



DES EXPERTS AU MENU DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Des équipements à vocation culturelle et touristique (expositions, pôle formation, hôtel), des espaces commerciaux (boutiques, restaurants, bars), un pôle d'innovation (Village by CA), un complexe cinématographique et un éco-quartier... La création de la Cité est portée par le groupe Eiffage qui conçoit, finance, aménage, construit et réhabilite. Mais ce dernier est accompagné par des spécialistes pour l'exploitation de chacune des composantes du projet. Ce sont eux qui vont (vous) faire vivre la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

L'ASSOCIATION DE LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Dirigée par le directeur général Produits et Innovations du groupe SEB et par la PDG des pains d'épices Mulot et Petitjean, c'est la structure propriétaire des murs du pôle culture. Elle en a confié l'exploitation et l'animation événementielle au groupe S-PASS TSE, acteur français majeur dans la gestion des grands équipements culturels.

« Certaines appellations sonnent comme des évidences : Dijon, Cité internationale de la gastronomie et du vin ? Voilà des années que nous, acteurs du territoire engagés dans le patrimoine gastronomique, en sommes convaincus ! Notre ville, notre région, regroupent des savoir-faire et des traditions, mais aussi des innovations qui en font un terroir où se bénéficient des grands vins, de belles cultures, de l'artisanat et des industries de qualité. Aujourd'hui, nous sommes fiers d'accueillir sur notre territoire l'équipement exceptionnel que représente cette Cité internationale de la gastronomie et du vin. Dijon a enfin un site magistral pour que s'épanouissent nos envies. »



Philippe Crevoisier
Président de l'association de la Cité de la gastronomie et du vin



Catherine Petitjean
Trésorière de l'association



L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

La référence de l'initiation œnologique

L'École des vins, filiale du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, organisation représentative des intérêts de la filière, présidée par François Labet installe une antenne au sein de la Cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon.



L'ÉCOLE FERRANDI PARIS

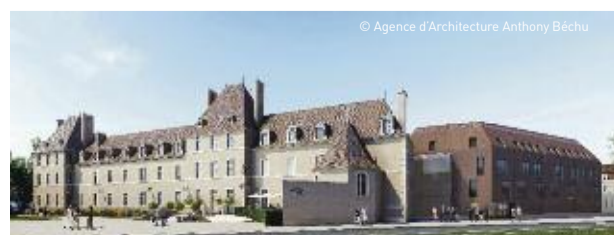
Le « Harvard » de la gastronomie

Créé en 1920 par la CCI Paris Île-de-France, Ferrandi Paris forme près de 2 500 jeunes et 2 000 adultes aux métiers de la gastronomie et de « l'hospitality management », du CAP au Bac +6, avec 90 % de taux d'insertion professionnelle dans les six mois suivant la fin des cursus. Les fruits d'une exigence, « entre tradition et modernité », leitmotiv de l'école qui selon Bruno de Monte, directeur général, s'inscrit pleinement dans son implantation au sein de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

LE GROUPE NAOS

Chambres avec VUE

Le groupe NAOS, qui conçoit, finance, construit et exploite d'ambitieux programmes hôteliers, a perçu que le rayonnement de la Cité internationale de la gastronomie et du vin ne saurait être complet sans une offre hôtelière adaptée aux besoins du site et de ses visiteurs. Son PDG Pascal Lemarchand propose un établissement 4 étoiles-luxe de 125 chambres, exploité par NAOS Hôtel Groupe sous franchise Hilton avec l'enseigne Curio by Hilton. Une enseigne marquée par une identité architecturale forte mais respectueuse et la volonté d'offrir une expérience aux touristes et aux voyageurs d'affaires, en ouvrant précisément à Dijon le lieu à l'innovation, aux rencontres et au divertissement, en lien avec les partenaires de la Cité.



LE CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE

Un choix d'implantation stratégique porté par la ville de Dijon, en cohérence avec la vocation culturelle, patrimoniale et touristique de la Cité.

