



CITÉ  
INTERNATIONALE DE LA  
GASTRONOMIE  
& DU VIN

DIJON



SUIVEZ LE GUIDE !

**Se cultiver, se former, se régaler**  
OUVERTURE **LE 6 MAI 2022 À 19H**



DIJON MAG - HORS-SÉRIE DU N° 357 MAI 2022. Directeur de publication : François Rebsamen - Directrice de la rédaction : Isabelle Elzière - Directrice adjointe : Sandra Uréna - Responsable du pôle éditions et numérique : Marion Gillot-Peillon  
Conception et réalisation : tempsRéel - Impression : AG Roto 02 33 85 10 10 - Distribution : Adrexo - Tiré à 150 000 exemplaires  
N° d'impression : 70779 - Dépôt légal : 1<sup>er</sup> trimestre 2022



## François Rebsamen

Maire de Dijon  
Président de Dijon métropole

Nous y sommes ! Pour célébrer le Repas gastronomique des Français inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, Dijon a mis les petits plats (et les verres) dans les grands. Au premier kilomètre de la route des grands crus, la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon ouvre ses portes. C'est un projet formidable, voulu par la ville, soutenu par l'État et la Région pour la partie culturelle, et mené par le groupe Eiffage lauréat de l'appel à manifestation d'intérêt que nous avons lancé en 2014. De tout cœur, j'espère que les Dijonnais profiteront de ce bel équipement, tous comme les habitants de notre département et de notre région.

Que toutes les entreprises, locales pour beaucoup d'entre elles, que tous les artisans, compagnons, spécialistes ou simples ouvriers qui ont travaillé d'arrache-pied pour faire éclore la Cité soient ici chaleureusement remerciés. Que tous ceux qui ont cru à ce projet et l'ont accompagné, que tous ceux qui aiment notre ville, que tous les gastronomes, amateurs de bonne chère et de bons vins, d'arts de la table, de culture et de cinéma, de patrimoine, de bien vivre et de convivialité s'emparent désormais de cette Cité qui n'a qu'un seul but : profiter à tous et faire rayonner notre capitale régionale et la Bourgogne tout entière.

La Cité est construite sur un site très ancien, depuis l'an 1204 dédié aux soins et à l'hospitalité. Tout autant qu'elle est vouée au tourisme, elle est aussi, pour les Dijonnais eux-mêmes, un nouveau morceau de ville et de vie, qui appartient à tous et non plus seulement comme autrefois aux malades, à leurs proches et aux soignants. Entre le port du Canal, le jardin de l'Arquebuse et la gare, juste au sud du « cœur de ville », cet immense espace qui aurait tout aussi bien pu rester en friche pendant de nombreuses années après le départ de l'hôpital, a heureusement repris vie sous l'œil attentif des riverains. Qu'ils soient remerciés pour leur patience, car aucun chantier n'est indemne de nuisances, chacun en a conscience.

L'accès à la Cité est libre. Il est gratuit si l'on veut simplement déambuler en curieux ou visiter le nouveau Centre d'interprétation de l'histoire et du patrimoine, justement nommé « 1204 » en référence à cette date historique. Pour les expositions permanentes et temporaires, pour le cinéma et pour toutes les propositions alléchantes qui s'égrèneront au fil du temps, des billets sont disponibles à l'achat, sur place ou par Internet.

Dijon poursuit entre ville et vigne la longue et riche histoire gastronomique et viticole de la Bourgogne et sa capitale. Bienvenue à la Cité.

# 10 BONNES RAISONS (ET +) de goûter à la Cité internationale de la gastronomie et du vin



**1** Parcourir des expositions consacrées au repas gastronomique des Français et participer dans la foulée à des ateliers culinaires ou de dégustation.

**2** Faire son shopping gourmand dans les boutiques spécialisées du Village gastronomique. Fromages de La Planche, fruits et légumes du Charreton, poissons et fruits de mer d'origine française de L'Ecaille, viandes françaises du Billot, douceurs de La Gloriette, pain et les viennoiseries du Moulin, arts de la table du Dressoir et condiments au Manège à Moutarde : il y en a pour tous les goûts.

**3** Dénicher à la Librairie gourmande, parmi plus de 10 000 ouvrages culinaires et œnologiques, le manga branché *La cantine de minuit* ou l'un des rares exemplaires des *Fastes de Bacchus* de Gérard Oberlé.

**4** Déguster l'un des 250 vins au verre proposés quotidiennement par la Cave de la Cité parmi 3 000 références en bouteilles, dont 1 000 en Bourgogne.

**5** Offrir à un proche un dîner accords mets-vins conçu par Eric Pras, le seul chef 3 étoiles Michelin de la région Bourgogne-Franche-Comté, directeur culinaire du groupe Epicure dans la Cité.

**6** S'essayer face au public à un battle de chefs dans la Cuisine expérimentale.

**7** Découvrir l'adorable chapelle Sainte-Croix de Jérusalem construite en 1459 ou vivre une expérience immersive au sein des paysages dijonnais du « 1204 », le Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine de Dijon.

**8** Se faire une toile dans l'une des neuf salles du cinéma Pathé après avoir dévoré en famille une formule locavore sous la verrière du bar à manger Bamagotshi.

**9** Comprendre la notion de millésime à l'école des vins de Bourgogne du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) pour faire le lien avec les tout proches Climats du vignoble de Bourgogne inscrits sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco.

