



Alimentation et gastronomie

Lyon une capitale en pleine (r)évolution

L'alimentation en héritage et en partage

La tradition du bien manger dans la région lyonnaise n'est plus à démontrer. Avec 17 restaurants étoilés dans la métropole et plus de 5000 restaurants, une grande diversité d'offres est accessible, tant en matière de diversité culinaire qu'en termes de prix.

Le savoir-faire lyonnais se transmet et les nouvelles générations de chefs prennent aujourd'hui la relève, faisant évoluer la cuisine lyonnaise traditionnelle vers des modèles toujours plus adaptés aux enjeux du 21^e siècle (sobriété, circuits courts, végétarisme).

Manger est aussi un vecteur fort de partage. Beaucoup d'initiatives dans la métropole lyonnaise se développent pour permettre, à travers l'alimentation, de véhiculer des messages de solidarité mais aussi de santé.

Comment Lyon s'est-elle forgée le titre de «capitale de la gastronomie» ?

A Lyon, la gastronomie est liée à l'histoire de ville et se transmet comme un héritage.

En 1935, le critique culinaire Maurice Edmond Sailland, alias Curnonsky, consacre Lyon "capitale mondiale de la gastronomie". Un titre dû en grande partie à la position géographique de la ville. Au fil des siècles, la tradition de bien manger à Lyon se poursuit. Dès l'Antiquité, Lugdunum bénéficiait déjà des meilleurs produits de l'Empire romain. La Renaissance va marquer l'avènement de Lyon comme capitale de la gastronomie: François Rabelais, qui se régale dans les établissements de la ville, consacre un hymne à la gastronomie lyonnaise dans Pantagruel, publié en 1532.

La gastronomie lyonnaise est aussi une histoire de femmes. Les «Mères lyonnaises» viennent asseoir la réputation d'une cuisine traditionnelle à la fois bourgeoise et populaire, dont l'une des plus célèbres, Eugénie Brazier, a créé le restaurant «la Mère Brazier», auréolé en 1933 de 3 étoiles au Guide Michelin. En 2008, le MOF Mathieu Vianney reprend l'établissement.

Parmi les institutions à Lyon, la Maison Bocuse, fondée en 1924 par les grands-parents de Paul Bocuse (lui-même apprenti chez la Mère Brazier), s'érige en monument de la gastronomie française, incarnant l'excellence culinaire à travers les générations. La Maison Bocuse célèbre son centenaire en 2024, marquant 100 ans d'excellence culinaire et d'héritage gastronomique. Pour cet anniversaire, une série d'événements et d'initiatives a été organisée tout au long de l'année. Parmi eux, un menu du centenaire qui met en avant des plats emblématiques ainsi que des créations modernes, évoluant avec les saisons.





Une nouvelle expérience de la cuisine

Fiers de cet héritage, les chefs lyonnais de 2024 sont toujours aussi talentueux et agiles. La métropole compte 17 restaurants étoilés² au Guide Michelin, consolidant sa réputation de ville gastronome. Ces restaurants reflètent la diversité et l'innovation de la cuisine lyonnaise, allant des plats traditionnels aux créations contemporaines. La présence de ces établissements étoilés témoigne de l'engagement des chefs à offrir une expérience culinaire de haute qualité, tout apportant une touche neuve à la cuisine d'excellence : menus végétariens (l'Atelier des Augustins), saveurs internationales (Takao Takano, 14 Février) ...

Le poids des traditions et les grandes figures historiques n'empêchent donc pas la nouvelle garde, étoilée ou non, de faire preuve de créativité. Les jeunes chefs et pâtisseries sont talentueux et audacieux, parmi lesquelles on trouve de nombreuses femmes : Tabata Mey vient d'ouvrir en septembre 2024 une nouvelle adresse, Ombellule, aux côtés de son mari Ludovic Mey ; Connie Zagora est à la tête du Kitchen Café, ... Ces chefs ont pris de la distance avec les codes et la rigueur des étoilés mais n'en proposent pas moins une cuisine raffinée.

Enfin, à Lyon, la cuisine fait la part belle aux chefs venus du monde entier. Véritable terre d'accueil, le territoire regorge de restaurants proposant une cuisine étrangère, parmi lesquels on peut citer Piquin, le restaurant mexicain dans lequel l'équipe des All Blacks est allée dîner lors de son passage à Lyon pour la Coupe du monde 2023, ou encore la Petite Syrienne, fondée à Lyon par un couple de réfugiés syriens à leur arrivée en France.

La cuisine lyonnaise populaire mais savoureuse : les emblématiques Bouchons Lyonnais

Parmi ce qui fait la renommée de la cuisine lyonnaise, on pense bien évidemment aux bouchons lyonnais, restaurants emblématiques, dont l'origine remonte au XIXe siècle, en lien avec les ouvriers tisserands appelés canuts. Ces derniers, travaillant dans la soie, avaient l'habitude de se retrouver dans des établissements où ils pouvaient déguster des plats simples à base de cochonaille, accompagnés de vin. On y sert, aujourd'hui encore, des plats traditionnels lyonnais, tels que la quenelle de brochet sauce Nantua, le saucisson brioché, la cervelle de canut ou encore la tarte à la praline rose.