Labellisée « Ville d'art et d'histoire » en 2009 par le ministère de la culture, Dijon porte une démarche de sensibilisation à l'ensemble de ses patrimoines, des vestiges antiques à l'architecture contemporaine, en passant par la ville médiévale et les mutations du 19^e siècle. Engagement induit par ce label de prestige, l'ouverture du Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine (CIAP) de Dijon incarnera cette volonté de partage et de connaissance du territoire.

Le CIAP proposera sur 500 m² une exposition permanente (dont l'apothicaire de l'ancien hôpital général), des expositions temporaires régulièrement renouvelées (la première sur l'histoire du site de la Cité) et un atelier pédagogique, principalement destiné au jeune public. Sans oublier un espace d'accueil touristique qui fournira aux visiteurs les informations nécessaires pour prolonger – c'est la vocation du CIAP – la découverte du patrimoine dijonnais dans la ville.

ROUTE DES GRANDS CRUS

Avec Vitagora et la Foodtech Bourgogne-Franche-Comté, respectivement pôle de compétitivité goût-nutrition-santé et réseau d'accompagnement d'initiatives entrepreneuriales dans le domaine de l'alimentation sous ses nombreuses formes, le Village by CA qui s'implante au sein de la Cité rassemblera une quinzaine de startups pour devenir un centre de compétences et de rencontres incontournable en matière d'innovation et d'agroalimentaire.

Un hôtel 4 étoiles-luxe de 125 chambres, objet d'une lourde réhabilitation des bâtiments datant de l'extension des 17^e et 18^e siècles de l'ancien hôpital général, sera doté d'un restaurant, d'un spa, d'une piscine extérieure, mais aussi, en rez-de-chaussée donnant sur deux cours historiques, d'une grande salle de réception pouvant accueillir plus de 500 convives.

Spécialiste en rénovation immobilière, le groupe François 1^{er} réhabilite les bâtiments historiques autour de la cour Jérusalem et sa petite chapelle préservée pour créer 90 logements.

Un éco-quartier sera aménagé sous la forme d'un parc habité de 3,5 hectares, à l'emplacement de bâtiments vétustes construits au 20^e siècle et déjà démolis. Une nouvelle façon de vivre, entre culture et nature, au centre de Dijon, tout en bénéficiant des nombreux équipements et commerces de la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Cet ensemble comprendra des logements conventionnés et en accession, ainsi que 3 résidences « gérées » pour les étudiants, les seniors et les touristes.



PARKING MONGE

TRAMWAY STATION MONGE

CENTRE HISTORIQUE

Ferrandi Paris proposera, en langue anglaise, des formations intensives de cinq mois à la pâtisserie et à la cuisine française. Chaque année, 110 étudiants venus du monde entier seront accueillis sur 850 m² d'espaces pédagogiques au sein du bâtiment vitrine de la Cité, le « canon de lumière ». Ils seront également formés à l'œnologie et aux accords mets-vins. Un cursus qui comprendra la découverte du territoire bourguignon et de ses produits. Le public amateur, pour sa part, aura l'opportunité de suivre des formations courtes.

1750 m² d'expositions ainsi qu'une boutique/atelier de démonstration donneront les clés pour comprendre le repas gastronomique des Français, mais aussi l'importance du vin dans ce patrimoine culturel. Un billet donnera accès à un bâtiment moderne, le Pavillon de la gastronomie et du vin, et à un bâtiment réhabilité remarquable du site,

la Chapelle, en partie dédiée aux Climats du vignoble de Bourgogne. Ces espaces accueilleront une exposition permanente en trois acts (A table !, En cuisine, En Bourgogne) ainsi qu'une exposition temporaire, renouvelée régulièrement, dont la première, parrainée par Pierre Hermé, aura pour succulente thème la pâtisserie française.

Des ateliers et cours de dégustations, animés par les professionnels et formateurs de l'École des Vins de Bourgogne (sommelier, œnologue, géologue, analyste sensoriel), seront proposés au grand public.

