

## La Cité de la gastronomie Paris-Rungis se dévoile !

**Au terme d'un an de consultation, le projet de Cité de la gastronomie Paris-Rungis est prêt. Le syndicat mixte qui le pilote, composé de toutes les strates des collectivités locales franciliennes, a choisi le groupement lauréat et se tient prêt désormais à dévoiler au grand public ce projet tant attendu.**

**L'ensemble sera présenté lors d'une soirée dédiée le 6 décembre prochain au Pavillon Baltard, en conclusion de l'« Année de la gastronomie ».**

Tête de proue du réseau des cités de la gastronomie composé de Tours, Dijon et Lyon, dans le cadre de l'inscription au patrimoine immatériel mondial de l'Humanité par l'UNESCO, la Cité de la gastronomie Paris-Rungis sera sans conteste le nouveau lieu dédié à la gastronomie responsable. A la fois culturelle et gourmande, pédagogique et éthique, elle sera à même de faire rayonner la gastronomie française et le repas gastronomique des français dans tout le pays et à l'international.

***Une cité fédératrice, créative et engagée pour une expérience à 360°***

**Au cœur d'un quartier culturel, créatif et convivial**, la Cité sera adaptée aux attentes des amateurs passionnés comme des professionnels, aguerris ou en formation, au pied de la nouvelle station de la ligne 14.

Ce grand quartier de la gastronomie et de l'alimentation durable, aux portes du **Marché international de Rungis**, sera mis en chantier en 2024 pour une livraison prévue en 2027. **Une démarche responsable, pour une gastronomie de la terre à l'assiette, accessible à tous, sur un site de très haute qualité environnementale.**

Ce projet majeur pour le développement du secteur est porté depuis l'origine par les mairies de Chevilly-Larue, Rungis et Thiais, mais aussi soutenu par l'ensemble des collectivités territoriales (Région Île-de-France, Département du Val-de-Marne, Métropole du Grand Paris, EPT Grand-Orly Seine Bièvre, Paris).

Dans un monde où l'alimentation est devenue un enjeu social et sociétal, la Cité de la gastronomie Paris-Rungis défend une alimentation saine et de bonne qualité, en la reliant à l'histoire du vivant. L'éducation au bien manger et la transmission des savoir-faire pour limiter l'impact environnemental, font partie intégrante de ses missions. Elle est imaginée et conçue comme un ensemble culturel où l'expérience pratique et sensorielle, pédagogique ou artistique, accompagne chaque temps et chaque espace.

**Pour plus d'informations sur la Cité de la Gastronomie Paris-Rungis, cliquez ici**