**10** Changer de vie en s'inscrivant aux formations cuisine ou pâtisserie du campus de Dijon de l'école Ferrandi Paris.

## ET + ENCORE

Découvrir un nouveau quartier, profiter de l'espace boisé classé, déambuler le long de l'allée Bernard Loiseau, bouquiner au bord de l'Ouche, flâner au milieu de bijoux du patrimoine dijonnais...

**ORGANISEZ  
VOTRE WEEK-END  
INAUGURAL !  
Voir page 16**

# Dijon sublime le Repas gastronomique des Français



**François Deseille**, adjoint au maire de Dijon, délégué à la Cité internationale de la gastronomie et du vin : « *Combien de villes peuvent-elles se prévaloir de deux reconnaissances de l'Unesco ? Dijon, fière de son histoire, est allée chercher cette chance, qui conforte son positionnement d'incontournable destination internationale du « bien manger », du « bien boire » et « du bien recevoir ». Célébrer ainsi l'art de vivre à la française est aux fondements de nos valeurs de partage et de vivre ensemble.* »



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

**Nouvelle destination phare pour célébrer l'art de vivre à la française, la Cité internationale de la gastronomie et du vin a l'ambition de raconter et faire vivre les valeurs reconnues par l'Unesco du Repas gastronomique des Français et des Climats du vignoble de Bourgogne.**

Petit retour en 2010. Cette année-là, le Repas gastronomique des Français » entre sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Loin d'un label qui fige les savoir-faire uniques du pays de la « bonne chère », l'Unesco reconnaît ainsi la valeur exceptionnelle d'une tradition millénaire qui contribue au renforcement des liens sociaux : l'art de mettre les petits plats dans les grands, de sélectionner les bons produits, de les accompagner du vin idéal, mais aussi la convivialité qui caractérise le repas festif, les rituels attachés à celui-ci et aux moments importants de la vie de chacune et chacun d'entre nous.

Avec l'appui de la Mission française pour le patrimoine et les cultures alimentaires, présidée par Jean-Robert Pitte, la France s'engage alors à valoriser ce Repas en lançant la création d'un réseau d'équipements pluridisciplinaires dédiés à la gastronomie.

Au même moment, le sort de l'ancien hôpital général de Dijon est scellé. Seuls quelques services poursuivent leur activité en attendant d'être transféré vers le site du Bocage, inauguré 50 ans plus tôt. Et si cet espace de 6,5 hectares libéré au cœur de la ville devenait le lieu d'implantation d'une future Cité de la gastronomie ?

En 2013, Dijon est retenue pour constituer l'une des quatre villes du réseau des Cités de la gastronomie. Un an plus tard, la ville confie au groupe Eiffage, à l'issue d'un appel à manifestation d'intérêt, la mission de faire sortir la Cité de terre. En 2015, l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco conforte la légitimité de la cité dijonnaise à valoriser la place de la vigne et du vin. Et ça tombe bien : le premier de ces Climats se trouve à quelques encablures de la future Cité !

À deux pas de la gare à laquelle elle est reliée par un parcours pédestre et viticole, la Cité devient réalité. En 2015, les derniers patients soignés à l'hôpital général quittent leur service. S'élabore ainsi une expérience hors du commun : scénographies des expositions temporaires ou permanentes, école de cuisine Ferrandi Paris, école des vins de Bourgogne du BIVB, commerces de bouche, Librairie gourmande, cuisine expérientielle du Village gastronomique, la Cave et les restaurants du groupe Epicure, 9 salles de cinéma Pathé, start-up du Village by CA et ses locomotives Vitagora et la Foodtech Bourgogne-Franche-Comté...

En 2017, un Comité d'orientation stratégique est constitué pour fédérer tous les acteurs du projet. Il est coprésidé par Jocelyne Pérard, responsable de la Chaire Unesco « Culture et traditions du vin », et Éric Pras, chef 3 étoiles de la Maison Lameloise.

Indissociable de la gastronomie française, le vin est désormais célébré dans ses dimensions culturelle, scientifique, historique et patrimoniale à travers l'ensemble des expositions, ateliers et commerces. Espace monumental de plus de 600 m<sup>2</sup> sur 3 niveaux, La Cave de la Cité propose aux visiteurs une expérience unique de dégustation personnalisée avec une offre quotidienne de 250 vins au verre parmi plus de 3000 références de crus du monde entier, dont une place de choix évidemment donnée aux bourgognes.



