoire CarMeN (CardioMétabolisme et Nutrition) et du CRNH Rhône-Alpes (Centre de Recherche en Nutrition Humaine) travaillant en étroite collaboration avec le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse. Le projet CENS est aujourd'hui partie-prenante du projet de Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon.

*Apprendre à mieux se nourrir,
améliorer la prévention dans ce
domaine, éduquer à la diversité des
goûts, lier la nutrition au plaisir,
innover, mener des recherches pour
permettre de faire évoluer les pratiques
alimentaires (le bien-manger),
mieux appréhender les impacts de
l'alimentation sur le corps et l'esprit,
garant d'une meilleure santé... sont
autant de questions pour l'avenir
de l'humanité auxquelles la Cité
Internationale de la Gastronomie
de Lyon tentera d'apporter des
éléments de réponse.*

VISITE DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE DE LYON: 3930 M² D'EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES

370 m²

ESPACES DE DÉMONSTRATIONS ET CUISINE
POUR EXPÉRIENCES MÉTIERS ET PRODUITS,
TECHNIQUES, DÉGUSTATIONS, R&D

2 230 m²

ESPACE CULTUREL PÉDAGOGIQUE SCIENTIFIQUE
ET TOURISTIQUE ATELIERS LUDIQUES ET INTERACTIFS
EXPOSITIONS PERMANENTES ET TEMPORAIRES

350 m²

RESTAURANTS,
CAFÉS & BOUTIQUES

460 m²

ESPACES
TECHNIQUES &
LOGISTIQUES

520 m²

ACCUEIL,
ADMINISTRATION,
ESPACES MÉDIAS,
CONFÉRENCES

LE GRAND HÔTEL DIEU ÉCRIN DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE DE LYON

Peut-on rêver meilleur emblème pour une Cité Internationale de la Gastronomie que de prendre place dans les murs qui ont accueilli Rabelais ? Dans ce Grand Hôtel-Dieu emblème de l'excellence médicale lyonnaise, aux murs chargés d'histoire qui vont s'ouvrir sur la ville pour devenir la référence d'un nouvel art de vivre ?

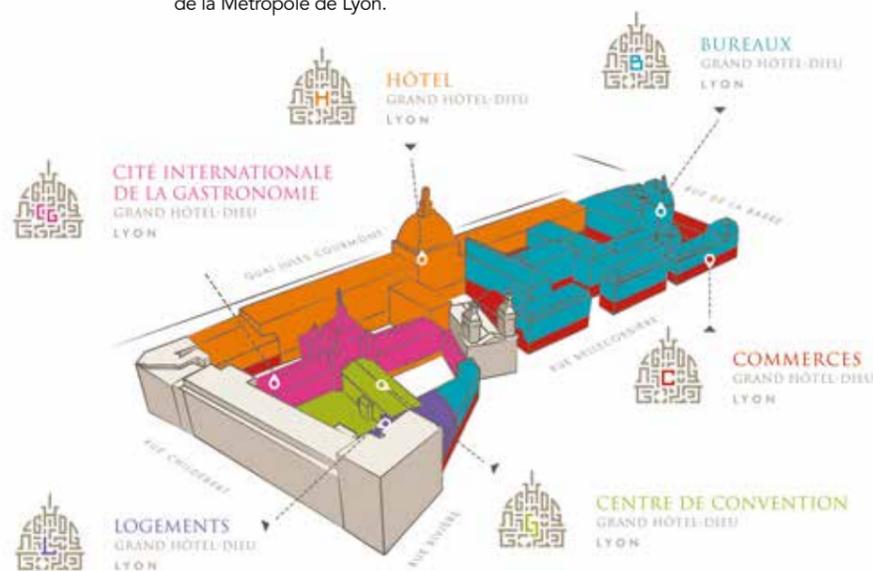
Le projet de Cité Internationale de la Gastronomie s'inscrit dans le projet unique et exemplaire de rénovation du Grand Hôtel-Dieu de Lyon mené par le groupe Eiffage et conçu par les architectes Albert Constantin, Claire Bertrand et Didier Repellin, avec le soutien de la Ville de Lyon, de la Métropole de Lyon.

