

Paris, le 7 décembre 2022

## Pitch Immo remporte le projet de la Cité Internationale de la Gastronomie Paris-Rungis

LA CITÉ DES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

**Pitch Immo, marque du groupe Altarea, est le lauréat de l'appel à projet lancé en 2021 par le Syndicat Mixte de la Cité de la Gastronomie Paris-Rungis. Aux côtés de plusieurs partenaires, Pitch Immo aura en charge la construction et la gestion de ce nouveau quartier, véritable fabrique de la gastronomie de demain, un lieu innovant et vivant qui fera rayonner l'excellence des métiers de la gastronomie française. D'une surface de plus de 53 000 m<sup>2</sup> - dont plus de 12 650 m<sup>2</sup> bâtis faisant l'objet d'une délégation de service public accueillant atelier de formation, espaces muséographique et événementielle, l'ouverture de la Cité Internationale de la Gastronomie Paris-Rungis est prévue pour 2027.**

*“Nous sommes fiers d'avoir remporté ce projet ambitieux, co-construit avec tout un écosystème d'exploitants et investisseurs leaders dans leur domaine. La Cité Internationale de la Gastronomie telle que nous la concevons se positionnera comme un lieu de rencontre, fédérateur, profondément humain, et une vitrine des savoir-faire des professionnels du secteur de la gastronomie française. A travers ses pavillons mettant à l'honneur les chefs et artisans de nos régions, son campus proposant des ateliers animés par les professionnels de chaque secteur, et ses nombreux évènements mettant en lumière les talents de la filière, la Cité s'imposera comme nouveau pôle d'excellence gastronomique. Elle permettra la transmission des savoir-faire entre les professionnels d'aujourd'hui et les nouvelles générations, et la valorisation de leurs talents auprès du grand public”, déclare Alexis Moreau, Directeur général de Pitch Immo.*



## Une cité expérientielle qui invente la gastronomie de demain

Nouvel ensemble au sein d'un quartier animé de 7 hectares, la Cité de la Gastronomie Paris-Rungis imaginée par Pitch Immo et ses partenaires ouvrira ses portes en 2027 à proximité du Marché d'intérêt national (MIN) de Rungis. A deux pas de l'aéroport d'Orly et prochainement accessible depuis Paris grâce au prolongement de la ligne 14 du métro, ce lieu culturel, créatif et convivial, sera l'endroit idéal pour incarner la Gastronomie d'aujourd'hui et de demain sous tous ses aspects : le cycle du produit, depuis sa culture jusqu'à sa dégustation, en passant par la conception d'un menu et la transmission des savoir-faire.



Ouverte et accessible à tous, la Cité imaginée par Pitch Immo et ses partenaires s'articulera autour de 5 espaces programmatiques forts, organisés autour d'une place centrale (le Forum) et reliés entre eux par un système de passerelles :

### - **Le Cœur de la Cité : une fabrique culturelle**

Le Cœur de la Cité (6 500 m<sup>2</sup>) permettra aux visiteurs

de découvrir les métiers de la gastronomie dans sa globalité, grâce à des expositions immersives aux concepts novateurs et attractifs. Cet espace intégrera une dimension expérientielle forte qui permettra au visiteur de s'immerger dans le quotidien et l'univers des artisans de la gastronomie : brigade de cuisine, laboratoire de pâtisserie... à l'aide de dispositifs innovants faisant appel aux cinq sens des visiteurs.

### - **Le Campus de la Cité : une fabrique des métiers**

Le Campus de la Cité (6 000 m<sup>2</sup>), pôle de formation aux métiers de bouche, transmettra au grand public comme aux professionnels en devenir la passion de ces métiers, piliers de la culture culinaire française. Le Campus mettra également l'accent sur la professionnalisation, en formant notamment les candidats aux divers concours gastronomiques ou à l'obtention de titres prestigieux (MOF, MAF...).

### - **Les Pavillons de la gastronomie : une fabrique des savoir-faire**

Les Pavillons de la Cité (8 000 m<sup>2</sup>), se feront l'écho du savoir-faire des femmes et des hommes de la filière gastronomique, et permettront aussi la découverte de la production agricole et culinaire des régions françaises. Chaque région aura son propre pavillon, sur le modèle des expositions universelles. Les Pavillons des Filières quant à eux, mettront à l'honneur les grandes maisons et les interprofessions.