©Jonas Jacquel

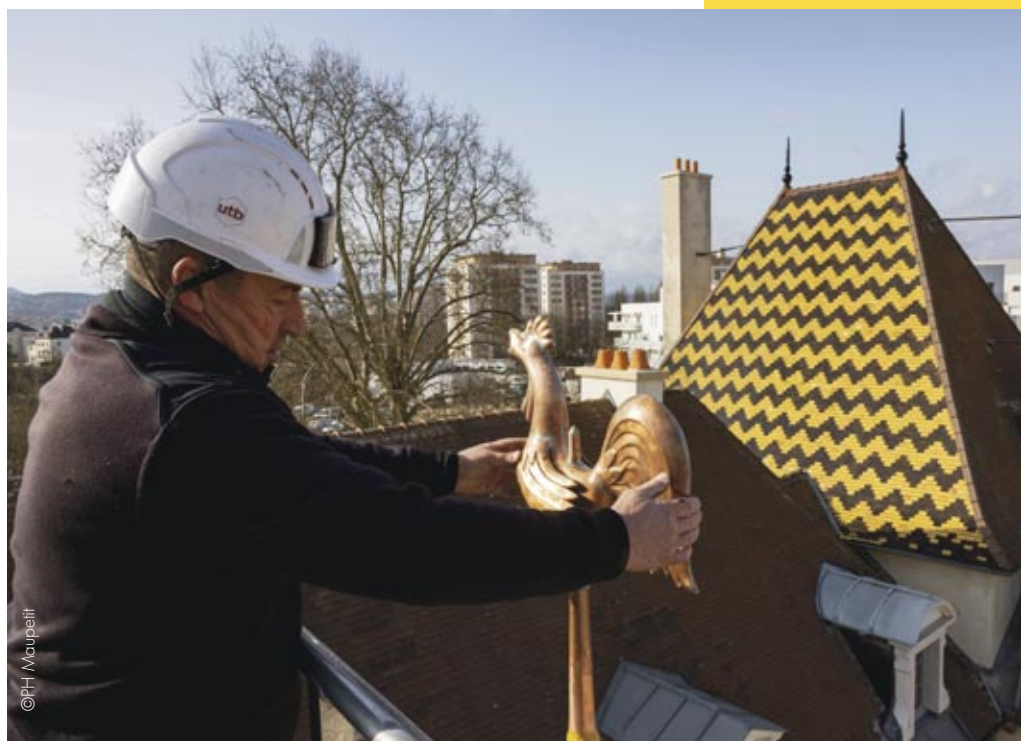
De la gare de Dijon à la Cité, il n'y a que quelques pas ou coups de pédales, que vous ferez via l'extraordinaire Jardin de l'Arquebuse.

## Un nouvel écrin, entre préservation du patrimoine et modernité architecturale

La Cité dijonnaise, d'envergure internationale, est le fruit de 10 ans de développement conduit par la ville de Dijon, avec, au titre du volet culturel du projet, le soutien financier de l'État et de la région Bourgogne-Franche-Comté.

Au premier kilomètre de la Route des grands crus, au départ de la Vallée de la gastronomie qui s'étend jusqu'à Marseille au fil des mythiques Routes Nationales 6 et 7, aux portes du centre historique de Dijon classé « site patrimonial remarquable », l'un des plus vastes de France et inclus dans le périmètre des Climats du vignoble de Bourgogne inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco en 2015, la Cité internationale de la gastronomie et du vin est idéalement localisée.

Le chantier, plus important du groupe Eiffage en région mobilisant quelque 250 millions d'euros d'investissement, restera comme le symbole d'une réhabilitation architecturale majeure imaginée par l'agence Anthony Bechu & associés, associant valorisation du patrimoine et construction audacieuse d'édifices contemporains.



©PH Maupetit

# Dijon, métropole viticole

Dijon, capitale historique des Ducs de Bourgogne, affiche aujourd'hui une ambition viticole renouvelée. Depuis plusieurs années, la métropole est engagée dans la reconquête de son vignoble, dont le phylloxéra et l'urbanisation avaient sonné le tocsin.

Si l'époque est révolue où le quart des habitants de la ville travaillaient dans la vigne, la métropole n'en puise pas moins dans sa riche histoire pour construire son avenir. Au total, plus de 300 hectares sont en cours d'acquisition.

Selon l'Unesco, « le centre historique de Dijon matérialise l'impulsion politique donnée à la formation du système des Climats du vignoble de Bourgogne ». Au Moyen Âge, Dijon était à l'épicentre des vins de Bourgogne. Elle l'est à nouveau aujourd'hui. Car c'est bien aux portes mêmes de la Cité internationale de la gastronomie et du vin que démarre la route des grands crus, véritables « Champs-Élysées de la Bourgogne » traversant ensuite la métropole par le sud, Chenôve puis Marsannay-la-Côte.

Dernière étape en date de cette histoire vitivinicole retrouvée : l'installation à Dijon du siège parisien de l'Organisation internationale de la vigne et du vin.



© Village gastronomique

## Bon appétit et large soif

Dès le 6 mai à 19h, tous les publics se côtoient à la Cité pour se cultiver, déguster, se former à la cuisine et à l'œnologie, participer à des masterclass ou conférences, profiter des boutiques, des restaurants, d'un hôtel 4 étoiles ou encore assister à des projections cinématographiques.

Autant de parcours à la carte proposés aux visiteurs, dijonnais et touristes, à la hauteur d'un projet original construit autour de la thématique des accords entre mets et vins, emblématiques au plus haut point du Repas gastronomique des Français.

Dix ans, c'est le temps qu'il a fallu à la Cité pour éclore. Quel chemin parcouru depuis 2012 et l'appel à projets national auquel François Rebsamen, maire de Dijon, a choisi de répondre. « C'est un projet d'ensemble dans lequel s'est lancée la ville, sans doute le plus complexe et le plus innovant qu'il m'ait été donné de porter. Au-delà de sa vocation touristique indéniable, nous le voulons parfaitement intégré au quotidien de notre ville et de ses habitants. Sur ce qui aurait pu être une friche en cœur de ville, Dijon donne un nouvel avenir à son histoire, à travers un projet dont aucune des dimensions urbaine, patrimoniale, culturelle, touristique, gastronomique et viticole n'a été laissée de côté ».