Il s'agit de la plus vaste initiative privée de rénovation d'un monument historique jamais réalisée à ce jour en France.

Chef d'œuvre de Soufflot, le Grand Hôtel-Dieu est un édifice exceptionnel de l'architecture des Lumières, qui s'est reconstruit sur lui-même en conservant la trace des différentes époques qu'il a traversées. Avec le projet de reconversion, il sera magnifié et accessible à tous grâce à 8 entrées (dont 7 seront ouvertes au public) qui permettront l'accès aux 8000 m² de cours intérieures, avec des restaurants, des cafés, des commerces, l'hôtel Intercontinental et un Centre de convention.

Le 11 juin 2015, Crédit Agricole Assurances en partenariat avec la Caisse Régionale de Crédit Agricole de Centre-Est s'est porté acquéreur du site, convaincu du succès à venir de ce projet ambitieux de reconversion de patrimoine d'exception dans une métropole à l'attractivité incontestée.

Un espace d'histoires nouvelles à partager autour de multiples usages et activités



UNE CITÉ EN PARFAITE COMPLÉMENTARITÉ AVEC LES AUTRES ACTIVITÉS DU GRAND HÔTEL-DIEU

Rendez-vous des saveurs et de la gourmandise

Lieu historique de rencontre et d'échanges, le Grand Hôtel-Dieu de Lyon se devait de dédier une place de choix aux saveurs et à la gastronomie en complémentarité avec la Cité Internationale de la Gastronomie. Le Grand Hôtel-Dieu deviendra la référence du goût grâce à une offre alimentaire de qualité au cœur du site, tout autour de la cour Elisabeth, en alliant plaisir, santé et responsabilité.

Tendances et design

Une quarantaine de boutiques verra le jour, notamment dans le nouveau « Passage de l'Hôtel-Dieu » conçu autour d'une cour creusée à l'instar du célèbre marché couvert londonien, Covent Garden. Certaines enseignes ont déjà été dévoilées, d'autres doivent suivre.

Un hôtel Intercontinental Resort 5*, pièce maîtresse du nouveau site

L'hôtel Intercontinental, sur 13 500 m² sera situé en façade du Rhône et sous le grand Dôme, cœur névralgique de l'hôtel. Celui-ci dessert les deux ailes de l'hôtel et ses 143 chambres qui bénéficient chacune d'une vue sur le quai ou sur les cours intérieures. L'hôtel disposera également d'un restaurant gastronomique.

Un centre de convention

Le Grand Hôtel-Dieu accueillera également un centre de convention. Sur près de 2 700m², géré par l'hôtel, il sera un lieu privilégié pour organiser des séminaires et des congrès de portée internationale. Le complexe comprend une grande salle polyvalente d'une capacité de 450 personnes, divisible, ainsi que dans les étages, une dizaine de salles de réunion où les congressistes pourront se retrouver pour échanger en petit comité.

Une offre de bureaux entre patrimoine et modernité

En alliant le charme de l'ancien et la fonctionnalité du neuf, le projet propose un large choix d'implantations et de surfaces sur 13 600 m² : 6 600 m² dans des bâtiments neufs et 7 000 m² dans des bâtiments réhabilités.



◆ Le Grand Hôtel-Dieu vu depuis les berges - Façade Soufflot. Futur hôtel.



◆ Cour du Midi - cour basse. Futur passage de l'Hôtel-Dieu.



◆ Rue Bellecordière - Place Bonnet, nouvelle entrée dans le site.



◆ Les abords du Grand Hôtel-Dieu réhabilités par la Métropole de Lyon - Place de l'Hôpital.



♦ Création d'un plancher intermédiaire Bâtiment du XVIII^{ème} siècle. Futurs bureaux.



♦ Premier plan : reconstruction de la "Loge des fous" - Second plan : futur bâtiment neuf. Futurs bureaux.



♦ Services divers de l'hôpital - salle Saint-Augustin. Futurs bureaux.



♦ La cour de l'arbre. Future cour du restaurant de l'hôtel Intercontinental 5*.