Afin de garantir l'expérience authentique et de qualité, l'Association des Bouchons Lyonnais a créé en 2012 un label "Les Bouchons Lyonnais", en partenariat avec la CCI Lyon Métropole Saint-Etienne et Roanne et ONLYLYON Tourisme et Congrès. 25 établissements sont labellisés "Les Bouchons Lyonnais".

Dans le respect de la tradition historique du «bouchon», ces restaurants n'en sont pas moins à la recherche d'innovation, comme Le Bouchon des filles, tenu par deux femmes qui ont su revisiter les recettes traditionnelles pour leur apporter plus de légèreté.

Le SIRHA: l'événement international incontournable

Le SIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) est un événement incontournable qui se tient tous les deux ans à Lyon, réunissant des professionnels du secteur alimentaire du monde entier. En tant que plus grand salon européen dédié à la gastronomie, il attire près de 210 000 visiteurs, dont plus de 25 000 chefs, et rassemble environ 2 000 exposants. Un véritable événement vitrine pour les innovations culinaires et les tendances émergentes, avec échanges et découverte.

Le Salon organise des concours prestigieux comme le «Bocuse d'Or» et la «Coupe du Monde de Pâtisserie». Ces compétitions mettent en lumière l'excellence culinaire. Outre les concours, le salon propose des conférences et des masterclasses animées par des experts, abordant des thématiques cruciales telles que la durabilité, la lutte contre le gaspillage alimentaire et les nouvelles tendances diététiques.

En étant situé à Lyon, le SIRHA profite non seulement de la renommée de la capitale mondiale de la gastronomie, mais contribue également à renforcer l'image de la ville comme un pôle d'excellence en matière d'alimentation. Tout en mettant en avant les produits locaux et régionaux, le SIRHA encourage les acteurs du secteur à adopter des pratiques durables et responsables.



Le partage d'un repas et bien plus

A Lyon, la cuisine est créatrice de lien social. Autour d'un repas, plusieurs acteurs de la métropole proposent des actions de solidarité pour favoriser le partage et améliorer les conditions de vie de personnes fragilisées.

Les Petites Cantines sont des lieux de restauration participatifs où les convives se rencontrent autour de repas faits maison. Le modèle repose sur l'entraide et la participation active des membres de la communauté. Les repas sont préparés ensemble, et chacun peut contribuer financièrement selon ses moyens, rendant ainsi la nourriture accessible à tous.

Le concept des Petites Cantine sa émergé pour répondre à un besoin croissant de lien social dans les villes, où l'isolement peut être un problème. Pour sa créatrice, Diane Dupré la Tour, « au-delà de nourrir, le rôle du repas est d'émanciper, d'autonomiser, de revitaliser ». Les premières cantines ont ouvert à Lyon (Perrache, Vaise, Lyon 8ème) et le réseau s'est depuis étendu à d'autres villes comme Lille et Strasbourg.

Elles sont reconnues pour leur engagement social et environnemental, ayant notamment reçu le label "Engagé à Lyon" de la Ville de Lyon. Ces cantines mettent un accent particulier sur une alimentation saine et durable. Elles s'approvisionnent en produits bio et locaux, favorisant les circuits courts et la réduction du gaspillage alimentaire. Cela permet non seulement de promouvoir une cuisine de qualité, mais aussi de sensibiliser les convives aux enjeux environnementaux.

Le partage est aussi à l'honneur lors d'événements culinaires

Chaque année à Lyon se déroule ainsi le Lyon Street Food Festival mais aussi le Refugee food festival.

Le Refugee Food Festival est un événement culinaire, à Lyon et dans d'autres villes françaises, visant à créer des collaborations entre des chefs réfugiés et des restaurants locaux. Pour l'édition 2024 (4 au 24 juin 2024), le festival coïncidait avec la Journée mondiale des réfugiés (20 juin).

Cette initiative citoyenne favorise l'insertion professionnelle des réfugiés tout en sensibilisant le public à leur culture et à leurs talents culinaires. En plus des repas préparés par des chefs réfugiés dans divers établissements, le festival comprend également des ateliers de cuisine, des dîners solidaires et d'autres événements tout au long de l'année, permettant de maintenir l'engagement envers les réfugiés au-delà de la période du festival.



