C'EST Noël

À LA CITÉ !

DU **06.12.**23
AU **20.01.**24

Tout le programme sur
→ citedelagastronomie-dijon.fr

CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN
DIJON

INFOS PRATIQUES

Cité internationale de la gastronomie et du vin
Parvis de l'Unesco - 21000 Dijon - Tél. 03 80 23 88 76
Les jours et horaires d'ouverture sont à retrouver sur :
www.citedelagastronomie-dijon.fr

EXPOSITIONS

→ **Les 4 expositions *À la table des Français***
→ **Le 1204, Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine**
→ **La boutique culturelle**
03 80 23 88 76
contact@citedelagastronomie-dijon.fr
Les 4 expositions À la table des Français, le 1204 et la boutique culturelle seront fermés les 25/12 et le 1er/01

CINÉMA PATHÉ DIJON

Ouvert 7J/7 - Horaires des séances sur le site :
www.pathe.fr
Les 25/12 et 1er/01, ouverture à 13h

LA LIBRAIRIE GOURMANDE

03 80 43 44 43
dijon@librairie-gourmande.fr
www.librairiegourmande.fr
Fermeture à 17h les 24/12 et 31/12
Fermé les 25/12 et 1er/12

FERRANDI PARIS

03 45 43 32 59
contact@ferrandi-paris.fr
www.ferrandi-paris.fr

ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Horaires des ateliers sur le site :
www.ecoledesvins-bourgogne.com
dijon@ecoledesvins-bourgogne.com

VILLAGE BY CA

16 rue de l'hôpital - 21000 Dijon
dijon@levillagebyca.com
www.dijon.levillagebyca.com

VILLAGE GASTRONOMIQUE

→ **Le Manège à moutardes, Le Billot, l'Écaille, La Planche, La Gloriette, Le Dressoir**
Infos sur : www.villagegastronomique.fr
Le 24/12, fermeture des boutiques à 18h
Le 31/12, boutiques ouvertes de 9h30 à 19h30
Boutiques fermées les 25/12 et 1er/01
→ **Le Moulin**
03 73 27 54 37
Le 25/12, ouverture de 7h30 à 12h30
Fermé le 1e/01

BARS | RESTAURANTS | BRASSERIE

→ **Food Court du Village gastronomique**
Le Billot, L'Écaille, La Planche, La Gloriette,
Le Cheesetruck, Le Charreton (restaurant pop-up)
Infos sur : www.villagegastronomique.fr

→ **La Cave de la Cité**
03 80 41 68 33
contact@lacavedelacite.fr
Fermé les 25/12 et 1er/01
Ouvert le 24/12 et le 31/12 de 11h à 19h

→ **La Table des Climats, restaurant gastronomique**
03 80 41 74 98 - contact@latabledesclimats.fr
À partir de 10 personnes : réservations
au 06 46 84 53 91
Le 24/12 : fermé à midi, ouvert le soir
Le 25/12 : ouvert à midi, fermé le soir
Le 31/12 : fermé à midi, ouvert le soir
Le 1er/01 : ouvert à midi, fermé le soir

→ **Le Comptoir de la Cité**
Restaurant, bar, snack, vente à emporter
Brunch le dimanche
03 80 41 70 16
contact@lecomptoirdelacite.fr
Fermé le 25/12 et le 1er/01
Le 24/12 : brunch de 11h à 15h, fermé le soir
Le 31/12 : brunch de 11h à 15h, fermé le soir

→ **La Cuisine expérientielle**
Restaurant, brunch le dimanche,
bar expérientiel du rooftop
Infos et réservations sur :
www.villagegastronomique.fr
Fermé le 25/12 et le 1er/01
Le 24/12 : brunch de 11h30 à 15h30, fermé le soir
Le 31/12 : brunch de 11h30 à 15h30, fermé le soir

→ **Le Bamagotchi, bar à bières**
03 45 34 39 60
Instagram : @bamagotchi.dijon
Fermé les 25/12 et 1er/01

Attention à la fermeture exceptionnelle du 8 au 11 janvier 2024 des quatre espaces d'exposition de la Cité (l'exposition temporaire *Et si on allait au resto ?* et les trois expositions permanentes) ainsi que la Chapelle des climats et des terroirs, la chapelle Sainte-Croix de Jérusalem et la boutique culturelle. La Cité internationale de la gastronomie et du vin reste ouverte, ainsi que le 1204, le Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine.

Vous pouvez utiliser vos chèques vacances à la Cité pour les expos, les ateliers et les mini-stages d'Halloween

DIJON MAG - HORS-SÉRIE DU N° 374 DÉCEMBRE 2023.
© Crédits photos : Ville de Dijon, Vincent Arbelet, F. de Silans,
Ecole des Vins de Bourgogne, Glain-Fromont, Phillippe Maupetit & DR
Conception et réalisation : tempsRéel - Impression : AG Roto 02 33 85 10 10
Distribution : Adrexo - Tiré à 92 000 exemplaires - N° d'impression : 70779
Dépôt légal : 4e trimestre 2023

PEFC 10-31-1228 / Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org

C'EST Noël À LA CITÉ !