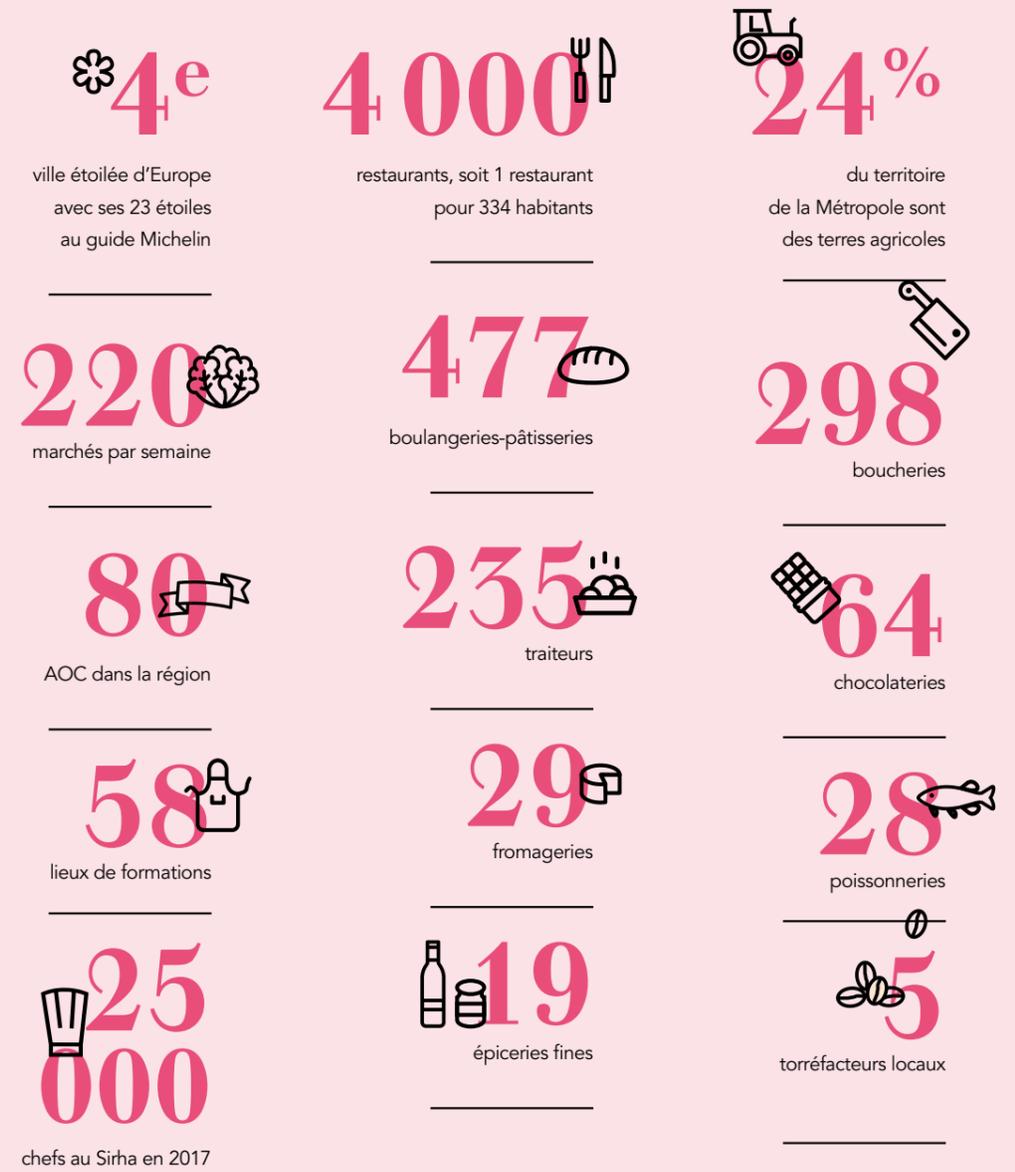
LYON, MÉTROPOLE GOURMANDE

Depuis la Renaissance, Lyon reste le lieu de convergence de produits exceptionnels, d'artistes qui savent les cuisiner et surtout de gourmands capables de les apprécier.