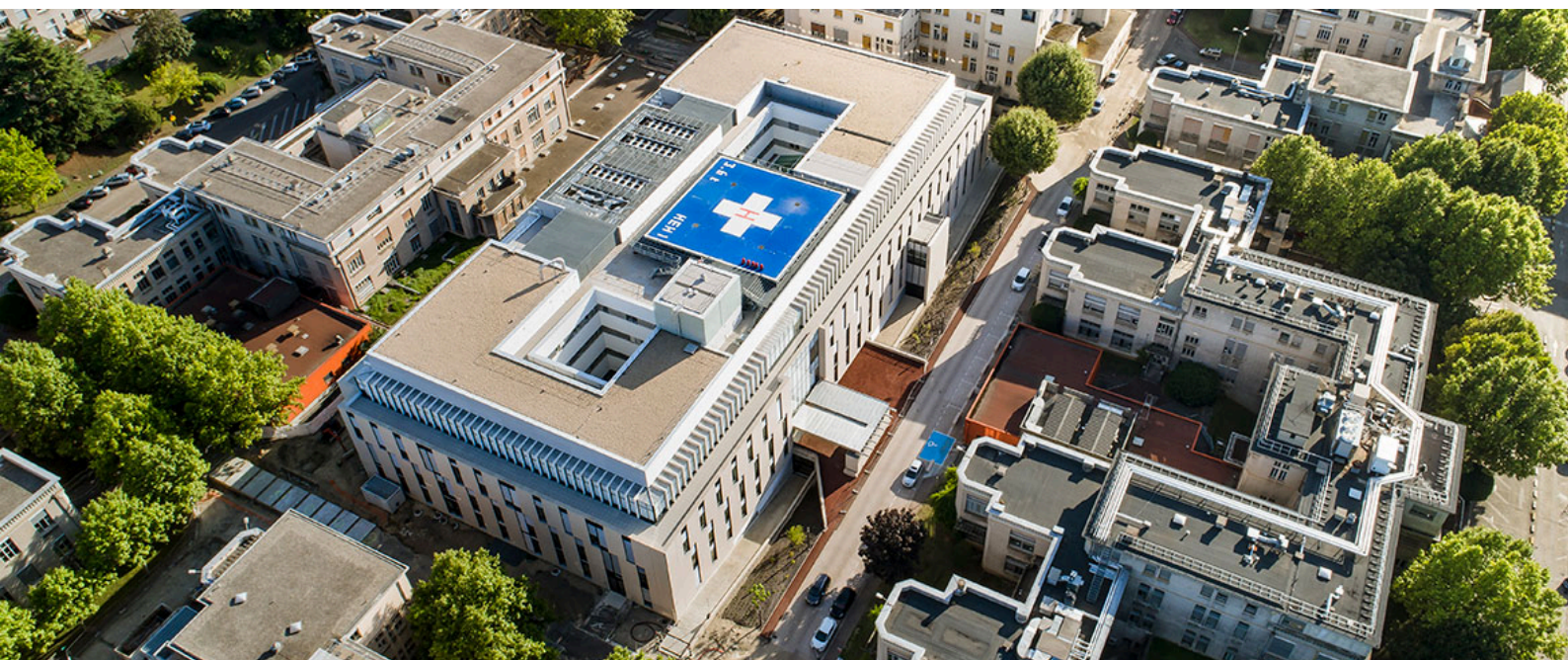
© Michael Mendes

Le plaisir de manger est aussi au cœur de recherches médicales portées par les Hospices Civils de Lyon (HCL)

Le programme CANUT (Cancer, Nutrition & Taste) est une initiative novatrice lancée en 2019, visant à améliorer la qualité de vie liée aux repas des patients atteints de cancer, en particulier lors des traitements par chimiothérapie. Piloté par le Centre de recherche de l'Institut Lyfe, ce projet pluridisciplinaire regroupe neuf partenaires, incluant des experts en nutrition, oncologie et neurosciences sensorielles, mais aussi le restaurateur Elio et la mutuelle Apicil.

Les traitements de chimiothérapie entraînent souvent des altérations du goût et de l'odorat, ce qui peut réduire l'appétit et mener à la dénutrition, un problème touchant plus d'un tiers des patients. Le programme CANUT s'attaque à cette problématique en développant un guide alimentaire qui propose 34 recettes ajustables selon les sensibilités individuelles des patients. Les produits locaux sont valorisés et les spécificités culinaires lyonnaises intégrées. Il promeut non seulement une alimentation saine et équilibrée, mais aussi le plaisir de manger, essentiel pour le bien-être des patients. En collaborant avec des acteurs régionaux et en diffusant ses recommandations auprès des professionnels et du public, le projet contribue à faire de Lyon un modèle d'innovation en matière de nutrition dans le cadre des soins oncologiques.

Le projet Onco-Nutribiota s'intéresse également aux patients atteints de cancer dans leur lien avec la nutrition. Il vise à développer une nouvelle génération d'aliments personnalisés. En premier lieu, une étude du microbiote des patients sera réalisée pour identifier des marqueurs (métaboliques et microbiologiques) corrélés à l'état nutritionnel. Dans un deuxième temps, des aliments et compléments nutritionnels spécifiques seront développés en collaboration avec l'Institut Lyfe. Ils seront adaptés aux différents profils sensoriels et de microbiote identifiés dans la première partie du projet, et optimisés pour améliorer leurs propriétés nutritionnelles et le plaisir apporté par leur consommation.



© Hospices Civils de Lyon

De la terre à l'assiette: la force du local

La position géographique de la région lyonnaise confère au territoire un formidable viviers de produits locaux de qualité. Dans une volonté de réduire l'empreinte carbone de l'alimentation, de s'assurer une indépendance alimentaire et de mieux tracer l'origine des produits consommés, le territoire regorge d'initiatives pour s'approvisionner davantage en circuits courts et par le biais d'une agriculture plus vertueuse.