DU **06.12.**23
AU **20.01.**24

Édito

François Rebsamen
Maire de Dijon
Président de Dijon métropole

Après la découverte de la pâtisserie, la Cité vous propose de découvrir, à partir du 22 décembre, sa deuxième grande exposition temporaire. Elle nous invite « au resto », lieu incontournable de l'art de vivre à la française. Que l'occasion soit familiale, amicale ou professionnelle, qu'elle soit rare ou plus fréquente selon les moyens ou le mode de vie, le restaurant est toujours synonyme de convivialité. Brasserie, food-court, bistrot, bouillon, auberge, pizzeria, guinguette, crêperie, routier, table étoilée… : la France offre un choix de diversité, de simplicité ou de grande gastronomie que le monde entier nous envie !
Le maire que je suis de la capitale « mondiale » de la gastronomie partage avec Thierry Marx – chef étoilé, président national de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), et par ailleurs parrain de cette nouvelle exposition – le souci d'accompagner les jeunes vers les métiers de la restauration.
Au lycée du Castel, à l'école des métiers de Dijon métropole, sur le campus Ferrandi ou bientôt chez Vatel, Dijon dispose d'un grand nombre de formations à toutes les cuisines. Pour continuer à aller au resto, comme le propose joyeusement cette nouvelle exposition, nous avons besoin de ces futurs talents !
C'est aussi au restaurant que se jouent les grandes questions liées à l'alimentation, à l'éthique de production et de consommation, et au développement durable avec la lutte contre le gaspillage.
120 000 visiteurs ont goûté aux secrets de la pâtisserie.
Je souhaite le même succès à cette nouvelle exposition.
Longue vie à tous les restaurants, et bon appétit.

TOUT LE MONDE

VISITES GUIDÉES

VISITE GUIDÉE GOURMANDE *À TABLE !*

Laissez-vous conter le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. (Re)visitez ces repas qui célèbrent les moments les plus importants de nos vies, des arts de la table au vocabulaire dédié à notre façon parfois truculente de nous nourrir... En fin de visite, une dégustation salée et sucrée dans les boutiques du Village vous attend !

À 10h30, les 9/12, 16/12, 30/12, 3/01, 16/01
Durée 1h - 9 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

LA CHAPELLE DES CLIMATS ET DES TERROIRS

Partez à la découverte des Climats bourguignons, des métiers du vin et de la vigne, en survolant les paysages viticoles de la Côte. Profitez également d'un cadre majestueux, témoin d'histoires dijonnaises au sein de la Grande Histoire.

À 10h30, les 17/12 et 7/01 - Durée 1h
4 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

NOUVEAU

ET SI ON ALLAIT AU RESTO ?

Ouverture de la nouvelle exposition temporaire le 22/12

VISITE GUIDÉE GOURMANDE

Qu'est-ce donc que le restaurant, d'où vient-il, quel fut l'essor de cette institution gastronomique française et ses influences, que dit-il de notre société et de ses évolutions ? C'est tout l'objet de la nouvelle exposition temporaire parrainée par Michel Escoffier et Thierry Marx : *Et si on allait au resto ?* Découvrez l'histoire du restaurant qui se révèle dans cette exposition comme une pièce de théâtre avec ses acteurs, sa scène, ses coulisses, son scénario et son metteur en scène. Terminez votre visite par une dégustation gourmande au cœur de l'expo.

À 10h30, les 23/12, 28/12, 4/01, 6/01, 14/01
Durée 1h - 9 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

MÉDIATION AU RESTAURANT !

Au sein de l'espace de médiation de notre nouvelle exposition, nos médiatrices vous accueillent dans la journée pour une courte animation. Pour savoir ce qui vous attend, consultez le menu du jour sur place !

Pour tout public à partir de 5 ans - La médiation est comprise dans le prix du billet d'accès à l'expo.

ACCESSIBILITÉ POUR LES EXPOS

Les 4 expositions À la table des Français et le 1204 – Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine mettent à disposition un ensemble d'outils destiné aux publics déficients visuels et auditifs et aux publics à handicap mental.

En savoir plus : citedelagastronomie-dijon.fr/accessibilite

SE RÉGALE

ATELIER DÉCOUVERTE

DÉLICES ET ÉPICES DE NOËL

Pour les fêtes, la Bourgogne et l'Est de la France embaument les épices ! Venez découvrir les spécialités sucrées de cette période et le cheminement des épices jusqu'à nos jours...

À 11h30, les 9/12, 16/12, 23/12, 30/12, 6/01 Durée 30 min - Gratuit - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

AQUARELLES DE NOËL

Honorez l'univers de Noël en réalisant de belles aquarelles avec l'aide d'une aquarelliste.

