

La Commune à Lyon : un tiers lieu de cuisine pour tous

30 Avr 2019

La Commune, ouvert il y a tout juste un an, a réussi à devenir [un des lieux](#) incontournables de la cuisine lyonnaise. Mêlant un incubateur de chefs de cuisine, un espace de restauration de qualité et une riche programmation culturelle, ce tiers-lieu ré-interroge nos manières de s'alimenter. De plus en plus d'espaces de rencontres similaires s'implantent sur l'ensemble du territoire, revisitant le concept de food-court à la sauce française.



Le lieu est rythmé par des événements accueillant un public diversifié ©La Commune

Au cœur du 7^{ème} arrondissement de Lyon, au nord de Gerland, 17,5 hectares sont actuellement en pleine reconversion. Anciennement dédié aux activités industrielles, ce morceau de ville est peu à peu réaménagé en quartier d'habitation avec pour ambition d'accueillir 6 000 nouveaux habitants en 2027. Pour le moment, la ZAC des Girondins est une alternance de grues, d'espaces vacants et de nouveaux bâtiments qui sortent de terre, où malgré l'arrivée des premiers habitants, la vie de quartier ne s'est pas encore tout à fait établie. Mais depuis un an, dans un ancien atelier de menuiserie, La Commune est devenue l'un des rares espaces qui accueillent pour le moment du public. Véritable place commune du quartier en devenir, ce nouveau lieu pluriel, mixant entrepreneuriat, culture et mise en bouche, attire de nombreux gourmands et impulse ainsi une dynamique importante. Comment s'est-il créé ? Quelles étaient les ambitions du projet à son ouverture, et après un an d'activité, quel bilan pouvons-nous dresser ? Plus largement, que raconte le succès de ces lieux hybrides où les pratiques alimentaires et culturelles sont réinventées ?

Un tiers-lieu pour mailler le territoire

A l'origine du projet, une envie collective, celle de regrouper les compétences autour de l'idée de faire évoluer la ville, ce qu'elle propose et ce qu'elle provoque. Partir d'un territoire, fédérer des acteurs pour imaginer un lieu pluriel et unique, c'est l'ambition que s'était donnée l'équipe de La Commune. Le constat de la création d'espaces mono-fonctionnels, répondants plus aux besoins des élus et des concepteurs que ceux des usagers, les a poussés à imaginer un nouveau type de concept qui associe l'entrepreneuriat, la culture, la cuisine, et le vivre ensemble

Porté par une équipe pluridisciplinaire, le projet prend place dans une architecture industrielle : celle des anciennes halles de la menuiserie Vigne. Ouverte en 1947, la menuiserie Vigne a marqué pendant une soixantaine d'années le paysage lyonnais avec de nombreuses réalisations. A sa fermeture, connaissant les propriétaires des lieux, Déborah Hirigoyen saisit l'occasion de leur proposer un projet de reconversion. En sauvegardant le caractère artisanal qui caractérisait la fonction de cet espace autrefois, les propriétaires sont séduits et le projet est lancé.

Les 1 500 m² intérieurs et les 500 m² extérieurs offerts par la halle permettent ainsi à l'équipe d'imaginer une pluralité d'espaces et d'accueillir l'ensemble des fonctions souhaitées. Le caractère industriel de la menuiserie a été sauvegardé dans la réhabilitation des lieux avec la valorisation de détails architecturaux (la charpente métallique et l'ancienne porte ont été par exemple conservés). Comme l'illustre son nom, La Commune se veut devenir une place de village où la communauté peut se retrouver à n'importe quel moment de la journée. Treize échoppes culinaires ont été disposées autour de la "place centrale", un bar a été lui aussi aménagé dans « le kiosque », un lieu-dit (espace de programmation) accueille des conférences, débats et spectacles, ainsi qu'un large espace extérieur permettant de profiter du beau temps lyonnais.

Les 3 pôles, "À manger", "À boire" et "À vivre", qui structurent le lieu ont un but commun : celui de fédérer un public varié en rendant possible des liens difficilement créés en ville.

De l'artisanat du bois à celui de la cuisine

La dimension entrepreneuriale est au cœur du projet de La Commune. Partant du constat que les principaux lieux dédiés à l'entrepreneuriat sont des espaces de **co-working**, et en partant de l'analyse des besoins du territoire, l'idée d'un incubateur de chefs dans la capitale de la gastronomie a alors germé. Accompagner les chefs dans la création de leur restaurant est un réel défi à relever, car le métier de chef cuisinier n'est pas similaire à celui d'un restaurateur.