Les 10 raisons qui font de la Métropole de Lyon la Cité Internationale de la Gastronomie

- **SON HISTOIRE TOUJOURS VIVANTE,** depuis l'Antiquité jusqu'à aujourd'hui, en passant par Rabelais et les mères lyonnaises.
- **LA 1^{RE} DESTINATION** gastronomique de France !
- **SES CHEFS ÉTOILÉS:** 19 chefs étoilés, 23 étoiles au Guide Michelin, dont deux nouvelles en 2017.
- **UNE EFFERVESCENCE GUSTATIVE** offerte par plus de 4 000 restaurants et 3 000 terrasses, 40 pays représentés par les restaurants de cuisine du monde, plus de 25 food trucks...
- **DES PLATS LYONNAIS** incontournables.
- **UN TERROIR D'EXCEPTION:** 80 appellations d'origine contrôlée (AOC) autour de la Métropole qui s'invitent dans nos assiettes !
- **UNE AGRICULTURE LOCALE** et des produits de qualité vendus au plus près des habitants.
- **DES FORMATIONS D'EXCELLENCE** et des réseaux de professionnels dynamiques qui font vivre la gastronomie sur le territoire.
- **UN RENDEZ-VOUS MONDIAL,** le Sirha, et la multitude d'événements qui rassemblent les gourmands toute l'année.
- **DES ARTISANS ET DES COMMERCANTS** toujours plus nombreux et aux savoir-faire précieux.

QUELQUES CHIFFRES



LE GROUPE APICIL

Le Groupe APICIL est le 5^{ème} groupe français de protection sociale, leader en Rhône-Alpes, avec 3 137,3 millions d'euros d'encaissement de cotisations en 2015 (retraite + assurance de personnes). Paritaire et mutualiste, le Groupe a été créé PAR et POUR les entreprises et les salariés. Gouverné par ses clients, le Groupe est, comme eux, ancré dans la vie économique. APICIL les connaît, partage et comprend leurs enjeux, leurs priorités et leurs contraintes. Ses 2 000 collaborateurs accompagnent ainsi 1,5 million de personnes et près de 50 000 entreprises clientes en leur proposant des solutions pérennes, performantes et adaptées pour les protéger tout au long de leur vie en santé, prévoyance, épargne et retraite. Au cœur de ses missions de conseil et d'assurance, le Groupe APICIL améliore la performance globale des entreprises en contribuant à la santé et au bien-être de leurs collaborateurs. Acteur engagé au sein de la société, le Groupe APICIL contribue au développement économique des entreprises et à l'équilibre social. Il consacre chaque année près de 14 millions d'euros à la mise en œuvre d'actions de solidarité. Le Groupe, ses membres et ses marques au 1^{er} janvier 2017 :



Cité de la Gastronomie

Dans le cadre de sa politique de mécénat social, le Groupe APICIL est membre fondateur du Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse. La vocation de ce partenariat est de faire avancer les recherches dans le domaine de la nutrition et de la santé. À ce titre, APICIL soutient financièrement différentes thèses, telles que : « Goût et Cancer » ou encore « la nutrition des personnes âgées avec troubles cognitifs » en vue d'une diffusion dans les EHPAD du Groupe APICIL. C'est dans la droite ligne de ces projets que le Groupe APICIL est naturellement devenu membre fondateur de la Cité Internationale de la Gastronomie, pour contribuer au développement de l'axe Nutrition Santé et permettre de positionner l'alimentation comme un des éléments de thérapie.

CRÉDIT AGRICOLE CENTRE-EST

Toute une banque... universelle de proximité

Le Crédit agricole Centre-est est au service de ses clients : particuliers, professionnels, entreprises, agriculteurs, collectivités et associations. Il les accompagne dans leur quotidien et dans leurs grands projets de vie et ce, dans ses 4 métiers : banque, assurance, immobilier et accompagnement des entrepreneurs. Le Crédit agricole Centre-est a pour ambition de proposer à ses clients des conseils et expertises de qualité, tout en y associant des services digitaux pour leur simplifier la vie.