Pour tout public à partir de 7 ans. À 17h30, le 7/12. Durée 1h - 2 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

ASAÉS ET BETTERAVE

ASAÉS et Hugo Schneider, le chef du restaurant Betterave à Dijon, vous convient à un voyage artistique, gastronomique et olfactif, pour tisser des liens entre Orient et Bourgogne par le biais de partages et de recettes.

Pour tout public à partir de 15 ans. À 11h, le 10/12 - Durée 1h30 - 15 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

ASAÉS ÉPICÉ !

Sélectionnez et apportez votre épice fétiche pour réaliser une recette dans le cadre d'un atelier multi-sensoriel artistique, gastronomique et olfactif "ASAÉS" !

Pour tout public à partir de 15 ans - À 15h, le 10/12 - Durée 1h15 - 9 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

TEA TIME NOËL

Venez préparer les classiques de cette tradition anglaise à déguster autour d'une bonne tasse de thé...

Pour tout public à partir de 7 ans - À 15h, les 27/12 et 29/12 - Durée 2h - 9 € Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

ARÔMES ET SENTEURS DE NOËL

Êtes-vous déjà entrés dans une boutique, la tête ailleurs, et soudain, une odeur... Vous vous retrouvez projetés des années en arrière, lors d'un Noël de votre enfance ? Certaines odeurs, certains goûts nous évoquent à coup sûr Noël et ses réjouissances. Profitez-en pour redécouvrir leurs origines et usages sous un nouvel angle.

Pour tout public à partir de 12 ans - À 15h, les 9/12, 16/12 et 17/12. À 18h le 14/12 Durée 1h - 6 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

ATELIER DÉTOX

Vous avez un peu trop mangé pendant les fêtes de fin d'année ? Interfel, la filière fruits et légumes de Bourgogne, a une solution pour vous !

Pour tout public à partir de 7 ans - À 14h30, le 3/01 - Durée 1h - Gratuit - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

AQUARELLES D'HIVER

Apprenez les techniques de l'aquarelle et mettez à l'honneur les couleurs hivernales, tout en vous détendant en musique.

Pour tout public à partir de 7 ans - À 15h, le 13/01. Durée 1h - 2 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

MIEUX SE NOURRIR CETTE ANNÉE

En compagnie d'une nutritionniste, venez confectionner une recette pleine de vitamines pour passer l'hiver en pleine forme !

Pour tout public à partir de 15 ans - À 10h, le 13/01 - Durée 2h - 15 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

LES ENFANTS

ATELIER FAMILLE

RENDEZ-VOUS AU PÔLE... CULTUREL !

Venez décorer le sapin du Pôle culturel à la Cité.

Pour tout public - À 14h, le 6/12 - Durée : 1h Gratuit - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

CHOUETTE DÉCO POUR NOËL

Chouet'envol se lie à la Cité pour vous proposer un atelier de création de jolies décorations de Noël !

Pour tous à partir de 7 ans - À 11h, le 9/12 Durée : 1h - 9 € - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

ON CROQUE LE SAPIN ET SES BOULES !

Venez cuisiner en duo parent-enfant un sapin délicieux et ses décorations sucrées !

Pour les familles et enfants à partir de 4 ans À 15h le 28/12, à 11h le 29/12 - Durée : 1h 6 € - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

MÉDITATION OLFACTIVE PARENT-ENFANT

En compagnie de l'Art-thérapeute Sabine Clairet

À 14h, le 13/01 - Durée 1h - 9 € par binôme parent/enfant à partir de 8 ans - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

ATELIER YOGA PARENT-ENFANT

Accompagnés par la professeure de yoga Laure Hudry, venez-vous initier au yoga avec votre enfant et profiter ensemble d'un moment de douceur

À 15h30, le 14/01 - Durée 1h - 9 € par binôme parent/enfant à partir de 8 ans - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

CONTES

CONTE DE LA LIBRAIRIE GOURMANDE

Au programme des contes de la Librairie : Nino Dino, Beurk de la soupe de fougères (11h, le 9/12), Le meilleur resto du Monde (11h, le 16/12), Le loup qui voulait manger le Père Noël (à 11h le 23/12), Le festin de Noël (à 16h le 27/12), Une histoire de galette et de Roi (à 11h le 30/12), La galette des reines et la galette des rois (à 16h, le 3/01), Jean, petit marmiton, La galette des Rois (à 11h, le 6/01), L'anniversaire de Monsieur Guillaume (à 11h, le 13/01)

Pour les enfants à partir de 6 ans à la Librairie Gourmande - Durée : 30 min. - Gratuit Réservation obligatoire sur dijon@librairiegourmande.fr

CONTE POUR PETITS : ROULE GALETTE

Je suis la galette, la galette... ! (Re)découvrez ce cultissime conte et dégustez une délicieuse galette !

Pour les enfants de 3 à 6 ans. À 16h, les 6/01 et 7/01 - Durée 45 min - 2 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

PETITS CUISINIERS

SABLÉS DE FÊTE

Confectionnez de superbes sablés de fête pour vous régaler encore un peu...