Un terroir d'une grande richesse

La métropole de Lyon est idéalement située au cœur de régions viticoles et agricoles.

En matière viticole, le Beaujolais et la Vallée du Rhône font de la région un véritable carrefour pour les amateurs de vin. La réputation des vins régionaux repose sur une diversité exceptionnelle de cépages et de terroirs, offrant des crus variés allant des rouges puissants aux blancs frais et aromatiques. Une vraie richesse viticole faisant partie intégrante de l'identité gastronomique de Lyon et qui fait de Lyon une très bonne destination oenotouristique.

Le Beaujolais, situé au Nord de Lyon, est particulièrement connu pour ses crus comme le Moulin-à-Vent, le Fleurie et le Morgon, chacun ayant ses propres caractéristiques. La Vallée du Rhône, quant à elle, est réputée pour ses vins rouges puissants et ses blancs aromatiques. Des appellations emblématiques comme Côte-Rôtie et Hermitage attirent les amateurs de vin du monde entier grâce à leur richesse aromatique et leur potentiel de garde.

Un exemple d'innovation dans le secteur viticole est incarné par l'entreprise Oé, fondée en 2015. Oé se distingue par son engagement en faveur de l'environnement et du social, en proposant des vins 100% bio, produits par des viticulteurs respectueux de la biodiversité. En plus de promouvoir une viticulture durable, Oé a introduit un système de consigne pour ses bouteilles, favorisant le réemploi et réduisant ainsi l'impact environnemental.

Dans les assiettes, la région produit aussi une grande diversité de mets. Dans le territoire péri-urbain des Monts du Lyonnais, les surfaces agricoles couvrent 73,5% de l'espace, avec des productions variées: bovins viandes, ovins et caprins, polyculture, grandes cultures, petits fruits rouges, maraichage... Tout autour de Lyon, on peut trouver ainsi viande, fromage et fruits et légumes aux consonnances locales: le poireau bleu de Solaize, les perches du Rhône, le boudin de Lyon, le cresson de Saint-Symphorien d'Ozon, les cerises de Bessenay... Plus atypique, la Ferme Lyonnaise produit du safran dans les Monts du Lyonnais.

Les marchés et les Halles Paul Bocuse

On recense 220 marchés dans la métropole de Lyon. Les marchés lyonnais sont des lieux emblématiques qui enrichissent la culture alimentaire de la ville. Répartis dans chaque quartier, ils offrent une vaste sélection de produits frais, locaux et de saison, allant des fruits et légumes aux viandes, poissons et produits laitiers. Ces marchés, comme le célèbre marché Saint-Antoine ou celui de la Croix-Rousse, attirent non seulement les habitants mais aussi les visiteurs, grâce à leur ambiance conviviale et animée. Ce sont de véritables trésors de l'alimentation et de l'artisanat local ! Par exemple, le marché Saint-Antoine, situé le long du Rhône, propose une grande gamme de viandes, poissons, fromages et fruits de saison et le marché de la Croix-Rousse, allant jusqu'à 95 commerçants les jours les plus animés, offre un large éventail de fruits, légumes, fromages, viandes, poissons et produits artisanaux qui mettent particulièrement en valeur les produits locaux, régionaux et de saison.

Ces marchés ne se contentent pas d'être des lieux d'achat ; ils favorisent également les circuits courts, soutiennent l'économie locale et encouragent une alimentation durable. En achetant directement auprès des producteurs, les consommateurs participent à la préservation des savoir-faire artisanaux en garantissant la fraîcheur et la qualité des aliments qu'ils vont consommer.

Enfin, les Halles de Lyon sont également un passage incontournable pour venir faire des achats de produits de qualité. Inaugurées en 1971 et renommées en 2006 en hommage au célèbre chef lyonnais Paul Bocuse, ce marché couvert abrite une soixantaine de commerçants, dont des bouchers, charcutiers, fromagers, poissonniers et pâtisseries renommés. Elles sont reconnues pour offrir une expérience culinaire unique, rassemblant le meilleur des produits locaux et des spécialités lyonnaises.

Des engagements pris pour une alimentation durable et locale

L'engagement sur le territoire pour une alimentation durable et locale est remarquable. Plusieurs acteurs sont mobilisés pour favoriser les circuits courts.

Par exemple, le Collectif Raccourci joue un rôle central en rassemblant producteurs et consommateurs autour d'une agriculture citoyenne et territoriale. VRAC (Vers un Réseau d'Achat Commun) organise des commandes groupées de produits bio et locaux dans les quartiers populaires, démocratisant ainsi l'accès à une alimentation de qualité. Marchéco, qui apporte des produits locaux directement dans les entreprises, témoigne de l'adaptation des circuits courts au rythme de vie urbain. La multiplication des magasins de producteurs, avec 18 établissements dans le Grand Lyon, offre aux habitants un accès facile aux produits locaux.

