
[Imprimer](#)

Pitch immo retenu pour bâtir la Cité de la gastronomie

Image

Un groupement associant Pitch immo, la société Gaïa promotion, la foncière Hybrid et le groupe Ametis a été désigné pour la construction et la gestion de la future Cité de la gastronomie Paris-Rungis qui doit voir le jour en 2027.

Au Pavillon Baltard de Nogent-sur-Marne (Val-de-Marne) le 6 décembre, Stéphanie Daumin, présidente du syndicat mixte de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis et maire de Chevilly-Larue (Val-de-Marne), a dévoilé le nom du groupement lauréat chargé d'assurer la construction et la gestion de ce projet. Au terme d'un an de consultation, Pitch immo, filiale du groupe Altarea, associé à Gaïa promotion, à la foncière Hybrid et au groupe Ametis, a été choisi pour la construction et la gestion de cet équipement d'envergure dédié à la gastronomie et à l'alimentation sous toutes ses facettes (culture, formation, innovation, diffusion...), s'adressant autant au grand public qu'aux professionnels.

Stéphanie Daumin a vanté un « projet au cœur de tous les enjeux du XXI^e siècle [qui] se propose d'en être un acteur majeur, responsable en mêlant écologie, souveraineté alimentaire, économie et plaisir. » Ce futur « haut lieu grand-parisien, vitrine du premier marché de produits frais au monde et de la gastronomie française », sera également une nouvelle « destination touristique incontournable », a souligné la maire de Chevilly-Larue. Celle-ci a rappelé les exigences du syndicat mixte auprès des candidats : proposer un « écrin magistral » à travers un signal architectural fort pour le territoire, prévoir des jardins accessibles à tous, privilégier une conception bioclimatique et l'usage de matériaux biosourcés, penser des espaces pour les scientifiques et chercheurs, structurer les formations et offrir des espaces de rencontres à tous les professionnels.

Cinq espaces complémentaires

Dans le projet retenu, l'élue a salué l'idée d'une « cité totem s'érigeant majestueusement sur son environnement et proposant en son sein à la fois les espaces culturels, les restaurants, l'offre de formation, dans un geste architectural d'une grande intelligence et fonctionnalité ». Le projet a aussi séduit par son « idée d'une halle marchande symbolisant les régions de France en effet miroir à la halle des trésors gastronomiques [équipement porté par la Semmaris, le gestionnaire du MIN de Rungis, ndlr], accessible tant par les jardins que par la cité elle-même ». Autre point fort souligné par Stéphanie Daumin : le fait de « pouvoir se promener tout autour de la cité en grimpant jusqu'à son sommet pour voir les activités qui s'y déroulent tout en dessinant un itinéraire piéton naturel entre la station de métro et le centre commercial de Belle épine ».

Le projet s'articulera autour de cinq espaces répondant chacun à une mission de la Cité : le Cœur, le Campus, les Pavillons, le Lab et le Hub. Au nord du site, sur la partie chevillaise, s'érigera la Halle des trésors gastronomiques, l'un des deux équipements sous maîtrise d'ouvrage du MIN du Rungis, l'autre étant la Maison des innovations, « qui regroupera les initiatives les plus prometteuses en matière d'innovation alimentaire et de solutions digitales sur 4 000 m² », a précisé Stéphane Layani, pdg du MIN.

La livraison de la Cité de la gastronomie, qui viendra s'implanter sur un terrain de 7 ha aux portes du Marché international de Rungis, au pied de la nouvelle station de la ligne 14, est prévue en 2027. La mise en chantier est annoncée pour 2024.

