

## Signature du protocole relatif au Quartier de la Gastronomie Paris-Rungis

**Bruno MARCILLAUD, nouveau Président du Syndicat de la Cité Internationale Paris-Rungis, Stéphane LAYANI, Président du Marché International de Rungis et Alain TARAVELLA, Président Fondateur d'Altarea, ont signé le 29 juin le protocole d'accord relatif à la cohérence programmatique et urbaine du Quartier de la Gastronomie Paris-Rungis. Ce projet ambitieux associant le public et le privé permettra de donner accès au plus grand nombre à la vitrine de l'alimentation durable et responsable. Cet outil culturel et cet ensemble urbain sont destinés à accueillir des familles, des touristes, des enfants ainsi que des jeunes en formation et des professionnels intéressés par la gastronomie. Six mois après la désignation par le Syndicat mixte du groupement mené par Pitch Immo, filiale du groupe Altarea, cette signature constitue la première étape de la réalisation du Quartier de la Gastronomie.**



### Assurer les ambitions partagées de ce projet d'ampleur : la gastronomie comme trait d'union

Ce protocole va permettre de co-construire un grand Quartier de la Gastronomie qui s'inspirera de « l'esprit des pavillons du Marché de Rungis » et qui incarnera les réponses face aux enjeux alimentaires

sur l'innovation, la formation mais aussi le patrimoine culinaire et gastronomique. Ce lieu d'échanges et de rencontres mettra à l'honneur la production française et internationale, ainsi que les savoir-faire des métiers de bouche. Cela s'incarnera à travers les pavillons des régions, les pavillons du monde, l'accueil de chefs et de jeunes en formation.

Grâce à la Rungis Académie, premier hub de formation dédié aux métiers de l'alimentation, la Cité de la Gastronomie devient aussi une cité des métiers pour former les futurs professionnels et permettre à ceux qui le sont déjà de débattre et discuter des évolutions de leurs métiers, mais aussi partager avec le grand public l'amour de leurs métiers grâce à des évènements, des expositions, des *masterclass*.

La Cité participera à la formation responsable des futurs femmes et hommes de la Gastronomie, et permettra au grand public de suivre des ateliers culinaires, en continuité de leur visite. La Cité mettra également l'accent sur la professionnalisation, en formant notamment les candidats aux divers concours gastronomiques ou à l'obtention de titres (MOF, MAF, ...). En mettant à l'honneur l'ensemble des catégories MOF, le Campus se veut être l'instrument de la redynamisation d'enseignements et de savoir-faire qui ont connu une perte d'intérêt comme l'art de la triperie, boucherie ou poissonnerie.

La Cité a également vocation à devenir un lieu de rendez-vous, autant pour les professionnels que pour le grand public. Pensée pour rendre l'alimentation durable et responsable accessible au plus grand nombre, la Cité répond aussi aux enjeux d'ensemble urbain capable d'accueillir des familles, des enfants, des touristes, des professionnels de l'agroalimentaire ou des particuliers. La vocation pédagogique et l'enjeu d'accessibilité ont guidé la conception de ce projet : la moitié de l'Ouvrage Cité de la Gastronomie (6 000 m<sup>2</sup>) sera ainsi dédiée à des espaces de formation en B-to-B et en B-to-C avec une vitrine des savoir-faire, mais aussi une Fabrique des Artisans de demain. La Cité transmettra au grand public comme aux professionnels en devenir la passion de ces métiers, piliers de la culture culinaire française.