5000 m² de commerces vont composer le village commercial gastronomique de la Cité. Un ensemble ponctué de gestes artistiques inspirés des arts de la table et articulé autour de restaurants originaux, de bars à vins et d'une cave spectaculaire, d'une quinzaine de boutiques spécialisées proposant les produits du terroir et du savoir-faire gastronomique français, ainsi que d'une librairie à thème en lien avec la Librairie Gourmande, la plus ancienne et importante librairie dédiée à la gastronomie et à l'œnologie dans le monde.

Deux cinémas à la pointe de la technologie vont participer à la vie du projet et du quartier : un multiplexe de 9 salles tout confort et totalement accessibles (Ciné Ducs) et un cinéma art et essai de 4 salles (Supernova), plus son toit terrasse pour des projections à ciel ouvert. Au total, ce sont plus de 2000 fauteuils qui vont permettre à tous les publics de profiter du 7^e art.



LE GROUPE K-REI

Des commerces 100% plaisir et art de vivre

Figure montante de l'immobilier commercial français, K-REI et son président William Krief ont séduit avec une approche dynamique du commerce, résolument tournée vers l'avenir, tout en respectant l'ADN de la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Des boutiques spécialisées et connectées, des restaurants originaux, une cave à vins revisitée, dans un respect des savoir-faire et à travers des mises en scène des plaisirs à faire déguster et vendre de bons produits. Rien ne sera donc laissé au hasard dans l'agencement d'un véritable espace de 5000 m² qui va ravir les touristes. La Cité sera un lieu de vie animé et les visiteurs seront amenés à vivre une expérience de parcours shopping vivant et innovant.



LE VILLAGE BY CA

L'atout innovation du projet

Créé par le Crédit Agricole à Paris en 2014, le Village by CA est un écosystème dans lequel se rencontrent les startups et les grands groupes, le privé et le public, autour d'un pôle d'innovation qui transcende le concept de simple pépinière d'entreprises. Celui qui s'implante sur 1500 m² dans la Cité internationale de la gastronomie et du vin mise sur la force de frappe d'un territoire qui fait la différence en matière d'agroalimentaire et s'annonce, comme s'en réjouit le maire du village Thomas Dupont, tel un formidable écran pour les locomotives goût-nutrition-santé que sont Vitagora et la FoodTech Bourgogne-Franche-Comté.

UN DUO DE CINÉMAS : LE CINÉ DUCS ET LE SUPERNOVA

Renforcer l'offre cinématographique de centre-ville



Proposée par le groupe Eiffage pour dynamiser la fréquentation du site tous les jours de l'année, voici une implantation unique en France parce qu'elle associe dans un duo inédit un cinéma généraliste – Ciné Ducs, porté par CinéAlpes, groupe familial français et attaché aux valeurs du 7^e art – et un cinéma art et essai – Supernova, exploité par Matthias Chouquer, directeur de l'Eldorado. Un projet, salué et autorisé en 2017 par la Commission nationale d'aménagement cinématographique, qui va permettre, comme le souligne Line Davoine, directrice de CinéAlpes, de présenter « tout le spectre du cinéma sur un même lieu : le divertissement avec les blockbusters, le cinéma français, les films d'art et essai, la cinématographie étrangère, le cinéma pour jeune public, le cinéma de patrimoine... ». Renvoyant à leurs études plusieurs projets de multiplexes en périphérie et ipso facto participant au renforcement de l'offre de centre-ville, le complexe cinématographique de la Cité internationale de la gastronomie et du vin offrira au total 13 écrans équipés des dernières technologies sonores et visuelles et tous accessibles aux personnes à mobilité réduite.

LES COMPOSANTES DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

- 1 Le pôle culture et formation
- 2 Les commerces
- 3 L'hôtel
- 4 Le village by CA
- 5 Les cinémas
- 6 Les logements réhabilités
- 7 L'éco-quartier