Toute une banque... aux côtés des entrepreneurs

Banque d'1 entreprise sur 3, le Crédit agricole Centre-est est partenaire de tous les entrepreneurs, de la start-up à l'ETI, avec une volonté de soutien renforcé à la création et au développement des entreprises. 2016 a été une très belle année d'accompagnement des entrepreneurs avec plus de 16 000 projets et des opérations régionales de premier plan. Le Village by CA Centre-est vient d'ouvrir sur le Campus du Crédit agricole Centre-est de Champagne au Mont d'Or. Il accueillera 50 start-up innovantes qui évolueront aux côtés de partenaires, entreprises et acteurs du territoire et pourront bénéficier de leur expertise et de leurs réseaux pour développer leur activité.

Toute une banque... acteur global de l'immobilier

Présent dans tous les métiers de l'immobilier, le Crédit agricole Centre-est a investi 99 millions d'euros en 3 ans dans des projets emblématiques de la Métropole de Lyon, comme le siège de Merial dans le quartier de Gerland et le Grand Hôtel-Dieu de Lyon...

Toute une banque... engagée sur son territoire

En cohérence avec les valeurs de responsabilité sociétale et de solidarité, le Crédit agricole Centre-est a consacré en 2016 près de 2 millions d'euros aux partenariats sportifs, culturels, environnementaux et au mécénat. Citons le partenariat avec le Centre Européen Nutrition et Santé, et le soutien d'initiatives autour du thème Santé Bien Vieillir. Le concours Talents Gourmands permet de mettre à l'honneur l'ensemble de la filière gastronomique et les richesses culinaires de la région.

Toute une banque... en quelques chiffres

297

agences et
réseaux spécialistes

3 125

collaborateurs

1 213 288

clients

DENTRESSANGLE INITIATIVES

Dentressangle Initiatives est le holding d'investissement de la famille Dentressangle, fondatrice et actionnaire majoritaire jusqu'en 2015 de la société de transport et de logistique « Norbert Dentressangle SA », devenue en 35 ans le leader européen de son secteur.

Suite à la cession de la société Norbert Dentressangle SA, la famille Dentressangle a réaffirmé sa volonté entrepreneuriale avec l'ambition de développer un holding familial d'investissement de tout premier plan, en France et en Europe avec un actif majoritairement constitué d'entreprises.

L'investissement dans les entreprises a pour objectif de faire émerger des leaders sectoriels nationaux et européens et Dentressangle Initiatives apporte aux entrepreneurs, sur la durée, les ressources nécessaires et l'environnement propice à l'accélération de la croissance et à la performance de leur entreprise pour les amener au leadership.

C'est pourquoi les décisions prises par le holding sont d'abord dictées à l'aune des enjeux de développement et de pérennité des entreprises en portefeuille.

Pour atteindre son ambition, Dentressangle Initiatives dispose d'atouts spécifiques et différenciants, ses piliers, que sont sa capacité et sa solidité financière, sa reconnaissance institutionnelle et sa profonde culture entrepreneuriale fondée sur des valeurs qui ont fait leurs preuves : l'exemplarité, l'anticipation et l'humilité.

Dentressangle Initiatives est investi dans l'industrie, les services BtoB, la promotion immobilière, les entreprises innovantes de croissance de l'économie numérique BtoB.



DENTRESSANGLE INITIATIVES

EIFFAGE

Savoir faire la différence

Eiffage se distingue en France et dans le monde par la grande diversité de ses compétences et de ses savoir-faire techniques. Le Groupe exerce ses activités à travers les métiers de la construction et de l'immobilier, du génie civil, du métal et de la route, de l'énergie et des concessions. Expertes en montage de projets, les équipes d'Eiffage ont développé une véritable ingénierie financière et livrent des ouvrages haut de gamme, d'une grande complexité technique, tout en menant des opérations de rénovation respectueuses des traditions historiques. Eiffage a souvent ouvert la voie, en phase avec les enjeux de son époque. Dans un monde qui change en permanence, et confronté à de nouveaux défis en termes de développement durable, Eiffage se positionne comme un acteur écologiquement et socialement responsable. De Phosphore, son laboratoire de prospective sur la ville durable, à Astainable®, outil numérique de design urbain, Eiffage innove pour la construction d'un avenir durable. Le Groupe s'engage, en outre, au travers de la Fondation Eiffage, à apporter sa contribution à des associations d'intérêt général. Eiffage veille, enfin, à préserver les valeurs au cœur de son ADN et, en premier lieu, son actionariat salarié. D'une ampleur unique en Europe pour un groupe de cette taille, la présence des salariés au capital contribue à garantir son indépendance et sa cohésion, tout en assurant sa pérennité et son développement. Cette culture de l'innovation permanente, d'implication et de savoir-faire de ses 64 000 collaborateurs se traduit concrètement par la qualité des 100 000 chantiers réalisés chaque année, partout dans le monde.