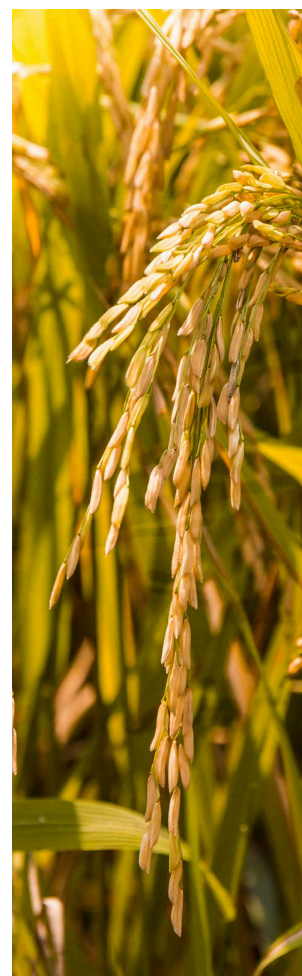
La Métropole de Lyon se donne pour cap de renforcer la résilience et la justice alimentaires sur son territoire pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous. La collectivité a mis en place le Projet Alimentaire du Territoire Lyonnais (PATLy), qui vise à augmenter l'autonomie alimentaire du territoire de 4,6% à 15% d'ici 2030. Afin de préserver et encourager la production locale, la Métropole fait aussi le choix de racheter et sanctuariser du foncier pour le vouer à la production alimentaire.

Un réseau de plus de 2 000 bornes à compost a été mis en place, permettant de collecter et valoriser les biodéchets, avec un objectif d'installer 568 nouvelles bornes d'ici fin 2024. En 2023, la collecte a atteint 3 803 tonnes, transformées en compost de qualité pour les agriculteurs locaux.

Des fermes intra-muros

Une exploitation sur quatre a disparu entre 2010 et 2020, selon la dernière étude de l'Observatoire des espaces naturels et agricoles dans l'Ouest-Lyonnais. Ce même observatoire constate que la population agricole est vieillissante : en 2020, les 55-60 ans qui sont majoritaires parmi les chefs d'exploitation. Le défi de la transmission des terres est donc un enjeu territorial majeur au-delà de cette exploitation emblématique. À Lyon, la dernière ferme métropolitaine, connue sous le nom de La Ferme de Lyon, a récemment été sauvée grâce à un projet coopératif. Située sur le plateau de Saint-Rambert dans le 9e arrondissement de Lyon, cette ferme historique a été fondée en 1896 par la famille Perraud et a longtemps été un symbole de l'agriculture locale. Son dernier propriétaire, Louis-Pierre Perraud, cherchait un repreneur depuis 6 ans, en vain. C'est finalement un groupe de jeunes agriculteurs qui a formé une coopérative pour reprendre l'exploitation début 2024. Ce projet a été soutenu par la Métropole de Lyon et les communes voisines.

La coopérative se concentre sur une agriculture biologique, avec des plans pour diversifier la production en cultivant de nouveaux fruits et en élevant des cochons. Élevage, arboriculture, du maraîchage ou encore des vignes bio... Le défi pour la nouvelle génération est de s'inscrire dans le respect d'une terre respectueuse de l'environnement et des écosystèmes.



Autre exemple de ferme, celle créée par la Métropole de Lyon. C'est une première à l'échelle d'une métropole : la collectivité va cultiver ses propres fruits et légumes bios pour alimenter les cantines des collèges. Avec quatre hectares de terre agricole, situés à Chassieu, complétés par une surface agricole située dans l'Ouest lyonnais, la Métropole de Lyon souhaite produire près de 100 tonnes de fruits et légumes bio. Une quantité qui permettra de répondre à 30% des besoins de produits frais de 36 collèges (sur 82 établissements publics), soit près de 20 000 couverts par jour.

Le Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA)

Situé à Charly, dans le sud de la métropole, le CRBA est tout à la fois un conservatoire de variétés locales et internationales d'intérêt local, une station agronomique, une ferme pour tester et étudier les cultures par rapport à leur adaptation au changement climatique, et enfin une ferme semencière pour produire les meilleures variétés de semences sélectionnées qui seront distribuées aux agriculteurs locaux.

Le CRBA engage une réflexion globale et transversale, mobilise ses ressources génétiques et culturelles, ses compétences et ses outils (fermes et station d'expérimentation agronomique) au service d'une politique de recherche appliquée à l'agriculture face aux enjeux climatiques actuels.

Des entreprises de l'agroalimentaire engagées

Dans la métropole, plusieurs entreprises de l'agroalimentaire se distinguent par leur engagement en faveur de la qualité et de la durabilité. Parmi elles, Ecotone et La Vie Claire jouent un rôle clé dans la commercialisation de produits bio et responsables. Le territoire lyonnais peut également compter sur un terreau fertile de start-up de la food tech, à la recherche d'innovation pour faire évoluer les modèles alimentaires.

Ecotone est une entreprise spécialisée dans les produits alimentaires biologiques et équitables. Elle se concentre sur la création de marques qui respectent l'environnement et soutiennent les agriculteurs locaux.