Pour limiter au maximum les échecs, La Commune propose un suivi, grâce à un système de résidence qui permet aux chefs de tester l'offre qu'ils développent et d'affiner leurs projets professionnels. Cet accompagnement se veut devenir un tremplin pour la promotion de chefs hébergés sur une durée d'un an, afin de leur donner les clés pour pouvoir s'installer après avoir quitté La Commune. Les profils sont variés : certains sont en reconversion professionnelle, d'autres sont déjà des chefs qui cherchent alors à développer de nouveaux concepts. La cuisine réalisée est elle aussi variée avec la mise à disposition d'échoppes autonomes qui permettent aux chefs de cuisiner "en direct" avec des cuissons minute, et d'échoppes de ventes qui se rapprochent du système de traiteur ou de foodtruck. Deux d'entre-elles sont dédiées à l'accueil de projets solidaires, dont une est actuellement occupée par les Apprentis d'Auteuil dans le cadre du programme L'Ouvre-Boite destiné à l'insertion par l'entrepreneuriat des 18-30 peu ou pas diplômés.

Ce fab-lab culinaire s'inscrit dans une démarche responsable où la mise en commun d'espaces (comme par exemple la cuisine pour les échoppes de vente), le traitement des déchets sous forme de compost et l'utilisation de produits issus d'un circuit court, permettent à la fois d'obtenir une cuisine qualitative, économe, mais aussi respectueuse de son environnement. Les visiteurs bénéficient donc, pour une moyenne de 10 à 15 euros, d'une cuisine créative, inédite et authentique.

Se nourrir également par la culture et la rencontre

L'une des forces de La Commune est son pôle "À vivre". Le lieu accueille tout au long de la journée des activités variées qui engendrent de véritables émulsions et garantissent la pratique du lieu par des publics variés. La riche programmation culturelle mise en place depuis son ouverture témoigne d'une diversité saisissante : concerts, pièces de théâtres, expositions ou encore spectacles de magie. Une attention particulière est apportée sur une programmation immersive et collaborative. D'ailleurs, le lieu accueillera prochainement un concept inédit, celui d'une pièce de théâtre shakespearienne immersive. La compagnie Thespis proposera une expérience nouvelle aux spectateurs, celle d'être inclus dans la pièce et de pouvoir interagir avec les acteurs.

De nombreux ateliers et rencontres sont également organisés dans le cadre de la médiation et l'animation du lieu, comme par exemple les week-ends Queer, qui proposent d'échanger autour des questions autour du genre. La Commune n'a pas vocation à être militante, mais plutôt à éveiller la curiosité et entretenir le dialogue. Les liens avec le quartier sont favorisés avec la mise en place de paniers bios qui sont à la disposition des habitants, mais également l'organisation d'événements pour

les enfants des écoles situées à proximité, comme par exemple la plantation de graines dans les jardins de La Commune et découverte de la biodiversité grâce à des ateliers. Le lieu accueille également une voyante, des coiffeurs ou encore tatoueurs !

La rencontre de ces publics variés est renforcée par la privatisation d'une partie des espaces. Les entreprises peuvent venir occuper les lieux, le temps d'un moment, en ayant accès à un certain nombre de services. Ce public professionnel se mélange, souvent le soir après une journée de travail, au public déjà présent dans le lieu, afin d'échanger des moments en écoutant un concert par exemple.



La programmation artistique permet d'éveiller les sens des visiteurs ©La Commune

Après un an d'ouverture, 300 000 visiteurs accueillis, 160 événements gratuits organisés, 500 hectolitres de bières consommés, et 19 chefs en tremplin, le bilan est très positif. La Commune a su proposer une mixité d'usages qui a permis à un plus grand nombre de venir l'investir et d'échanger ensemble. Les efforts ne sont cependant pas à relâcher, comme nous l'explique Déborah Hirigoyen : *“ la mixité n'est pas un acquis, il faut vraiment la maintenir et la travailler, c'est pour cela que l'on cherche à renforcer notre fonction médiation ”*, qui permet ainsi de favoriser la diversité des publics. L'ambitieux challenge de la gestion de ce lieu hybride est également une réussite. Les équipes ont su s'adapter à la difficulté qu'engendre l'accueil de multiples activités, sortir des cadres habituels pour favoriser des échanges transversaux. C'est finalement un apprentissage au quotidien des équipes qui a favorisé l'effervescence de La Commune. L'ambition future est de continuer à mailler le territoire et fédérer ses acteurs, en ouvrant notamment d'autres lieux qui

seront différents de La Commune Lyon, mais qui permettront de créer des petits, moyens, grands lieux de convivialité dans le but de se constituer en réseau.

Les food-courts français, révélateur de l'évolution de nos modes de consommer ?

Le cas de La Commune n'est pas unique en France. On voit s'implanter sur le territoire de plus en plus de lieux hybrides, notamment dédiés à la question de l'alimentation. Tendance ou réel besoin, ces lieux posent la question du "mieux manger" ou "manger différemment", et de la mise en lien de publics variés. Leur succès acquiesce cependant d'un besoin des habitants, celui de fréquenter des lieux conviviaux, où les pratiques sont libres.