Aujourd'hui, le chantier du Grand Hôtel-Dieu de Lyon est la plus grande opération privée de reconversion d'un monument historique en France. Elle est portée, dès son origine, par le groupe Eiffage en association avec Generim, l'agence d'architectes AIA Associés, Didier Repellin, architecte en chef des monuments historiques, Jean-Philippe Nuel architecte décorateur et Intercontinental IHG.

L'offre intégrée, carte maître d'Eiffage

Eiffage est structuré en quatre branches et sept métiers. Autant d'expertises qui lui permettent de proposer des offres intégrées et de financer, concevoir, réaliser, équiper, valoriser, exploiter et maintenir des bâtiments, sites et infrastructures.

CONSTRUCTION

3,7 Mds € de ca
11 287 collaborateurs
Eiffage Construction
Eiffage Immobilier

INFRASTRUCTURES

4,3 Mds € de ca
22 447 collaborateurs
Eiffage Route
Eiffage Génie Civil
Eiffage Métal

ÉNERGIE

3,4 Mds € de ca
24 927 collaborateurs
Eiffage Énergie

CONCESSIONS

2,6 Mds € de ca
4 211 collaborateurs
Eiffage Concessions

QUELQUES REPÈRES

Chiffres 2016
14 Mds € de chiffre d'affaires
12 Mds € de carnet de commandes
au 1^{er} janvier 2017
63 164 collaborateurs
100 000 chantiers par an
Présent dans 65 pays

ELIOR GROUP

Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage.

Ses 120 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4,4 millions de clients dans 23 000 restaurants et points de vente dans 15 pays. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004.

En 2016, grâce à de nombreuses bonnes pratiques mises en place, il a atteint le niveau Global Compact Advanced. Parce que l'alimentation est un besoin fondamental, la pause repas est un moment essentiel. L'objectif d'Elior Group est que chacun reprenne le pouvoir sur son temps et vive pleinement et sainement l'instant. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

En savoir plus : eliorgroup.com / Elior Group sur Twitter : @Elior_Group

Chiffres clés :

5,896 Mds€

de chiffre d'affaires

23 000

restaurants

150

marques en propre
ou en franchise

4,4

millions de convives
chaque jour

120 000

collaborateurs et
collaboratrices



INSTITUT PAUL BOCUSE

Enseigner et transmettre, former et innover pour l'avenir de l'hospitalité, des arts culinaires et de l'alimentation. L'Institut Paul Bocuse figure parmi l'élite internationale des formations initiales et continues en hospitality management et arts culinaires. Inspirés par deux visionnaires entrepreneurs : Paul Bocuse et Gérard Pélisson. Soutenus par la profession, à travers des comités dédiés, nous évaluons les besoins du secteur et construisons nos modèles de formation selon ses évolutions.

Notre enseignement supérieur, du Bachelor au Doctorat, est dispensé à plus de 650 étudiants de 50 pays. Il est basé sur des méthodes pédagogiques innovantes et repose sur la transmission, la créativité et l'interactivité. Nous développons une expertise concrète de haut niveau, un esprit entrepreneurial et un leadership.

La Worldwide Alliance regroupe une vingtaine d'universités dans le monde qui partagent nos méthodes pédagogiques et favorisent la mobilité internationale. Notre objectif prioritaire : l'employabilité et des perspectives infinies de carrière pour permettre à nos étudiants de rêver en grand ! Notre centre de formation continue accueille plus de deux mille professionnels qui souhaitent approfondir leurs compétences culinaires et managériales. Nous développons des programmes sur-mesure afin de répondre à des problématiques spécifiques d'entreprises.