Pour les enfants de 6 à 12 ans - À 14h30, les 4/01 et 5/01 - Durée 1h - 4 € - Réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

S'AMUSENT

© Stéphane Rouillard

FÉÉRIES DE NOËL À LA CITÉ

Et si Noël nous était conté... Animations pour les petits, forêts de sapins et village illuminé enchantent le parvis de la Cité en décembre.

AVEC LE 1204

ATELIER DE PONTS EN PONTS

Gustave Eiffel a construit de nombreux ponts évoqués dans l'exposition « Des Génies, des lieux ». Mais comment ça tient un pont ? Comment ça se construit ? Autant de questions auxquelles nous vous proposons de répondre grâce à cet atelier de construction avec des modules en bois.

Pour les enfants de 6 à 10 ans - Mercredi 6/12 et samedi 9/12 à 14h30 - Durée : 2h environ Gratuit - Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr
En partenariat avec le Pavillon des sciences.

ATELIER EN FAMILLE : PATRIMOINE EN JEUX AU 1204

Des puzzles, des jeux de construction et des jeux de plateaux inédits vous feront passer de bons moments en famille pour jouer et vous amuser avec le patrimoine et l'architecture.

Pour les familles et enfants de 4 à 10 ans Mercredi 20/12 et jeudi 28/12 à 14h30 Durée : 2h environ - Gratuit Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

ATELIER EN FAMILLE : MEILLEURS VOEUX

À partir de photographies, de peintures et d'autres vues de monuments et de paysages de Dijon, inventez votre propre carte de vœux personnalisée. À vos colles et ciseaux !

Pour les familles et enfants de 6 à 10 ans Mercredi 03/01 et samedi 06/01 à 14h30 Durée : 2h environ - Gratuit Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

EN FÊTES & EN FESTIVAL

EIFFEL, INGÉNIEUR ET GASTRONOME
JUSQU'AU 12/12

À l'occasion du centenaire de sa disparition, l'association Eiffel organise à la Cité une exposition photographique qui retrace l'histoire familiale de Gustave Eiffel dans son quartier natal ainsi que quelques menus illustrant les pratiques gastronomiques de l'époque.

Dans le hall de la Cité

FESTIVITÉS DU TÉLÉTHON

Partage, défi, créativité... Des animations s'organisent à la Cité au profit du Téléthon 2023.

Vendredi 8 et samedi 9/12

LE VILLAGE DE NOËL

Du mercredi 13 décembre au dimanche 7 janvier, les mercredis, samedis et dimanches. Présence du Père Noël les 13, 16, 20 et 23 décembre. Prenez-vous en photo avec le Père Noël et ses lutins et laissez-vous illuminer par le chalet gourmand : crêpes, guimauves, biscuits de noël, cookies, chocolat chaud, sucre d'orge...

CHRISTMAS CAROLS 16/12

Les enfants de l'école primaire Sainte-Ursule reviennent à la Cité pour une déambulation musicale rythmée par les plus célèbres chants de Noël. 70 voix pour entonner ensemble le fameux Merry Christmas ou le populaire Jingle Bells et d'autres chants traditionnels...

À suivre en famille le samedi 16/12 à 16h
Gratuit - Durée 1h environ

À L'AFFICHE AU CINÉ

- **M en réalité. 7/12.** Concert de la dernière tournée de M.
- **Le retour du Jedi. 21/12.** Dans le cadre des séances Il était une fois, redécouvrez le film mythique de Star Wars (épisode 6). Séance présentée par Philippe Rouyer, journaliste et critique de cinéma.
- **Le Roi Lion. 31/12.** Film culte à revoir dans le cadre de Ciné Hits à revoir.

Information et réservation sur pathe.fr

EN DIRECT DU METROPOLITAN OPERA

9/12 : Florencia sur l'Amazone
6/01 : Nabucco de Giuseppe Verdi

Information et réservation sur pathe.fr

© Bibliothèque municipale Dijon

GRAND WEEK-END
ET SI ON ALLAIT AU RESTO ?

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21/01

La nouvelle exposition temporaire sera l'occasion d'un grand week-end d'animations autour du restaurant. Conférence dégustation autour de l'histoire du restaurant avec l'académicien Pascal Ory, table ronde sur le restaurant de demain avec le chef Thierry Marx, visites guidées gourmandes et musicales de l'expo, jeux de plateaux sur la thématique inviteront tous les publics à découvrir l'univers du restaurant et de ses cuisines.

Le chef Olivier Chaput et l'équipe du festival *Les enfants cuisinent* concoctent un programme spécial jeune public avec des ateliers culinaires et de nombreuses animations pour régaler les cuisiniers en herbe...

Programme détaillé à retrouver prochainement sur citedelagastronomie-dijon.fr

© Bibliothèque municipale Dijon

FOOD'ART OU FOU D'ART

Puisque le resto investit la nouvelle expo, Adam Rattigan, artiste londonien propose une collection inattendue autour de l'art de la table. La série de mises en scène ludiques de l'expo FOOD'ART s'inspire du style de différents artistes que vous reconnaitrez très facilement...