© Philippe Bornier

# Parcours gourmands, parcours vivants

Désuet et en péril le Repas gastronomique des Français ? Détrompez-vous avec ces quatre parcours d'expositions tout aussi alléchants que vivants !

Qui n'a pas refait le monde autour d'un déjeuner ou d'un dîner ? Manger, être à table : voilà bien une pratique sociale ancrée dans l'histoire et reconnue dans le monde entier, qui se caractérise par le sens du partage et une vitalité sans cesse renouvelée.

C'est le sens du parcours d'exposition qui se déploie sur 1750 m<sup>2</sup> en plusieurs sites : dans le pavillon contemporain, au rez-de-chaussée et en mezzanine, et dans la grande chapelle de l'ancien hôpital.

## Un voyage d'art et d'histoire au cœur de Dijon



Implanté au cœur de la Cité, le Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine (Ciap) dévoile les richesses du patrimoine ancien et contemporain de Dijon et son évolution urbaine. Bienvenue au « 1204 » pour un voyage de 2000 ans dans le temps.

La création d'un Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine (Ciap) est un engagement du prestigieux label « Ville d'art et d'histoire » obtenu par Dijon en 2009. Si ce nouveau lieu de partage et de connaissance du territoire prend le nom de « 1204 », c'est en référence à l'année de création de l'hôpital historique – l'hôpital du Saint-Esprit – qui devient aujourd'hui la Cité internationale de la gastronomie et du vin.



## QUATRE EXPOSITIONS À DÉCOUVRIR

- « C'est pas du gâteau ! Les secrets de la pâtisserie française » dont le parrain est Pierre Hermé, invite à la découverte des spécificités de ces mets sucrés que le monde entier nous envie.
- Avec « Le petit théâtre du bien manger et du bien boire » vous voilà immergé dans 8 occasions de manger photographiées par le portraitiste Denis Rouvre. Plus loin, un petit théâtre automatique raconte la genèse de la gastronomie française. Vous y explorez les arts de la table et le vocabulaire consacré à la nourriture... Miam !
- Quels sens sont mobilisés lorsque vous cuisinez ou vous dégustez un repas ? Vous le saurez en cheminant sur le plateau expérimental et interactif de « En cuisine ». L'exposition se conclut par un grand jeu numérique interactif « Panique en cuisine » qui vous propose de cuisiner en un temps limité, des recettes traditionnelles bourguignonnes et françaises. Bonne chance !
- Fêré d'histoire ? Rendez-vous à « La Chapelle des Climats et des terroirs » pour explorer, à l'aide de projections immersives, de témoignages et d'interactifs, les Climats du vignoble de Bourgogne ainsi que les richesses du patrimoine viticole et gastronomique de la région Bourgogne-Franche-Comté. Un passionnant voyage dans le temps !

\* Voir tarifs page 20

Le 1204 est naturellement le point de départ pour saisir l'histoire de l'ancien hôpital général, retrouver son apothicaire et comprendre comment la Cité offre une seconde vie à des bâtiments édifiés entre le XV<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle avec un espace boisé classé mais aussi un écoquartier de 600 nouveaux logements. Une incroyable métamorphose expliquée dans Portrait(s) d'une mutation, la première exposition temporaire du 1204.

### En pratique

L'entrée au 1204 et dans la Chapelle Sainte-Croix de Jérusalem est gratuite. À partir du 7 mai, il est ouvert tous les jours sauf le lundi de 9h30 à 19h jusqu'au 30 septembre et de 10h à 18h du 1<sup>er</sup> octobre au 30 avril. Le 1204 est ouvert de 10h à 18h. Il est fermé le 1<sup>er</sup> janvier au matin, le 1<sup>er</sup> mai et le 25 décembre.



### Dijon métropole touristique

À l'entrée du 1204, une troisième antenne de l'office de tourisme de Dijon métropole devient le point de départ d'une visite enrichie de Dijon.

[www.destinationdijon.com](http://www.destinationdijon.com)

ROUTE  
DES GRANDS  
CRUS

## Le Village by CA

Avec pour locomotives Vitagora et la FoodTech Bourgogne-Franche-Comté, le Village by CA, rassemble sur 1500 m<sup>2</sup> une quinzaine de start-up pour devenir un centre de compétences et d'échanges qui mise sur un territoire qui fait la différence en matière d'agroalimentaire.

## Le 1204

Le 1204 est le nom donné au centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine de Dijon qui, sur 500 m<sup>2</sup>, propose en accès gratuit expositions et ateliers pédagogiques pour mieux comprendre l'évolution au fil des siècles d'un territoire labellisé Ville d'art et d'histoire depuis 2009.

PORT  
DU  
CANAL

## L'Hôtel Sainte-Anne Dijon

Comportant 125 chambres et suites, cet hôtel 4\* Luxe sous l'enseigne Curio By Hilton sera doté d'un restaurant, d'un centre de bien-être, d'une piscine et d'une salle de réception pouvant accueillir 500 convives avec un accès en rez-de-chaussée sur deux cours historiques.

Ouverture premier trimestre 2023.

