

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Cité Internationale de la Gastronomie : les événements se succèdent jusqu'à début juin**

Après « L'Italie au menu : Sano et Buono » organisée la semaine dernière, la Cité internationale de la Gastronomie de Lyon continue sur sa lancée et propose aux amoureux de la cuisine internationale deux nouveaux rendez-vous pour découvrir les saveurs africaines et portugaises.

Du 29 mai au 1<sup>er</sup> juin, la Cité organise l'événement « L'Afrique au menu » et propose un programme centré sur les qualités gustatives et saines de la cuisine africaine. En partenariat avec les restaurants et les boutiques de gastronomie africaines La Teranga Lyon, Cocody Foodside, Keyaa Superfoods, Baobab - Odyssée des Saveurs et Cuisine africaine et fusion, le programme comporte trois temps forts dont une grande conférence dédiée aux vertus des aliments africains à laquelle participeront nutritionnistes, agriculteurs et producteurs africains.

Un atelier culinaire "A la découverte de produits venus d'ailleurs : l'Afrique" proposera une exploration visuelle, cartographique et gustative des aliments africains. Plongés dans un panier rempli de fruits et légumes africains, les visiteurs découvriront l'origine, la culture et le lieu de consommation de ces produits puis dégusteront différents jus exotiques et confitures traditionnelles.

Judi 30 mai à 18h, le chef Mathieu FILIDORI de Cocody Foodside, spécialisé dans la gastronomie africaine proposera un voyage dans le temps à travers une **agitation culinaire intitulée « De Lyon à l'Afrique, mélangeons nos cuisines ! »**. Cette démonstration culinaire sera suivie d'une dégustation alliant des produits du terroir lyonnais et d'autres venus d'ailleurs (truite, maad, mangue, gingembre, tamarin, carottes...).

Du 8 au 9 juin, à l'initiative du Consulat général du Portugal à Lyon et de la Métropole de Lyon, **c'est le Portugal et ses saveurs gastronomiques traditionnelles qui s'inviteront à la Cité**. L'événement « Portugal au menu » proposera des animations variées, notamment un atelier culinaire proposée aux familles et dédié à la préparation du dessert typique portugais « natas do Céu » (« la crème du ciel »).



©MárioCerdeira

Cet atelier savoureux sera animé par le chef Rui Cardoso, véritable ambassadeur de la gastronomie portugaise. Formé à Lisbonne, Rui Cardoso, qui travaille depuis 25 ans aux fourneaux de plusieurs restaurants au Portugal et en France, proposera également dimanche 9 juin une master-class pour préparer ce plat incontournable de la gastronomie portugaise, la « **Bacalhau com natas** » (brandade de morue).



Contact presse - Métropole de Lyon :

Magali DESONGINS

[mdesongins@grandlyon.com](mailto:mdesongins@grandlyon.com)

04 26 99 36 80 – 06 69 33 08 90

**Une programmation originale autour de l'exposition « Microbiote, d'après le charme discret de l'intestin »**

Afin de venir découvrir ou redécouvrir l'exposition « Microbiote, d'après le charme discret de l'intestin » qui a déjà accueilli près de 30 000 visiteurs, de nouveaux rendez-vous sur la thématique du microbiote intestinal et de les bienfaits des aliments fermentés sont programmés :

**Dimanche 26 mai à 15h00 : « *Microbiote tous en selles : secrets de fabrication* » une conférence animée par Elodie Maillot, auteure de la série documentaire diffusée sur France-Culture « *Microbiote, tous en selles !* ». Elodie Maillot présentera la manière dont elle a mené sa grande enquête radiophonique et reviendra sur toutes ses rencontres : chercheurs, médecins, chefs, artistes entrepreneurs ... **Luna Kyung**, consultante culinaire spécialiste des aliments fermentés, autrice et blogueuse, est son invitée de cette conférence pas comme les autres.  
Au programme : échanges, fermentations et dégustations surprises !**

**Jeudi 6 juin à 18h00 : Conférence « *Les produits végétaux fermentés : culture, cuisine et santé* ».**  
Les produits fermentés sont très présents dans notre alimentation et participent à la diversification de notre assiette. Mais quel peut être l'intérêt nutritionnel de fermenter une matière première, notamment végétale ? Et quels effets santé à long terme peut-on attendre de ces produits dans notre assiette quotidienne ?

Conférence de la chaire Tralim animée par **Julie-Anne Nazare**, Directrice du Centre de Recherche en Nutrition Humaine en Rhône-Alpes, cette conférence confrontera trois visions : celle du physiologiste avec le témoignage du Docteur Isabelle Savary-Auzeloux (UNH Auvergne, UCA INRAe), celle du sociologue avec la présence du Docteur Maxime Michaud (Centre de Recherche de l'Institut) et celle du chef de cuisine Marion Esteve (Centre de Recherche de l'Institut Lyfe).

L'ensemble de ces événements sont gratuits et ouverts sur inscriptions [ici](#).

**Contact presse - Métropole de Lyon :**

Magali DESONGINS

[mdesongins@grandlyon.com](mailto:mdesongins@grandlyon.com)

04 26 99 36 80 – 06 69 33 08 90