La Vie Claire est une chaîne de magasins bio bien établie à Lyon, proposant une large gamme de produits alimentaires, cosmétiques et d'hygiène. Engagée dans la promotion d'une alimentation saine, elle offre des produits issus de l'agriculture biologique, favorisant ainsi les circuits courts et le soutien aux producteurs locaux.

Ecotone et La Vie Claire illustrent parfaitement comment les entreprises de l'alimentaire à Lyon s'efforcent d'améliorer l'accès à une alimentation de qualité tout en soutenant le développement durable au sein de la métropole.

ICI Agrifood

ICI Agrifood est une communauté de 28 partenaires, soutenue par la Métropole de Lyon, qui rassemble différents acteurs de la filière, des entreprises, des pôles et clusters, des animateurs de filière, des centres de compétences, ainsi qu'un réseau d'accompagnement à l'entrepreneuriat avec des incubateurs, des accélérateurs et des financeurs. Elle favorise des échanges qualifiés entre 200 start-up et acteurs de la filière en privilégiant l'angle impact.



© ICI Agrifood

La relève derrière les fourneaux : coopération et transmission

Fort d'un héritage de restaurateurs innovants et créatifs, le territoire peut compter sur une nouvelle génération portant de nouvelles idées pour poursuivre la tradition du « bien manger ». A travers une offre d'enseignements réputée ou à l'initiative d'entrepreneurs dynamiques, la relève lyonnaise est assurée. Audace et talent sont les maîtres mots de cette nouvelle dynamique, qui ne fait pas oublier les difficultés rencontrées, depuis le COVID notamment, par la filière restauration. En réponse, à Lyon, on s'organise et surtout on coopère.

Faire ensemble

Dans la métropole lyonnaise, il est coutume de valoriser la capacité à faire-ensemble des acteurs économiques ou politiques. Le domaine de la restauration ne fait pas exception.

Un tout nouveau collectif : les Tables Stéphanoises

Créé officiellement le 21 septembre 2024, ce collectif regroupe quatorze restaurateurs de la région, avec l'objectif de mettre en avant la richesse du terroir stéphanois souvent moins connu. Le Collectif des Tables Stéphanoises est une initiative récente lancée à Saint-Étienne, qui vise à promouvoir la gastronomie locale en réunissant des chefs partageant des valeurs communes autour d'une cuisine maison et durable. Les membres du collectif s'engagent à valoriser les produits locaux et à participer à des événements qui célèbrent la cuisine régionale, tels qu'un repas de gala prévu et un festival de street food au printemps 2025.

L'importance de ce collectif réside dans sa capacité à rassembler des chefs passionnés, qu'ils proposent une cuisine gastronomique ou de la street food. Il favorise les échanges et les collaborations entre restaurateurs. Le Collectif des Tables Stéphanoises dynamise la scène culinaire de Saint-Étienne et renforce le lien entre les producteurs locaux et les consommateurs. L'idée est aussi de créer des synergies avec les Tables roannaises et les Bouchons Lyonnais.



La Commune

Food court créatif, incubateur culinaire, bar convivial, plateforme culturelle : La Commune est un lieu d'expériences partagées.

Ancienne menuiserie familiale implantée dans le quartier de Gerland depuis 1907, La Commune est le premier Food Court lyonnais créé en 2018. Considérée comme triple lieu, La Commune est :

- Un incubateur culinaire : l'établissement accompagne des chefs passionnés à développer leur talent et à ouvrir leur restaurant.
- Une plateforme culturelle : à travers une programmation de 4 à 5 événements gratuits par semaine, La Commune met en avant les talents émergents de la scène locale.
- Un bar convivial : grâce à une carte de boissons françaises et bio rigoureusement sélectionnées.

« Notre rôle est de soutenir les chefs dans leur développement, leur offrir une première expérience professionnelle solide avant qu'ils ne se lancent dans l'ouverture de leur propre restaurant. », explique Lucie Bouvier, responsable communication.

Avec une redevance proportionnelle aux bénéfices pour les chefs et une gestion centralisée du bar, La Commune réussit à maintenir un équilibre financier tout en offrant une expérience originale à ses visiteurs avec une programmation culturelle associée. L'espace accueille entre 800 et 1 000 clients par jour, avec une capacité de 700 places, et voit ses résultats en constante augmentation. En 2023, La Commune a enregistré une croissance de 138 % par rapport à 2019.

Un ingrédient en commun: l'engagement

Les restaurateurs lyonnais prennent de nombreuses initiatives pour développer des modèles plus vertueux, favorisant les connexions avec le tissu local et luttant contre le gaspillage.

Le NINKASI, le « modèle lyonnais »

Fondée en 1997 à Lyon, Ninkasi est bien plus qu'une simple brasserie ; c'est un modèle lyonnais qui allie passion pour la bière, culture et engagement local. Avec une forte expansion sur le territoire français, Ninkasi compte aujourd'hui 26 établissements, offrant une expérience unique qui combine la production de bières artisanales, restauration et concerts.