## La Cave de la Cité

Sur 3 niveaux et 600 m<sup>2</sup>, la Cave du groupe Épicure propose une expérience de dégustation personnalisée avec un choix quotidien de 250 vins au verre parmi plus de 3000 références du monde entier. A accompagner de produits frais ou d'une gamme d'épicerie fine conçue par des chefs étoilés car ce repaire d'œnotouristes est aussi une cave à manger.

L'OUICHE

ESPACE  
BOISÉ  
CLASSÉ

Chapelle  
Sainte-Croix  
de Jérusalem

Logements réhabilités  
(Groupe François 1<sup>er</sup>)

Écoquartier

## UNE EXPÉRIENCE 100 % CULTURE ET PLAISIRS

**En déambulation libre et gratuite ou muni d'un billet pour profiter des expositions et des ateliers culinaires ou de dégustation, c'est vous qui choisissez !**

## L'école Ferrandi Paris

Chaque année, 110 étudiants du monde entier seront accueillis sur 850 m<sup>2</sup> d'espaces pédagogiques au sein du « canon de lumière », le bâtiment vitrine de la Cité. Le "Harvard" de la gastronomie y dispensera en langue anglaise des formations intensives à la pâtisserie et à la cuisine française. Dès mai 2022, l'école propose également un programme court et intensif, dispensé en français pour des adultes qui souhaitent acquérir les bases de la cuisine ou de la pâtisserie. Programmes téléchargeables sur [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

Restaurant  
La Table des Climats

Bar à manger  
Bamagotshi

Hall  
principal  
d'accueil

Restaurant  
Le Comptoir  
de la Cité

## La Cuisine expérientielle

Telle la cantine du Village gastronomique, c'est une cuisine conviviale ouverte sur la salle, à géométrie variable, créatrice d'événements culinaires : masterclass dégustation de chefs invités, ateliers de cuisine, pâtisserie ou mixologie, dîners éphémères et sessions de cuisson sur braises sur le toit-terrasse.

## Le Village gastronomique

Théâtre de rencontres avec des producteurs et artisans, le Village dévoile neuf boutiques à thème valorisant le savoir-faire exceptionnel de la France : fromages, charcuteries, viandes, poissons, fruits de mer, légumes, agrumes, pain, chocolats, pâtisseries, arts de la table ainsi qu'une librairie... gourmande. Des talents y échangent avec le public et racontent l'histoire qui se cache derrière d'authentiques produits à emporter ou à déguster dans la Cuisine expérientielle.

## L'école des vins de Bourgogne

C'est LA référence de l'initiation œnologique. Ateliers de dégustation pour néophytes et amateurs sont proposés à travers une formule combinable avec les expositions. Une approche immersive inédite de cette école filiale du BIVB pour apprendre à mieux connaître la Bourgogne viticole.

## Un cinéma à la pointe de la technologie

Le cinéma exploité par Pathé Gaumont relève tous les défis d'un cinéma du XXI<sup>e</sup> siècle : projection et son dernier cri, confort optimal, design moderne... Avec ses 9 salles et un grand choix de films pour tous les goûts, il participe au renforcement de l'offre culturelle de centre-ville.

## De grandes expositions

1750 m<sup>2</sup> d'expositions donnent les clés pour comprendre le Repas gastronomique des Français, mais aussi l'importance du vin dans ce patrimoine culturel. Prévoir 2h pour parcourir l'ensemble des pavillons (dont l'exposition inaugurale "C'est pas du gâteau !"), que vous pourrez compléter d'une session dans la Cuisine expérientielle, d'une dégustation à la Cave de la Cité ou encore d'un cours de dégustation avec l'école des vins de Bourgogne du BIVB. Le pôle culturel de la Cité bénéficie du soutien de l'État et de la Région Bourgogne-Franche-Comté.

TRAMWAY  
STATION  
MONGE -  
CITÉ DE LA  
GASTRONOMIE

CENTRE  
HISTORIQUE

# Week-end inaugural

## de la Cité internationale de la gastronomie et du vin

**DU VENDREDI 6 MAI 19H**  
**AU DIMANCHE 8 MAI 18H**

Le soir de l'ouverture des portes, le 6 mai à 19h, de manière exceptionnelle compte tenu des impératifs de sécurité et pour le confort des visiteurs, l'inscription préalable est obligatoire pour accéder au site (comme ce fut le cas pour les visites de chantier), que ce soit pour une déambulation gratuite ou pour une formule pass inaugural.

L'inscription est seulement conseillée pour le samedi 7 et le dimanche 8.

→ Inscription obligatoire et achat du pass inaugural sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)



**WEEK-END INAUGURAL**  
Inscription obligatoire  
et achat du pass inaugural sur  
[citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)

L'accès général à la Cité est gratuit, si l'on veut simplement déambuler en curieux ou visiter le nouveau Centre d'Interprétation de l'architecture et du patrimoine, nommé le 1204. Il est payant pour les expositions et les dégustations. Un pass inaugural peut être acheté pour le 6 mai au soir et le week-end des 7 et 8 mai.