*« Ce projet collectif, que je soutiens activement depuis de nombreuses années, a pour vocation de sensibiliser le plus grand nombre aux bienfaits du bien manger ensemble et a pour objectif de mettre en valeur les produits, leur histoire gastronomique sans oublier les femmes et les hommes qui contribuent au constant renouvellement du repas gastronomique des Français classé au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO. La Cité de la Gastronomie va reposer sur l'image du Marché de Rungis, symbole fort de la diversité des terroirs, de la qualité des produits et des savoir-faire culinaires français. »*  
**déclare Stéphane LAYANI, Président du Marché International de Rungis.**

A proximité immédiate du Marché de Rungis, plus grand marché de produits frais au monde, ce quartier - avec une surface de plus de 53 000 m<sup>2</sup> - sera l'endroit idéal pour incarner la Gastronomie d'aujourd'hui et de demain sous tous ses aspects : lieu de découvertes, de dégustations, de gourmandises et qui inventera 50 façons de boire et manger pour des plaisirs partagés autour d'une bonne table ou d'une bonne assiette. Lauréat de l'appel à projet lancé en 2021 par le Syndicat Mixte de la Cité de la Gastronomie Paris-Rungis, Pitch Immo, marque du groupe Altarea, est en charge, aux côtés de plusieurs partenaires, notamment le co-promoteur Gaia Promotion, de la construction et la gestion de la Cité Internationale de la Gastronomie Paris-Rungis.

La SEMMARIS, la société en charge du développement et de l'exploitation du Marché de Rungis participera au développement de ce quartier qui bénéficiera ainsi de la vitrine du MIN et de son écosystème exceptionnel. La signature de ce protocole est un des jalons du travail partenarial développé par les parties prenantes du projet.

## Un nouveau quartier pour tisser du lien : l'arrivée du métro ligne 14 en 2024

Aux échanges gastronomiques viendront répondre les échanges géographiques. L'insertion de la Cité Internationale de la Gastronomie dans le réseau du Grand Paris Express va permettre une transformation du territoire pour créer des lieux hybrides où travailler, se divertir, se former tout au long de la vie seront possible pour tous. L'ouverture du prolongement de la ligne de métro 14 à l'été 2024 au cœur de la Cité rendra directement accessible la Cité au plus grand nombre.

Le protocole signé vise donc à favoriser les synergies et à confirmer les ambitions pour aboutir à une mise en œuvre cohérente et pérenne du projet.

*« La Cité de la Gastronomie Paris Rungis sera sans nul doute le plus grand quartier de la gastronomie à l'échelle mondiale. Le grand public pourra y venir pour découvrir les richesses de notre territoire ainsi que les différents métiers qui œuvrent à la renommée de la gastronomie française. Nous sommes fiers de collaborer avec des acteurs tout aussi impliqués que nous pour donner forme à ce magnifique et ambitieux projet autour de l'échange et du partage d'une part essentielle de notre patrimoine », déclare Alain TARAVELLA, Président Fondateur d'Altarea.*

*« L'Etat et les collectivités locales portent une ambition forte pour ce territoire : Faire de la Cité et du quartier de la gastronomie une référence en matière de savoir-vivre, réconciliant la ville et ses ressources nourricières, en s'adressant aux sens et aux émotions de tous. Un projet ancré sur son sol, attractif et source de développement local, mais tourné vers l'international pour partager une gastronomie vivante et conviviale, qui, fidèle aux attentes de l'Unesco, allie pratique coutumière et nouveaux savoir-faire. »*

**Bruno MARCILLAUD, nouveau Président du syndicat de la cité Internationale de la gastronomie Paris Rungis.**

L'ouverture de la Cité de la Gastronomie Paris Rungis est prévue pour fin 2027.



Crédit : Giorgi BOCOLISHVILI

## **À PROPOS DU SYNDICAT MIXTE DE LA CITE DE LA GASTRONOMIE PARIS-RUNGIS**

Le Syndicat mixte de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis réunit le Département du Val-de-Marne, la Région Île-de-France, la Métropole du Grand Paris, l'EPT Grand Orly - Seine Bièvre et les Villes de Chevilly-Larue, Paris, Rungis et Thiais. Stéphanie Daumin, Maire de Chevilly-Larue et Présidente du Syndicat depuis 2017 a fait naître cette Cité et achève son mandat avec la signature de ce protocole. Bruno Marcillaud, Maire de Rungis, et nouveau Président depuis le 29 juin 2023, aura pour mission d'accompagner sa construction et la préfiguration de ses activités culturelles et éducatives.