Ninkasi est très engagé envers la durabilité et l'innovation. Sa nouvelle brasserie à Tarare, inaugurée récemment, a été conçue pour améliorer les conditions de production tout en respectant l'environnement. L'eau utilisée pour le brassage provient de la rivière La Turdine, connue pour sa pureté, ce qui contribue à la qualité des bières Ninkasi. De plus, Ninkasi adopte des pratiques responsables en intégrant des clauses sociales et environnementales dans le choix de leurs fournisseurs mais aussi en matière de gestion des déchets, d'approvisionnement local et sur le plan de l'insertion professionnelles (formation adaptée aux personnes éloignées de l'emploi, partenariats avec les acteurs du handicap).

Ninkasi ne se contente pas de brasser de la bière ; elle crée une véritable communauté autour de ses valeurs, faisant d'elle un atout majeur pour l'alimentation et la culture à Lyon et au-delà.



© La Fabuleuse cantine

La Fabuleuse cantine

La Fabuleuse Cantine est un restaurant unique situé à Lyon, qui se consacre à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Installée dans le 7^e arrondissement, près du métro Jean Macé, cette cantine propose une cuisine créative et responsable, élaborée à partir de produits bio et locaux, souvent des invendus.

Chaque jour, le chef compose un menu surprise en utilisant des ingrédients disponibles, ce qui permet de créer des plats variés et originaux. Les clients peuvent déguster des options végétariennes, ainsi que des plats avec de la viande bio. Parmi les spécialités, on trouve le burger Supervaste, préparé avec des buns à base de farine recyclée.

L'établissement met un point d'honneur à fonctionner sur un modèle zéro déchet, en utilisant des techniques comme la lactofermentation pour prolonger la durée de conservation des aliments tout en préservant leurs qualités nutritionnelles. En plus de sa cuisine, La Fabuleuse Cantine organise des cours de cuisine anti-gaspillage et divers événements communautaires.

Les chocolats cafés Voisin

Directeur général de Chocolats Cafés Voisin, Romain Boucaud-Maitre fait évoluer les pratiques de sa maison familiale centenaire: «Notre chocolaterie est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) depuis 10 ans. Le savoir-faire artisanal historique de Voisin et notre production 100% lyonnaise représentent un gage de qualité pour les consommateurs et participe au développement économique et social de notre territoire.»

Voisin vend des cafés et chocolats cultivés selon les principes de l'agroforesterie. Grâce à notre implication au sein d'une fondation, une grande attention est portée aux conditions de vie des petits producteurs. Des projets locaux sont menés, comme la construction d'écoles dans la brousse.

L'entreprise agit également pour baisser son empreinte carbone, en privilégiant le train au camion et, pour la première fois en 2024, les cafés de Noël sont acheminés d'Amérique du Sud par cargo à voiles, divisant par dix les émissions de CO2 par rapport aux bateaux conventionnels.

La Récupéria

Créée par l'association Récup & Gamelles, la Récupéria a ouvert ses portes en 2021 après avoir été conceptualisée en 2018. Elle s'intègre dans le projet de territoire du 8^e Cèdre, au cœur du quartier des États-Unis. La Récupéria à Lyon est un tiers-lieu innovant situé dans le 8^{ème} arrondissement, dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la promotion d'une alimentation durable.

La Récupéria propose une expérience culinaire unique avec une tarification solidaire. Les repas, souvent végétariens, sont préparés à partir d'invendus alimentaires bio, permettant de sensibiliser les convives à une alimentation plus végétale et durable. Le lieu fonctionne grâce à un réseau de bénévoles et d'habitants du quartier qui participent activement aux activités culinaires, assurant une ambiance conviviale et chaleureuse. En plus de son restaurant, la Récupéria offre diverses activités pédagogiques et gourmandes pour sensibiliser le public aux enjeux de l'antigaspi et de la durabilité alimentaire (La MESA, la bocalerie solidaire...).



© La Récupéria

Les jeunes chefs formés à Lyon

Dans la région lyonnaise, la transmission prend vie dans plusieurs lieux de formation et écoles, certaines avec une renommée internationale. Leurs points communs: susciter des vocations, accompagner les envies, sublimer les talents pour assurer la relève lyonnaise!

Institut Lyfe

Fondé en 1990 à Ecully par le chef Paul Bocuse, l'Institut du nom de son créateur est devenu au printemps 2023 l'Institut Lyfe. Le reste demeure inchangé: une grande école internationale de management spécialisée dans les arts culinaires, l'hôtellerie et la restauration.

L'Institut Lyfe offre un cadre d'apprentissage unique qui allie théorie et pratique, avec plusieurs restaurants d'application, dont un étoilé Michelin. Cela permet aux étudiants d'acquérir une expérience concrète dans le domaine. L'Institut accueille plus de 1 200 étudiants de 72 nationalités différentes et collabore avec des institutions lyonnaises prestigieuses telles que EM Lyon Business School pour certains programmes de master.