### - **Le Lab de la Cité : une fabrique d'innovation**

Le Lab de la Cité (10 500 m<sup>2</sup>), pôle tertiaire moderne, rassemblera les acteurs de la filière pour construire l'agroalimentaire de demain. Le Lab s'adaptera à tous les corps de métier des filières présentes sur le site, en leur proposant des espaces de travail modulables et en accord avec leurs besoins : bureaux, salles de réunion, espaces de coworking... Il sera également une vitrine des techniques logistiques avec un site de 10 000 m<sup>2</sup>.

- **Le Hub de la Cité : une offre événementielle et résidentielle au service de la fabrique des talents**

Le Hub de la Cité (22 000 m<sup>2</sup>), lieu de vie, de partage et de convivialité, sera destinée aux professionnels et aux touristes d'affaires (réunions, congrès, conventions et voyages d'agrément) afin de faire de la Cité un quartier dynamique aux multiples facettes ainsi qu'un pôle de ressources, référence pour le secteur. Il accueillera des événements majeurs à portée locale, régionale, nationale et internationale, au sein d'espaces intégralement modulables. Il comprendra notamment un centre de conférences, un hôtel 4 étoiles, une résidence hôtelière et une résidence étudiante de 400 chambres, pour les élèves en formation au sein de la Cité, mais aussi dans le bassin étudiant local.



**Une conception agricole en milieu urbain**

Dotée d'une architecture audacieuse et remarquable, pensée par les architectes MG-AU MICHEL GUTHMANN & associés, MARC MIMRAM Architecture Ingénierie et ARCHIKUBIK, la Cité incarne l'ambition du projet pour le pôle urbain dans lequel elle s'inscrit. Résolument moderne, elle se veut chaleureuse dans ses courbes et synonyme de liberté dans son plan. Ouverte sur le monde extérieur et connecté à son environnement par un ensemble ingénieux de passerelles, elle évoque le partage et favorise les flux. Les éléments paysagers viennent compléter cette structure innovante en investissant les toits et les allées, créant ainsi un écrin de verdure.

La Cité accueillera un grand parc conçu comme un paysage agricole comprenant des micro-lieux d'usages et des grands espaces cultivés, ce qui permettra aux utilisateurs de déambuler au sein de différents espaces aux dynamiques et aux ambiances végétales singulières. Abritant une faune et une flore variées, le parc sera essentiel pour la préservation de la biodiversité locale. Un tiers de l'emprise existante sera revégétalisée en pleine terre, soit plus de 12 000 m<sup>2</sup>.



## Une cité responsable et durable

Le projet se veut exemplaire sur le plan énergétique. Le programme répond aux exigences de la RE 2020, seuils 2025. Le réemploi des matériaux sera privilégié et le projet comprend des modes constructifs mixte bois/béton pour un impact carbone limité. Des lisières seront installées dans une

logique de dépolluer les sols grâce à des plantes phytoépuratrices.

Tous ces éléments combinés contribueront à faire de la Cité Internationale de la Gastronomie un démonstrateur d'une ville post-carbone.

Les enjeux environnementaux du projet ont été regroupés en quatre thématiques complémentaires :

- Conception bioclimatique et performance énergétique
- Préservation des ressources
- Confort, santé et bien-être
- Biodiversité et nature en ville

Répondre à ces enjeux permettra de viser, pour la Cité, les certifications HQE et BREEAM niveau Excellent, ainsi que les labels BiodiverCity, Biosourcé et BBCA.



## **PARTENAIRES**

Pitch Immo s'est entouré de plusieurs partenaires pour ce projet dont Gaïa Promotion/HIBRID, co-promoteur et gestionnaire spécialisé dans la création de tiers lieux et halles gourmandes et la conception d'espaces de vie contemporains, innovants et hybrides.

Co-promoteurs:

- GAIA PROMOTION/HIBRID

Investisseurs / gestionnaire

- HIBRID
- EPICURE
- TEMPORA

Architectes :

- MG-AU MICHEL GUTHMANN & associés
- MARC MIMRAM Architecture Ingénierie
- ARCHIKUBIK

Autres membres de la MOE :

- MUGO Paysagiste
- QUAI 36
- CET et SETU Ingénierie
- OASIIS BET DD
- IDA+ Perspectiviste
- TISSPARK

Conseils :

- FTPA Avocats
- NOVA Consulting
- 137 Notaires

## **CALENDRIER**

- Phase étude : 2023
- Phase travaux : 2025
- Ouverture : 2027





## 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.

### CONTACTS PRESSE

#### ALTAREA

Denise RODRIGUES-VIELLIARD

Responsable relations presse

06 37 36 24 14

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

#### Agence Shan

Candide Louniangou

Consultante senior

01 47 03 47 36/ 06 14 16 37 68

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