

# Cité de la gastronomie à Rungis

## Cité de la gastronomie in Rungis

Outre une réflexion à la grande échelle menée à plusieurs mains, qui réinterroge les infrastructures et amorce une mutation du paysage suburbain de Rungis, Marc Mimram Architecture & Ingénierie développe le bâtiment totem. Cet équipement est conçu comme une succession de parcours pédagogiques et muséaux, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Le bâtiment totem propose un parcours culturel et expérientiel qui met en lumière toutes les dimensions de la gastronomie et de ses métiers. Il s'articule autour de différentes expositions, d'ateliers immersifs et d'un jardin pédagogique.

Des ateliers ludiques pour le grand public et des cours pratiques et théoriques destinés aux étudiants et professionnels du secteur se tiendront dans ce bâtiment afin d'en faire un acteur clé de la transmission des savoir-faire de la gastronomie.

**PROJET / PROJECT**  
Cité de la gastronomie

**LOCALISATION / LOCATION**  
Rungis

**MAÎTRISE D'OUVRAGE / CLIENT**  
Pitch Immo / Groupe  
Altarea / Gaia promotion /  
Hybrid foncière

**MAÎTRISE D'ŒUVRE /  
PROJECT MANAGEMENT**  
Marc Mimram  
Architecture et Ingénierie,  
Michel Guthmann &  
Associés, Archikubik,  
Mugo Paysage, OASIS,  
CET Ingénierie, SETU  
Ingénierie, Tisspark,  
Quai 36

**DATES / DATES**  
2023 - 2026

**SURFACE / SURFACE**  
54 000 m<sup>2</sup>

**COÛT / COST**  
150 M€

In addition to a large-scale reflection carried out by several hands, which re-examines the infrastructures and initiates a transformation of the suburban landscape of Rungis, Marc Mimram Architecture & Ingénierie is developing the totem building. This facility is designed as a succession of educational and museum itineraries, both indoors and outdoors.

The totem building offers a cultural and experiential journey that highlights all the dimensions of gastronomy and its professions. It is structured around different exhibitions, immersive workshops and an educational garden.

Workshops for the general public and practical and theoretical courses intended for students and professionals in the sector will be held in this building in order to make it a key player in the transmission of gastronomy know-how.