Ecole VATEL

Fondée en 1984, l'école Vatel à Lyon est une institution spécialisée dans la formation en management hôtelier. Située au cœur de la ville, près de la gare Perrache, elle forme environ 800 étudiants chaque année, offrant des programmes allant du Bachelor au Master en hôtellerie internationale. Vatel propose deux principaux cursus : le Bachelor Manager en hôtellerie internationale, accessible après le baccalauréat, et le Master Directeur d'hôtellerie internationale, destiné aux étudiants souhaitant approfondir leur formation. Ces programmes peuvent être suivis en alternance, permettant aux étudiants d'acquérir une expérience professionnelle significative tout en poursuivant leurs études.

Vatel Lyon entretient des partenariats avec des établissements hôteliers renommés tels que le Sofitel Bellecour et le Mama Shelter, facilitant ainsi les stages et les missions professionnelles pour ses étudiants.

Vatel Academy (CFA de la gastronomie)

Situé à Marcy-l'Étoile, le CFA de la Gastronomie, est un centre de formation dédié aux métiers de la cuisine et du service. Inauguré avec l'objectif de former des professionnels qualifiés dans le secteur de la gastronomie. Le CFA propose des formations en alternance pour les jeunes souhaitant se former aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Actuellement, il accueille 163 élèves-apprentis. Le CFA est une vitrine de la gastronomie régionale, il joue un rôle clé dans la formation des futurs professionnels du secteur et contribuant à l'image de marque gastronomique de la région.

L'école Tsuji

Une école japonaise nichée dans un château au cœur du Beaujolais, voici un lieu étonnant où de jeunes chefs nippons viennent apprendre la gastronomie française. Chaque année, deux promotions d'une quarantaine d'élèves japonais viennent en France, à l'issue d'une première année d'études à Osaka ou Tokyo, où leur ont été dispensées les bases de la cuisine française.



La valorisation des métiers de la restauration

Cette dynamique part d'un constat : celui de la nécessaire revalorisation de ces métiers essentiels à notre économie. Des emplois porteurs de sens et de perspectives à tout niveau de qualification, avec une diversité de métiers et d'établissements dans lequel évoluer sur le territoire.

Cette dynamique part aussi d'une envie, celle des professionnels du secteur de re-questionner leurs pratiques, transmettre leur passion et leur expérience, montrer la richesse de leurs métiers, « parler vrai » autour des évolutions du secteur et de ses nombreuses opportunités d'emploi.

Des initiatives lyonnaises pour améliorer les conditions de travail dans la restauration.

Pour le chef Christian Têtedoie, *«la profession a su évoluer pour répondre à de nouvelles exigences émanant des jeunes générations notamment : modification des horaires, avec la mise en place de journées continues ou encore la récupération du temps de travail...»*.

Ainsi, le groupe familial Casa Nobile, qui possède aujourd'hui 10 établissements à Lyon, propose à ses 35 employés la semaine de 4 jours, tout comme le Kitchen Café.

Le Bistrot de l'hippodrome de Lyon – Carré de Soie accorde à tous ses employés leurs soirées et week-ends et pratique l'embauche sans CV pour s'ouvrir à des nouveaux publics.

Les restaurants Bouchon des filles et Trattino proposent quant à eux deux jours de repos consécutifs.



Le RHEVE Festival

R pour restauration, H pour hôtellerie, EVE pour événementiel : c'est le nom du RHEVE Festival, un festival des métiers pour se rêver et se révéler cuisinier, serveur, réceptionniste, traiteur et autres nombreux métiers d'un secteur riche d'opportunités. 1 500 participants et 46 partenaires impliqués dans 30 lieux de la métropole pour une première édition en 2023, le RHEVE Festival est un événement majeur à Lyon qui vise à promouvoir l'emploi et les métiers du tourisme. Le Festival a été lauréat aux Trophées Horizons 2023 du tourisme durable, dans la catégorie "Emploi et métiers du tourisme".

Le festival offre aux jeunes et aux personnes en reconversion professionnelle l'opportunité de découvrir et tester des métiers qui recrutent. En effet, les participants peuvent s'immerger dans des activités pratiques, comme des ateliers de cuisine ou des simulations de service, ce qui permet une découverte concrète des métiers. En réunissant restaurateurs, hôteliers et centres de formation, le festival contribue à dynamiser l'économie locale et à renforcer le réseau professionnel dans le secteur du tourisme. Pour la seconde édition en 2024, le chef lyonnais Grégory Cuilleron a parrainé l'événement aux côtés de Lisa Huboud-Perron, championne de France 2022 WorldSkills en réceptionniste d'hôtellerie.



À propos d'ONLYLYON

Référence en termes de marketing territorial, ONLYLYON est à la fois la marque et le programme chargés de la valorisation et de la mobilisation de la métropole de Lyon, portée par treize partenaires fondateurs. Sa gouvernance collégiale co-présidée par la Métropole de Lyon et la CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne, soutenue par ONLYLYON Invest et ONLYLYON Tourisme & Congrès, peut également s'appuyer sur un réseau de plusieurs milliers d'ambassadeurs et d'une vingtaine de partenaires privés, tous engagés dans le rayonnement du territoire.