### Découvrir la Cité en avant-première ? C'est possible avec France 3

Vendredi 6 mai 2022, France 3 Bourgogne-Franche-Comté, partenaire de l'inauguration, vous dévoile la Cité de la gastronomie et du vin de Dijon avec un menu exceptionnel :

**Dès 7h00 - France Bleu Bourgogne / France 3 Matin**, mise en bouche avec les premières images de ce nouvel écrin du patrimoine bourguignon

**10h50 - Émission Spéciale** en direct, Pascal Gervaise et Gaël Simon vous entraînent au cœur de cette journée inaugurale et déambulent dans les allées de la Cité

**11h50 - Rendez-vous Chez Vous**, avec Gaël Simon à la rencontre des commerçants et des habitants de l'écoquartier

**12/13 - 19/20** en direct de la Cité de la Gastronomie, présentés par Marie Jolly et Arnaud Lefèvre

**18.30 Culture**, les 5 sens de ce lieu unique avec Tiphaine Pfeiffer

→ Tout un programme à suivre sur [bfc.france3.fr](http://bfc.france3.fr) et à retrouver sur [france.tv](http://france.tv)

## À LA CARTE

● 6 MAI ● 7 MAI ● 8 MAI

GRATUIT

Inauguration officielle par François Rebsamen, maire de Dijon et président de la métropole, le 6 mai à 19h

Kir républicain sur la grande esplanade Unesco

Déambulation des confréries dans la grande tradition bourguignonne

Fanfare New Orleans et son caviste ambulant, Conservatoire de Dijon, Singall Gospel

Expo « C'est pas du gâteau ! Les secrets de la pâtisserie française », parrainée par Pierre Hermé

Expo « Portrait d'une mutation – de l'hôpital à la cité de la gastronomie » et « Pour un voyage au cœur de Dijon », à voir au 1204

Visite de la chapelle Sainte-Croix de Jérusalem

Atelier « Arts de la table » de Madame Viviane

Animations familles et visites flash par le 1204 : la Bande à bambous, cartes puzzles, construction...

Découverte de la prestigieuse école Ferrandi

Ateliers d'agroécologie et de sciences participatives avec l'INRAE, l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin...

5 bouchées salées et sucrées adultes conçues par de grands chefs (voir page 19)

1 « joyeux repas » version Cité + 1 cadeau pour les enfants de 4 à 12 ans,

1 verre à pied gravé

2 dégustations de vin ou 2 boissons non alcoolisées (ou un peu des deux)

Expo permanente « Le petit théâtre du bien manger et du bien boire »

Expo permanente « En cuisine »

Expo permanente « La Chapelle des Climats et des terroirs »

10% de remise aux ateliers d'œnologie de l'École des vins de Bourgogne

5% de remise à la Librairie gourmande (hors magazines et mangas)

AVEC LE PASS  
INAUGURAL



**21€**

tarif adulte

**10€**

tarif enfant  
de 4 à 12 ans

# Et pour compléter le menu

## LE VILLAGE GASTRONOMIQUE, LE CŒUR GOURMAND DE LA CITE



Avec comme invité d'honneur Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie et ancien chef des cuisines de l'Élysée, le Village Gastronomique ouvre ses portes de le 6 mai. La programmation du week-end sera riche et d'accès gratuit.

Durant le week-end inaugural, le Village met les petits plats dans les grands. L'allée centrale se transforme en un véritable festival gastronomique. En partenariat avec le Comité gastronomie et promotion des produits régionaux de Bourgogne-Franche-Comté (GPPR), chaque boutique présentera en extérieur un comptoir découverte pour partager, déguster ou acheter une sélection de produits du terroir français. Des producteurs, artisans et meilleurs ouvriers de France (MOF) seront ainsi présents pour échanger avec le public, raconter leur savoir-faire et faire déguster leurs produits d'exception. Les plus gourmands seront séduits par la Gloriette. Ils feront la connaissance de cinq meilleurs ouvriers de France : Nicolas Bernardé, pâtissier-confiseur, le pâtissier Olivier Menard, Emmanuel Ryon, glacier et champion du monde de pâtisserie et l'inénarrable Vincent, torréfacteur passionnant de Marnay, en Haute-Saône. D'autres surprises attendront nos visiteurs !

### Du côté de la Cuisine expérientielle, la programmation du week-end sera riche :

- Une masterclass suivie d'une dégustation signée par la maison Bernard Loiseau
- Un show culinaire « Vive la Bourgogne » proposé par Takashi Kinoshita, chef étoilé du Château de Courban, qui magnifiera les produits du terroir local.
- Les ateliers flash de François Robin, MOF Fromager pour apprendre à déguster le fromage comme un pro.
- L'inauguration du Bar et du Rooftop de la Cuisine expérientielle : Matthias Giroux, mondialement reconnu dans l'univers de la mixologie, accompagné de notre équipe, surprendra avec des cocktails à base de saveurs du terroir et proposeront une « cuisine liquide » réalisée à partir de produits frais du Village. On retrouvera les célèbres maisons d'alcools, vins et spiritueux de la région : les Distilleries Peureux, la maison Briottet, Sab's (Alambic Bourguignon), la Ferme Fruirouge, le Château de Marsannay...

### À La Librairie gourmande

Au cœur du Village Gastronomique, Déborah Dupont convie Mercotte, la célèbre animatrice de l'émission *Le Meilleur Pâtissier* et blogueuse culinaire, pour une séance de signature. Par ailleurs, avec le pass inaugural, vous profitez une remise de 5% sur tous les produits de la librairie (hors magazines et mangas).