Ainsi, c'est dans les années 70 que le modèle des food-courts s'est développé aux Etats-Unis. La création de gigantesques centres commerciaux nécessitait l'installation de zones de restauration pour les clients. De larges espaces sont alors aménagés, permettant d'accueillir plusieurs enseignes de restauration rapide, avec en leur centres des tables communes où chacun est libre de s'asseoir. Ce modèle s'est vite exporté dans le reste du monde en exécutant sa fonction première : celle de nourrir un maximum de personnes en un minimum de temps. Mais peu à peu, l'ouverture de nouveaux lieux comme le Time Out Market à Lisbonne, ou encore de Dinerama à Londres, ont choisi de miser sur une cuisine de qualité, plus que quantitative.



Le Time Out Market à Lisbonne, avec ces 35 échoppes, propose une cuisine qualitative et locale – source : Pixabay

L'implantation du concept en France a très longtemps été un échec. Cela peut s'expliquer pour deux raisons. La première est liée au fait que le modèle des grands malls américains n'existent pas sur le territoire français. La deuxième est due à l'importance de la culture gastronomique chez les français : avec en moyenne 2h13 passé à table (d'après une enquête de l'organisation de coopération et de développement économiques en 2018), nous aimons prendre le temps de s'asseoir à

table et déguster des mets de qualité. Le concept de food-court semble donc de prime-abord inadapté à la société française.

Pourtant, en 5 ans, des lieux s'assimilant à des food-courts ont ouvert leurs portes dans de nombreuses villes françaises, et témoignent d'un véritable succès. Du Ground Control ou la Felicità à Paris, passant par la Boca à Bordeaux, la liste des food-courts devrait largement s'agrandir avec de nombreux projets en cours (3 nouveaux food-courts à Lyon, 1 à Montpellier, 1 à Nantes... le tout d'ici un an).

Mais pourquoi, ce concept suscite-t-il tout à coup un tel engouement collectif ? Certainement parce que les food-courts à la française se distinguent puisque le concept s'est peu à peu adapté aux exigences françaises. Comme l'explique Pierre Raffard, docteur en géographie et co-directeur du Food 2.0 LAB, un collectif de chercheurs et d'universitaires qui s'intéressent à l'alimentation de demain : « *Les nouveaux food-courts ne prennent sens que par l'environnement dans lequel ils sont intégrés. Leur succès vient du fait qu'ils proposent une offre culturelle large et qu'ils appréhendent la question de l'alimentation de manière plus qualitative que quantitative* ».

Ces lieux présentent des points communs dans leurs caractéristiques. Ils s'installent tous dans des espaces singuliers aux architectures marquées : Le Ground control, depuis 2018, a ouvert à proximité de la gare de Lyon à Paris dans une halle appartenant à la SNCF, La Boca à Bordeaux prend place dans les anciennes halles à bestiaux de Bordeaux, l'ouverture prochaine d'un food-court à Nantes dans les anciennes halles Alstom n'échappe ainsi pas à la règle. Ces anciens lieux industriels en reconversion offrent plusieurs qualités non négligeables. Ce sont d'abord les derniers espaces d'une telle taille disponible à proximité des centres-villes, ainsi la grandeur des plateaux permet d'imaginer et de concevoir des lieux sur-mesure, où l'esprit communautaire peut s'y développer. Enfin, leur esthétisme est souvent relié aux pratiques alternatives et à la forte identité des espaces investis.

La cuisine proposée est également globalement similaire. Leur concept montre que les food-courts ont compris que, de nos jours, les français sont désireux de mieux consommer, et surtout local. En proposant une cuisine de qualité, variée et conviviale, les food-courts proposent une nouvelle offre gustative encore inexistante sur le territoire. Au fil des années, les français privilégient le temps de restauration en dehors de leur domicile, modifiant peu à peu l'image traditionnelle du repas "à la française", tout en gardant son temps de convivialité. En répondant à ces nouveaux codes et désirs, les food-courts français s'adaptent donc à l'évolution de nos façons de s'alimenter.

Enfin, ces lieux sont loin d'être monofonctionnels. A l'instar de La Commune, ils sont nombreux à proposer une programmation culturelle et événementielle riche. On n'y vient plus s'alimenter, mais vivre une expérience globale, sensorielle et sociale.

L'effervescence émanant de ces lieux peut faire réfléchir à ces nouvelles formes de sociabilité que les villes cherchent à accueillir. En très peu de temps d'existence, ils ont tous réussi à fédérer des populations variées, créer des échanges et promouvoir une nouvelle manière de s'alimenter, plus qualitative et respectueuse. L'hybridité de ces espaces est peut-être la clé de leur succès : les populations visées sont diverses

grâce aux activités proposées et aux temporalités multiples qui s'adressent à un public éclectique. Il est aussi intéressant de souligner comment certains de ces espaces ont réussi à faire d'une pratique de consommation, un véritable temps social : pourrions-nous adapter ce modèle à d'autres pratiques, par exemple sportives ou éducatives ? À nous de faire attention que cet engouement ne soit pas seulement un effet de mode, et que les valeurs de ces lieux restent centrées sur l'humain et non seulement sur leur bénéfice.