Notre pôle de reconversion favorise réinsertion sociale et réorientations professionnelles. Notre Centre de Recherche est porteur d'idées innovantes et disruptives. Notre expertise scientifique et professionnelle, dans une approche pluridisciplinaire, permet d'innover pour répondre aux enjeux d'une industrie en profonde mutation. Avec comme élément de compétitivité le goût et le plaisir du repas, la santé et le bien-être, l'environnement du mangeur, l'excellence de service.

En savoir plus : www.institutpaulbocuse.com



MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Mérieux NutriSciences a pour mission essentielle la prévention des risques sanitaires liés à l'alimentation et à la nutrition. Leader mondial dans la sécurité des aliments et la nutrition depuis près de 50 ans, Mérieux NutriSciences a étendu son expertise à l'ensemble des secteurs industriels dont l'activité impacte la santé des consommateurs : eau et environnement, pharmacie, cosmétologie, biens de consommation, agrochimie. Partout dans le monde, les équipes de Mérieux NutriSciences offrent aux entreprises des services d'analyses, d'audit et de conseil tout au long de la chaîne de valeur : de la conception des produits à leur fabrication, jusqu'à leur distribution. Avec un niveau inégalé de qualité, ses laboratoires accrédités offrent des prestations sur-mesure aux acteurs des filières agroalimentaires, agrochimiques, pharmaceutiques, cosmétiques... Mérieux NutriSciences répond à l'ensemble des préoccupations des industriels et des consommateurs (contrôle, certification, traçabilité) en assurant la qualité des matières premières et de leur environnement, puis celle des processus de fabrication et des produits eux-mêmes. En amont, elle accompagne ses clients dans leurs programmes de développement de nouveaux produits. Biofortis est le fer de lance de Mérieux NutriSciences pour l'innovation en nutrition. Cette société de recherche sous Contrat (Clinical Research Organization) bénéficie d'une expertise reconnue dans la conception et la conduite d'études cliniques axées sur la nutrition et la santé intestinale.

Informations clés :

70 %	100	21	6500	50
Société de services dédiée à la santé publique détenue à 70% par l'Institut Mérieux	laboratoires d'analyses accrédités	Présence dans 21 pays	Plus de 6500 collaborateurs	50 ans d'expérience

En savoir plus : www.merieuxnutrisciences.com



METRO CASH & CARRY FRANCE

1^{er} partenaire des restaurateurs et commerçants indépendants,

Implanté en France depuis 1971, METRO, premier fournisseur des restaurateurs et commerçants indépendants, exploite à ce jour 94 entrepôts en libre-service répartis sur l'ensemble du territoire national. Au quotidien, 9 500 professionnels sont au service de ses clients restaurateurs, hôteliers, cafetiers, détaillants alimentaires, artisans. METRO Cash & Carry France est la seule enseigne à proposer une approche globale dans l'univers du Commerce, associant à son offre de produits alimentaires, des réponses adaptées en équipements, consommables, bureautiques, conseils et services.

En qualité de partenaire des professionnels des métiers de bouche, METRO France a développé, au fil des années, des produits spécifiques proposés dans des conditionnements adaptés: 45 000 références dont un large assortiment local et régional pour permettre à ses clients d'être les ambassadeurs de leur terroir. L'enseigne a également mis l'accent sur l'affinement de l'offre des produits frais (boucherie, volaille, marée, fruits et légumes, produits laitiers,...), ainsi que sur les marques exclusives METRO et les produits Filière METRO.

Depuis quelques années, METRO développe de nouveaux services dédiés à ses clients tels que la préparation de commande via son site internet, l'achat d'équipement en ligne, la solution réimplantation de commerce, la livraison du dernier kilomètre et un vaste programme de formation. Conscient de son rôle économique, social et environnemental, METRO, entreprise responsable, s'engage en accompagnant et en soutenant le développement des acteurs locaux à travers l'emploi, les fournisseurs locaux, la préservation de notre patrimoine culinaire et la protection de notre environnement.