## AVEC L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Une cave aux arômes est installée dans le hall de la Cité, juste devant la cellule de dégustation. Avec ou sans le pass inaugural, vous pourrez découvrir les différentes familles d'arômes des vins de Bourgogne.

Le pass inaugural offre la possibilité de participer aux premiers ateliers immersifs de dégustation à tarif préférentiel de 18€ (au lieu de 20€).

→ [www.citedelagastonomie-dijon.fr](http://www.citedelagastonomie-dijon.fr)

> Se former > l'École des Vins de Bourgogne > Je réserve mon atelier



## AU CINÉMA PATHÉ

Le cinéma Pathé Dijon ouvre ses 9 salles au public dès le vendredi 6 mai au soir, après l'ouverture des portes de la Cité.

Profitez de l'offre découverte : **1 place offerte pour 1 place achetée avec le code promo « BIENVENUE »**. Offre valable uniquement au Pathé Dijon du 6 au 8 mai 2022 pour l'achat de 2 places au tarif plein sur [cinemaspathegaumont.com](http://cinemaspathegaumont.com) ou l'application mobile des cinémas Pathé Gaumont. Hors retransmissions culturelles et hors suppléments tels que séances 3D et lunettes 3D.

## DES BOUCHÉES REMPLIES D'ÉTOILES AVEC LE PASS INAUGURAL

Pour les visiteurs cherchant une expérience gustative clé en main et ayant opté pour l'achat d'un pass inaugural (lire pages 16-17), Dominique Dansard, chef créateur du traiteur Maison Dansard, et Eric Pras, chef triplement étoilé de la Maison Lameloise, ont préparé un parcours gourmand en l'honneur du Repas gastronomique des Français qu'incarne dans toutes ses composantes la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon.

Ils ont pour cela fait appel à plusieurs chefs et chefs étoilés de la région Bourgogne-Franche-Comté et d'ailleurs pour créer une dizaine de bouchées parmi lesquelles les détenteurs du pass pourront choisir – dans la limite, pour le « pass adulte », de 5 bouchées dont une sucrée, accompagnées de deux dégustations de vin - tout en déambulant dans la Cité avec accès à l'intégralité des espaces d'expositions. Vous pourrez ainsi retrouver les créations des chefs Eric Pras (Maison Lameloise à Chagny), David Zuddas (DZ'envies à Dijon), Patrick Bertron (Restaurant La Côte-d'Or à Saulieu), Romuald Fassenet (Château Mont Joly à Dole), Christophe Quéant (Le Carmin à Beaune), Christophe Roure (Le Neuvième Art à Lyon) et bien d'autres encore qui vous seront précisés au fil de stands spécialement dressés pour l'occasion.

Au menu\* : vous pourrez, par exemple, retrouver des Croustillants de pied de cochon en gribiche, de la Truite du Jura marinée à l'ail des ours, du Bœuf de Charolles et ses navets de printemps confit Vougeot ou encore du paleron de Bœuf Bourguignon... sans oublier, au titre de la bouchée sucrée, des desserts magnifiant le fruit et le chocolat !

\*Recettes en cours de mijotage, susceptibles d'adaptation.

# À partir du 10 mai

Après un week-end inaugural festif, la Cité prend son rythme de croisière le mardi 10 mai pour tous et pour longtemps.

**L'accès aux commerces et aux cinémas est toujours libre et gratuit**, c'est également le cas si vous voulez simplement déambuler en curieux au 1204 ou visiter la Chapelle Sainte-Croix de Jérusalem.

Des billets payants sont aussi proposés par le pôle culturel et les nombreux partenaires présents sur le site. Plusieurs formules permettent de vivre une première expérience "clé en main" à la découverte de la Cité.

→ **Le billet « exposition/gourmand » à 9 €**

donne accès à toutes les expositions de la Cité et à un petit cadeau gourmand acheté aux écoles hôtelières de la métropole ou à des structures d'insertion.

→ **Le billet « découverte/dégustation » à 13 €**

donne accès à toutes les expositions de la Cité et à deux dégustations de vin (ou d'un cocktail sans alcool) dans la Cave de la Cité. Vous repartirez avec votre verre gravé.

→ **Le billet « ateliers/papilles » à partir de 24 €**

donne accès à toutes les expositions de la Cité et propose une initiation à la dégustation avec l'École des vins de Bourgogne ou un atelier culinaire dans la cuisine expérientielle de 40 mn environ.

Détails des offres, calendrier d'animations et tarifs sur [www.citedelagastronomie-dijon.fr](http://www.citedelagastronomie-dijon.fr)

Pour toutes questions, informations, et réservations pour les groupes et les scolaires : 03 80 23 88 76

## Pour aller plus loin

Et si vous alliez découvrir la Boutique du pôle culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin ? Nichée sous un ensemble de voûtes en ogive magnifiquement réhabilitées, elle est littéralement intégrée dans le parcours des expositions. Vous y trouverez plus de 250 références de produits "made in France" pour la plupart nouveaux et exclusifs, dont ces deux ouvrages inédits et très complets dédiés la Cité.



**La Cité passe à table !**

**L'aventure de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon**

Novembre 2010, le repas gastronomique des Français est inscrit par l'Unesco au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Mai 2022, la Cité internationale de la gastronomie et du vin ouvre ses portes à Dijon. Douze années de réflexion, d'imagination et de travail intense pour offrir un véritable écrin aux valeurs du « bien manger » et du « bien boire », et conforter la place de Dijon comme capitale du goût et de l'art de vivre. Ce livre part à la découverte de ce nouveau lieu original, un incontournable sur la Route des grands crus, où culture et divertissement se conjuguent avec gourmandise !