La création de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis est soutenue financièrement par l'Etat, porteur de l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO le 16 novembre 2010. La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) et l'État ont formé en 2013 un réseau qui réunit les Cités de Dijon, Lyon, Tours et Paris-Rungis.

<https://citegastronomie-parisrungis.com>

## **A PROPOS D'ALTAREA**

Altarea est le leader de la transformation urbaine en France, avec pour vocation d'apporter des réponses aux grandes transformations urbaines en matière écologique et environnementale, sociale et sociétale, modes de vie et nouveaux usages. A la fois développeur et investisseur, le Groupe est présent sur les trois principaux marchés de l'immobilier (Commerce, Logement et Immobilier d'entreprise) lui permettant d'être leader des grands projets mixtes de renouvellement urbain en France. Le Groupe dispose pour chacune de ses activités de l'ensemble des savoir-faire pour concevoir, développer, commercialiser et gérer des produits immobiliers sur-mesure. Altarea est coté sur le compartiment A d'Euronext Paris et fait partie de l'indice SBF 120.

[www.altarea.com](http://www.altarea.com)

## **À PROPOS DE PITCH IMMO**

Depuis 30 ans, Pitch Immo a fondé son développement sur un ancrage territorial fort qui a bâti sa réputation de promoteur local de confiance, au plus proche et au service des territoires et de ceux qui y vivent.

Avec plus de 10 000 logements livrés ces dernières années, Pitch Immo poursuit son développement et son ambition d'offrir à Paris, Lyon, Toulouse, Aix-en-Provence, Bordeaux, Montpellier et Nice, un immobilier pensé différemment. Un immobilier humain, pensé pour et avec les futurs acquéreurs et les territoires, bâti par des artisans et des architectes locaux. Un immobilier sur-mesure, intégré localement, au service de la ville, pensé pour le bien de la ville et de la vie de ses habitants, pour des réalisations qui s'intègrent au mieux dans le territoire.

Un immobilier qui allie bien-être et utilité, compatible avec les nouveaux usages, avec pour but principal d'offrir la meilleure qualité de vie possible à ses habitants. Un immobilier durable enfin, construit éthiquement et qui minimise son impact négatif sur l'environnement, parce qu'aujourd'hui, le dehors a autant d'importance que le dedans.

Pitch Immo est une marque du groupe ALTAREA. Pitch Immo bénéficie ainsi du soutien financier et humain d'un grand groupe tout en gardant l'agilité et la proximité faisant partie intégrante de son ADN.

<https://pitchimmo.fr/>

## **À PROPOS DU MARCHE INTERNATIONAL DE RUNGIS**

Le Marché International de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un véritable écosystème au service de l'alimentation des Français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres-villes. 1 226 entreprises, plus de 13 000 salariés, 3 millions de tonnes de produits commercialisés chaque année, une fréquentation de près de 6,5 millions d'entrées, pour un chiffre d'affaires total de 10 milliards d'euros. Créée en 1965, la SEMMARIS est la Société gestionnaire du Marché International de Rungis, ayant pour missions principales l'aménagement, l'exploitation, la commercialisation et la promotion des infrastructures du Marché de Rungis.

Pour plus d'informations : [www.rungisinternational.com](http://www.rungisinternational.com)

**CONTACTS PRESSE**

**ALTAREA**

Denise RODRIGUES-VIELLIARD

Responsable relations presse

06 37 36 24 14

[drodrigues@altarea.com](mailto:drodrigues@altarea.com)

**Agence Shan**

Candide LOUNIANGOU

Consultante senior

01 47 03 47 36/ 06 14 16 37 68

[candide.loungou@shan.fr](mailto:candide.loungou@shan.fr)



Crédit : Giorgi BOCOLISHVILI