Haute en couleur, l'expo démarre dans le hall le 15/12. Pour retrouver toutes les infos de la collection →

SECRETS DE CHEFS ET TRÉSORS DE V

MASTERCLASS DE NOËL SIGNÉES FERRANDI PARIS À DIJON

Entre démonstrations de tours de main et découvertes de gestes et d'astuces pour réussir les recettes iconiques de notre gastronomie, l'École FERRANDI Paris à Dijon vous propose des masterclass spéciales fêtes : Bûche de Noël praliné et citron (6/12), Préparer son apéro de Noël (12/12), Sapin de Noël en chocolat et fruits secs (12/12). Masterclass et dégustation les mardis de 18h à 20h.

Durée 2h - 60 € - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

ACCORDS METS DE FÊTES & CRÉMANTS DE BOURGOGNE

L'École des vins de Bourgogne vous propose un atelier spécial Fêtes. Découvrez les différentes façons d'associer les crémants de Bourgogne tout au long de votre repas de fin d'année. Retenez les grands principes des accords mets et crémants, recherchez l'harmonie culinaire.... Exercice illustré par l'association de 5 crémants de Bourgogne à 5 bouchées festives.

Atelier ouvert à tout public à partir de 18 ans Durée 1h - 35 € / 65 € en duo - À 18h30, les jeudi 7/12, 14/12, 21/12 et 28/12, à 18h30 les samedis 9/12, 16/12, 23/12 et 30/12, à 11h30 les dimanches 10/12, 17/12, 24/12 et 31/12. Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

VOTRE CATALOGUE DE NOËL DU VILLAGE

Toutes les offres du Village gastronomique pour noël réunies dans un catalogue afin de vous accompagner dans la réalisation de votre repas du réveillon ! Bientôt disponible en boutiques et sur notre site internet.

Plus d'informations à retrouver prochainement sur villagegastronomique.fr

AU COMPTOIR

BRUNCH DE FÊTE

Les dimanche 24/12 et 31/12, le brunch sera servi de 11h à 15h - Réservation conseillée au 03 80 41 70 16

À LA CAVE DE LA CITÉ

LE MEILLEUR POUR LA FÊTE

Les cavistes de la Cave ont sélectionné pour vous les meilleurs vins pour les fêtes, comme le célèbre vin moelleux Tokai de Hongrie ou un Hermitage de 1995... A découvrir et à déguster au verre pendant tout le mois de décembre.

CHALEUR DE NOËL À LA CAVE

Masterclass autour des whiskies et des spiritueux qui accompagneront vos fêtes de fin d'année.

De 18h30 à 19h30 le 14/12
Groupe de 15 personnes maximum
Information et réservation : 03 80 41 68 33

VIGNERONS

LA TABLE DES CLIMATS

MENUS DE RÉVEILLONS

Sous la direction culinaire d'Éric Pras, chef triplement étoilé Michelin, le chef de la Table Kévin Julien vous concocte des menus de fête très gourmands :

- **Le 24/12,** menu du réveillon de Noël en 5 services et le **25/12** à midi, menu de Noël en 4 services
- **Le 31/12,** menu Spécial Saint-Sylvestre en 6 services et le **01/01** à midi, menu du jour de l'an en 4 services

Information et réservation : 03 80 41 74 98

AU MOULIN

FESTIVITÉS

Le boulanger de la Cité vous propose 7 bûches différentes pour vos fêtes de fin d'année dont deux traditionnelles avec une vraie crème au beurre. Toute une ribambelle de pains festifs accompagnera vos mets de fête et le pain de seigle se déclinera en version figue ou citron pour sublimer vos agapes.

Réservation sur place ou au 03 73 27 54 37

À LA CUISINE EXPÉRIENTIELLE

Dans une ambiance festive et gourmande, profitez d'un brunch avec les produits de saison et les saveurs de Noël.

Plus d'informations et menus à retrouver prochainement sur villagegastronomique.fr

NOUVEAU

OUVERTURE D'UN NOUVEAU RESTAURANT 100% BOURGOGNE À LA CITÉ

Le Village gastronomique de la Cité accueillera un nouveau restaurant dédié à la cuisine bourguignonne à partir de la fin de cette année 2023. C'est Florent Colombo, chef bien connu à Dijon, qui prendra les rênes de l'établissement.
Cet amoureux de la cuisine régionale a travaillé dans plusieurs restaurants étoilés en Bourgogne, avec comme plat signature, les œufs en meurette, pour lesquels il a tenté de remporter les championnats du monde.
Florent Colombo souhaite proposer une cuisine authentique, gourmande et généreuse en mettant en valeur les produits locaux, avec des plats emblématiques de la Bourgogne.
Ce restaurant devrait contribuer à faire connaître la gastronomie bourguignonne au-delà de ses frontières.
Nous sommes impatients de faire découvrir sa cuisine aux Dijonnais et aux visiteurs.