PLASTIC OMNIUM

Plastic Omnium est un groupe industriel français, contrôlé par la famille Burelle.

Plastic Omnium est un équipementier automobile, leader mondial des pièces et modules de carrosserie et des systèmes à carburant, travaillant pour 70 constructeurs dans tous les grands bassins mondiaux de production automobile. Le groupe est également le leader des conteneurs à déchets pour les collectivités locales et les entreprises, proposant une gamme complète de produits et services pour optimiser la gestion des déchets. Dans ses trois métiers, Plastic Omnium améliore le bilan carbone en réduisant les émissions des véhicules et en optimisant la gestion des déchets.

Avec un chiffre d'affaires d'environ 8 milliards d'euros, le groupe emploie 53000 personnes dans 128 usines, 23 centres de R&D et 31 pays dans le monde.

3 MÉTIERS

LA CARROSSERIE

Pare-chocs, hayons, spoilers et modules complexes multi-fonctions.

27 millions

de pare-chocs produits par an.

**1 véhicule
sur 7**

équipé dans le monde.

LA PROPULSION

Réservoirs à carburant pour tous types de motorisation et système breveté de dépollution des véhicules diesel.

20 millions

de réservoirs pro

**1 véhicule
sur 5**

équipé dans le monde.

L'ENVIRONNEMENT

Bacs et conteneurs intelligents, services associés.

100 millions

de conteneurs installés dans le monde.

5000

collectivités équipées.



LE GROUPE SEB

Référence mondiale du Petit Equipement Domestique, le Groupe SEB commercialise ses produits dans plus de 150 pays en s'appuyant sur des marques reconnues comme Tefal, Rowenta, Moulinex, Krups, Lagostina, All-Clad ou Supor. Vendant plus de 250 millions de produits par an, le groupe met en œuvre une stratégie de long terme fondée sur l'innovation, le développement international, la compétitivité et le service au client. Les équipes du siège du Groupe SEB sont basées à Ecully depuis 1976 et elles viennent d'intégrer le nouveau Campus SEB. Une vocation : faciliter et embellir le quotidien des consommateurs partout dans le monde. Le Groupe SEB s'attache à faciliter et embellir la vie quotidienne des personnes partout dans le monde en créant des produits et des services qui contribuent à leur « mieux-vivre ». Il propose des produits éco-conçus, réparables et recyclables, en phase avec ses engagements de développement durable. Des marques fortes et des produits spécifiques pour chaque marché. C'est au travers d'un portefeuille de près de 30 marques emblématiques que le Groupe SEB répond aux attentes spécifiques des consommateurs du monde entier.

Chiffres-clés 2016

5 milliards de chiffre

d'affaires, dont **54%** dans les pays matures et **46%** dans les émergents

505 millions €

Résultat Opérationnel d'Activité

259 millions €

Résultat Net

Plus de **32 000**

collaborateurs dans le monde

179 millions

investis en innovation

122 nouveaux brevets déposés

Plus de **1 200 magasins**

sous enseignes propres

Plus de **40 sites industriels**

dans le monde

Un univers produits extrêmement vaste

ARTICLES CULINAIRES :

poêles, casseroles, autocuiseurs...

CUISSON ÉLECTRIQUE :

friteuses, grills, grille-pain, autocuiseurs électriques, robots chauffants...

PRÉPARATION DES ALIMENTS :

mixeurs, hachoirs...

BOISSONS :

cafetières, machines espresso, machines à café professionnelles, bouilloires...

SOIN DE LA PERSONNE :

sèche-cheveux, épilateurs...

SOIN DU LINGE :

fers à repasser, générateurs vapeur...

SOIN DE LA MAISON :

aspirateurs balais, aspirateurs traîneaux avec ou sans sac...

CONFORT DE LA MAISON :

ventilateurs, purificateurs d'air...

ÉQUIPEMENT HÔTELIER





CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
GRAND HÔTEL-DIEU
LYON

ONLYLYON 
VILLE DE LYON | LA MÉTROPOLE |