**Récit d'une métamorphose urbaine**

Porté par Eiffage, le travail du photographe Philippe Maupetit donne naissance à un ouvrage qui révèle l'émergence d'un quartier dédié à la gastronomie et à l'inscription du Repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Tout au long des 352 pages, il remonte le temps et déroule l'histoire du quartier. Des images de paysages urbains réparés, d'architectures, d'hommes et de femmes inscrivent les acteurs dans le temps long du témoignage. Un chantier monumental, qui est aussi le plus grand projet jamais réalisé par Eiffage en région.

# Pour venir, c'est simple !

## Tous les chemins mènent à la Cité

### Station de tramway « Monge - Cité de la Gastronomie » (T2)

Ici convergent également plusieurs lignes de bus et désormais la navette de cœur de ville City. Une station DiviaVélodi, une vélostation et une station d'autoportage sont d'autres atouts déjà implantés sur ce site.

### Un parking silo de 460 places

Au service du centre-ville mais aussi pour dynamiser l'entrée sud de Dijon, le parking Monge - Cité de la Gastronomie a vocation à accueillir les véhicules des visiteurs de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

### Gare Dijon-ville

Avec 20 000 voyageurs par jour, via le Jardin de l'Arquebuse, la gare et son pôle d'échanges multimodal ne sont qu'à quelques minutes à pied, ou à une station de tram seulement. Idéal pour accueillir facilement les passagers débarquant d'une des cinq lignes TGV desservant Dijon.

### La rue Monge vers le cœur de ville

Par cette artère dont la requalification est à l'étude, le secteur sauvegardé, son palais, son musée des Beaux-Arts, ses nombreux commerces, sont à deux pas. Les visiteurs de la Cité internationale de la gastronomie et du vin seront incités à se rendre vers le centre-ville, et inversement, grâce à des parcours touristiques spécialement étudiés.

### La route des grands crus

Elle débute ici ! Des circuits (en navette, en voiture, à vélo, à pied...) proposeront aux visiteurs une « descente » jusque dans les vignes pour découvrir, sur le terrain, les quelque 1 200 Climats du vignoble de Bourgogne.

### Un environnement exceptionnel

«Coulée verte» le long de l'Ouche et vers le lac Kir, sentier du Batier, jardin de l'Arquebuse... La nature elle aussi préservée et valorisée est aux portes de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

#### De la Cité à la cité

Une troisième antenne de l'office du tourisme de Dijon métropole est désormais installé au cœur de la Cité, à l'entrée du 1204, Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine. Elle devient naturellement le point de départ d'une visite enrichie de Dijon.

[www.destinatioindijon.com](http://www.destinatioindijon.com) - 03 80 44 11 44



## ACCÈS AU SITE

### Au pôle d'échange Monge-Cité de la Gastronomie

- Tram T2
- Bus Lianes 4 & 5, lignes B12, B18 et Proxi 33
- Navette DiviaCity
- Station DiviaVélodi et DiviaVélo Park
- Stationnement au DiviaPark

### Depuis la gare SNCF

- À pied, traverser le tunnel Henri Vincenot, direction jardin de l'Arquebuse
- Tram T2, arrêt Foch Gare, direction Chenôve centre

Retrouvez toutes les infos sur [divia.fr](http://divia.fr)

## EN VOITURE, EN TRAM, EN BUS... J'ACCÈDE À LA CITÉ À PRIX RÉDUIT

Dès le 10 mai 2022, Dijon métropole et DiviaMobilités proposent deux tarifs préférentiels pour tous les détenteurs d'un billet payant d'accès aux expositions de la Cité

- **2,20 €** les 3h de stationnement au DiviaPark Monge-Cité de la Gastronomie (au lieu de 4€ prix public)
- **0,80 €** l'aller-retour en Bus&Tram (au lieu de 3€ 10 prix public)

Voir toutes les offres sur [www.citedelagastronomie-dijon.fr](http://www.citedelagastronomie-dijon.fr)

## GRUPE EIFFAGE

---

### FERRANDI PARIS

Campus de Dijon

### ÉCOLE DES VINS

Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne

### VILLAGE GASTRONOMIQUE

Groupe K-REI

### CAVE DE LA CITÉ • TABLE DES CLIMATS COMPTOIR DE LA CITÉ

Groupe Épicure

### CINÉMA PATHÉ DIJON

Les cinémas Pathé Gaumont

### LE SAINTE-ANNE HÔTEL DIJON, CURIO COLLECTION BY HILTON

Naos Hôtel Groupe

### GRUPE FRANÇOIS 1<sup>ER</sup>

### VILLAGE BY CA

Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne

---

### LE 1204

Centre d'interprétation de l'architecture  
et du patrimoine de Dijon

### OFFICE DE TOURISME DE DIJON MÉTROPOLE

---

## CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

RUE DE L'HÔPITAL - DIJON

[citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)

---



Le repas  
gastronomique  
des Français<sup>®</sup>  
Patrimoine de l'humanité



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Les Célébrités du vignoble  
de Bourgogne  
Partenaire du Label du  
patrimoine mondial en 2015



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