Ouverture prévue en fin d'année
Réservations : 03 73 27 54 25

VOYAGE DANS L'HISTOIRE DE DIJON

LE 1204
CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE
DIJON

Le 1204 - Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine de Dijon vous dévoile les richesses du patrimoine ancien et contemporain de la ville. Librement, gratuitement, en visite guidée ou lors d'une activité, explorez les 2000 ans d'histoire de la ville !

Activités gratuites avec réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

VISITES

VISITES-DÉCOUVERTE DU 1204

Tout au long de l'exposition permanente du 1204, immergez-vous dans les paysages, l'architecture et l'histoire de Dijon.
Pour tous - Durée : 1h
Vendredi 29/12 à 16h

PROMENADE : DE L'HOPITAL À LA CITÉ

De l'hôpital primitif fondé en 1204 à la Cité internationale de la gastronomie et du vin, 800 ans d'occupation hospitalière ont marqué l'histoire et l'architecture du lieu.
Pour tous - Durée : 1h30
Vendredi 29/12 à 14h30, vendredi 05/01 à 14h30

Jusqu'au 3 mars 2024

DES GÉNIES, DES LIEUX

L'exposition temporaire du 1204 vous entraîne à la découverte d'un panorama du patrimoine scientifique et technique de Dijon ! Retrouvez tout le programme autour de l'exposition sur patrimoine.dijon.fr

VISITES GUIDÉES

Pour tous - Durée : 1h environ - Mardi 12/12 à 12h30 et 18h, vendredi 05/01 à 16h, mardi 16/01 à 12h30 et 18h.

SUR LES TRACES DE GUSTAVE EIFFEL

À l'occasion de la commémoration de la disparition du célèbre ingénieur dijonnais, profitez d'une promenade sur les traces de Gustave Eiffel en passant par le port du canal et le Petit Castel.
Pour tous - durée 1h environ - Samedi 09/12 à 11h

AGENDA

DU **06.12.**23 AU **20.01.**24

● manifestations gratuites

MERCREDI 6 DECEMBRE

ATELIER
› Rendez-vous au Pôle... ●
› De ponts en ponts ●
› Masterclass Bûche de Noël

JEUDI 7 DECEMBRE

ATELIER
› Aquarelles de Noël
› Accords mets & Crémants
EN FÊTE
› M en réalité

SAMEDI 9 DECEMBRE

VISITE GUIDÉE
› À Table !
› Sur les traces de G. Eiffel ●
ATELIER
› Accords mets & Crémants
› Délices et épices de Noël
› Chouet'envol
› Senteurs de Noël
› De ponts en ponts ●
› Conte à la Librairie ●

DIMANCHE 10 DECEMBRE

ATELIER
› ASAES et Betterave
› ASAES Epicé
› Accords mets & Crémants
EN FÊTE
› 20 000 lieux sous les mers

MARDI 12 DECEMBRE

VISITE GUIDÉE
› Des génies, des lieux ●
ATELIER
› Masterclass Apéro de Noël
› Masterclass Sapin en chocolat
EN FÊTE
› Florencia sur l'Amazone

MERCREDI 13 DECEMBRE

EN FÊTE
› Expo Adam Rattigan ●

JEUDI 14 DECEMBRE

ATELIER
› Senteurs de Noël
› Accords mets & Crémants
› Chaleur de Noël à la Cave

SAMEDI 16 DECEMBRE

VISITE GUIDÉE
› À Table !
ATELIER
› Accords mets & Crémants
› Délices et épices de Noël
› Senteurs de Noël
› Conte à la Librairie ●
EN FÊTE
› Christmas Carol ●

DIMANCHE 17 DECEMBRE

VISITE GUIDÉE
› La Chapelle des Climats
ATELIER
› Accords mets & Crémants
› Senteurs de Noël

MERCREDI 20 DECEMBRE

ATELIER
› Patrimoine en jeux ●

JEUDI 21 DECEMBRE

EXPO
› Inauguration Si on allait au resto ?
ATELIER
› Accords mets & Crémants
EN FÊTE
› Le retour du Jedi

SAMEDI 23 DECEMBRE

VISITE GUIDÉE
› Et si on allait au resto ?
ATELIER
› Accords mets & Crémants
› Délices et épices de Noël
› Conte à la Librairie ●

DIMANCHE 24 DECEMBRE

ATELIER
› Accords mets & Crémants
EN FÊTE
› 20 000 lieux sous les mers

MERCREDI 27 DECEMBRE

VISITE GUIDÉE
› À Table !
ATELIER
› Tea time Noël
› Conte à la Librairie ●

AGENDA

DU **06.12.**23 AU **20.01.**24

● manifestations gratuites

JEUDI 28 DECEMBRE

VISITE GUIDÉE
› Et si on allait au resto ?
ATELIER
› Accords mets & Crémants
› On croque le sapin
› Patrimoine en jeux ●

VENDREDI 29 DECEMBRE

VISITE GUIDÉE
› Le 1204 ●
› De l'hôpital à la Cité ●
ATELIER
› Tea time Noël
› On croque le sapin

SAMEDI 30 DECEMBRE

VISITE GUIDÉE
› À Table !
ATELIER
› Accords mets & Crémants
› Délices et épices de Noël
› Conte à la Librairie ●

DIMANCHE 31 DECEMBRE

ATELIER
› Accords mets & Crémants
EN FÊTE
› Le Roi Lion

MERCREDI 3 JANVIER

VISITE GUIDÉE
› À Table !
ATELIER
› Détox
› Conte à la Librairie ●
› Meilleurs vœux ●

JEUDI 4 JANVIER

VISITE GUIDÉE
› Et si on allait au resto ?
ATELIER
› Sablés de fête

VENDREDI 5 JANVIER

VISITE GUIDÉE
› De l'hôpital à la Cité ●
› Des génies, des lieux ●
ATELIER
› Sablés de fête

SAMEDI 6 JANVIER

VISITE GUIDÉE
› Et si on allait au resto ?
ATELIER
› Délices et épices de Noël
› Conte Roule galette
› Conte à la Librairie ●
› Meilleurs vœux ●
EN FÊTE
› Nabucco

DIMANCHE 7 JANVIER

VISITE GUIDÉE
› Grande chapelle
ATELIER
› Conte Roule galette

LUNDI 8, MARDI 9, MERCREDI 10 & JEUDI 11 JANVIER

Fermeture annuelle

SAMEDI 13 JANVIER

VISITE GUIDÉE
› À Table !
ATELIER
› Conte à la Librairie ●
› Aquarelle d'hiver
› Mieux se nourrir cette année
› Méditation olfactive

DIMANCHE 14 JANVIER

VISITE GUIDÉE
› Et si on allait au resto ?
ATELIER
› Yoga parent-enfant

MARDI 16 JANVIER

VISITE GUIDÉE
› Des génies, des lieux ●

VENDREDI 19, SAMEDI 20 & DIMANCHE 21 JANVIER

EN FÊTE
› Grand week-end
Et si on allait au resto ?

À L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE, 4 ATELIERS DE DÉGUSTATION EN IMMERSION

En plus de l'atelier spécial Fêtes, retrouvez les 4 sessions de l'École des vins de Bourgogne à la Cité :

- **Initiation à la dégustation** : 40' pour apprendre à regarder, à sentir, à goûter les vins de Bourgogne. Dégustation commentée de 3 vins de Bourgogne.
- **L'effet millésime** : 40' pour comprendre la notion de millésime et son impact en Bourgogne. Dégustation de 3 vins de Bourgogne de même appellation, de même producteur mais de millésimes différents...
- **Bourgogne, vins de terroir** : 40' pour interpréter la notion de terroir en Bourgogne, pour décoder la hiérarchisation des appellations et la notion de Climats. Dégustation de 2 vins blancs et 2 vins rouges de Bourgogne.
- **Accord mets et vins de Bourgogne** : 1 heure pour découvrir différentes associations vins de Bourgogne et mets régionaux. Dégustation commentée de 5 vins de Bourgogne accompagnées de 5 bouchées de produits régionaux emblématiques.

Tous les jours, du mardi au dimanche. Ateliers payants.
Inscription obligatoire soit sur place à l'accueil, soit sur : citedelagastronomie-dijon.fr
Pour toutes informations : ecoledesvins-bourgogne.com ou en écrivant à : Dijon@ecoledesvins-bourgogne.com

SHOPPING DE NOËL À LA BOUTIQUE CULTURELLE

Trouvez l'inspiration pour vos cadeaux made in France avec la boutique culturelle de la Cité. Que ce soit pour les grands ou les petits, la boutique culturelle vous donne quelques idées de cadeaux originaux. Il y en a pour tous les goûts et à tous les prix...

→ **Arts de la table**
Mettez en valeur vos bouquets dans de jolis vases en bouteille de vin recyclée (32,50€) ou si vous préférez, choisissez des verres Q de bouteille originaux et authentiques pour embellir vos tables (51€ les 4).

→ **Jeux pour tous**
Amusez-vous à découvrir les secrets des légumes, du pain, des poissons ou encore des fromages avec le jeu des 7 familles spécial gastronomes (7€). Avec le jeu Wine IQ, apprenez à mieux connaître le vin (21,90€). Pour les cuisiniers en herbe, la panoplie VILAC fait des plus petits des vrais chefs. Avec toque et tablier, ils sont prêts à cuisiner (22,70€).

→ **Cadeau épicé**
Pour relever le goût de vos plats, un seul copeau de crayon OCNI suffira (11,90€).

→ **Élégance**
Exclusivité fabriquée en France pour la Cité Internationale de la Gastronomie, l'étole de la Maison Letol se pare de la rosace de la Chapelle des Climats et des terroirs (55€).

→ **Très local**
Offrez le tire-bouchon Iroquois avec sa finition aux couleurs des tuiles vernissées bourguignonnes (23,60€). Ou encore le Couteau Deejo édition Dijon (69,90€). En souvenir de Dijon, vous pouvez aussi repartir avec le fameux ours blanc Pompon (21€). Avec le marque page de la Cité, marquez le coup et restez toujours à la page (16,80€) !

LES PETITS CONSEILS DE L'ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

par Charlotte Fromont

BIEN BULLER POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Depuis quelques décennies les repas de fêtes de fin d'année s'accompagnent de vins tout aussi festifs. Quoi de plus émoustillant pour les papilles que d'accompagner l'ensemble du repas de Crémants de Bourgogne ! Et pour trouver l'accord parfait l'École des vins de Bourgogne vous propose un atelier spécifique autour des plats de fêtes et des crémants de Bourgogne chaque jeudi et samedi à 18h30 et chaque dimanche à 11h30 à partir du 7 décembre jusqu'au 31 décembre inclus...
En attendant de vous accueillir voici quelques petits « trucs » pour ne pas alourdir la traditionnelle buche, pièce maîtresse du repas de Noël !
Car c'est à ce moment précis que, généralement, les choses se gâtent. C'est avec délectation que l'on offre aux convives un joli crémant demi-sec pour accompagner ce sublime dessert ! Mais sans même s'en rendre compte, on ajoute une dose de sucre qui oscille entre 32 grammes et 50 grammes de sucre par litre !

Alors comment alléger et sublimer tout ça sans alourdir le repas et tomber dans les excès ? Il faut choisir le bon dosage !

- Sur les bûches, ou tout autre dessert à la crème il faut rééquilibrer ! Un crémant brut, sera plus approprié.
- Les desserts aux fruits cuits, avec de la gelée ou de la confiture, même chose, plus il y a de sucre dans le dessert plus on choisira un crémant qui en contient peu. Brut ou extra brut seront requis. Et si on sort l'artillerie des fruits confits alors, sans hésitation aucune, on part sur un non dosé !
- Enfin les desserts à base fruits frais et sans crème nécessiteront, eux, en revanche, un crémant plus sucré : extra-dry ou demi-sec.

Et pour la couleur ? Fiez-vous à celle de votre dessert...
Alors à vos desserts ! Prêts ? Bullez !
Et excellentes fêtes de fin d'année à tous !

FOURCHETTES APPROXIMATIVES[1] DES DOSAGES EN SUCRE

- **Demi-sec** : entre 32 et 50 gr de sucre par litre
- **Sec** : entre 17 et 32 gr de sucre par litre
- **Extra-dry** : entre 12 et 17 gr de sucre par litre
- **Bruts** : moins de 12 gr de sucre par litre
- **Extra-brut** : moins de 6 gr de sucre par litre
- **Brut nature** : moins de 3 gr de sucre par litre
- **Non dosés** : 0 gr de sucre par litre.

1 - Site des Crémants de Bourgogne : https://www.cremantbourgogne.fr/la-degustation/

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.
En savoir plus : **citedelagastronomie-dijon.fr**

SE CULTIVER

EXPOSITIONS
À LA TABLE DES FRANÇAIS
3 expositions permanentes
et 1 exposition temporaire

1. Le petit théâtre du bien manger et du bien boire
2. En cuisine (niveau 1)
3. La Chapelle des Climats et des terroirs
4. Et si on allait au resto ? *Exposition temporaire*

EXPOSITIONS ARCHITECTURE ET PATRIMOINE (gratuit)
5. Le 1204, Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine
6. Chapelle Sainte-Croix de Jérusalem

7. LA BOUTIQUE CULTURELLE

8. CINÉMA PATHÉ DIJON

9. LA LIBRAIRIE GOURMANDE

SE RÉGALER

LE VILLAGE GASTRONOMIQUE
Boutiques / Food court à la française

10. Le Billot Boucherie, charcuterie et restaurant.
11. L'Écaille Poissonnerie et restaurant.
12. Le Manège à moutarde Le condiment le plus célèbre de Bourgogne à l'honneur.
13. La Planche Fromagerie et produits d'épicerie fine.
14. Le Dressoir Arts de la table 100% français.
15. La Gloriette Bar à douceurs.
16. Le Moulin Artisan boulanger et meunier.

BARS & RESTAURANTS
17. 17. **Meurette & Persillé** Spécialités bourguignonnes
18. La Cuisine expérientielle
19. La Cave de la Cité
20. Le Comptoir de la Cité
21. La Table des Climats
22. Le Bamagotchi

SE FORMER

23. ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

24. FERRANDI PARIS (niveau 1)

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE & DU VIN

DIJON

LE 1204 CENTRE DE DÉVELOPPEMENT DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE DIJON

OFFICE DE TOURISME dijon MÉTROPOLE

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE & DU VIN

Dijon

ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Les Tables et la Cave de la Cité
EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES DE BOURGOGNE
Dijon

Village gastronomique

LibrairieGourmande

PATHÉ DIJON

FERRANDI PARIS