

DIJONMAG

The background of the cover is a photograph of two young boys in a kitchen. The boy on the left, with light brown hair, is wearing an orange hoodie and is focused on applying white icing to a gingerbread house. The boy on the right, with reddish hair, is looking on with a smile. On the table are several gingerbread houses in various stages of decoration, some with colorful icing. There are also two paper cups of coffee. In the background, a person in a purple shirt is partially visible, working at a counter.

LE MAGAZINE DE LA VILLE DE DIJON

OCTOBRE 2026 • N° 404
dijon.fr

GASTRONOMIE DIJONNAISE

HISTOIRES ET RECETTES EN PARTAGE

INSTANTANÉ

ZOLA EN COULEURS

Sous les pinceaux inspirés de dizaines d'habitants, une grande fresque collective et temporaire a peu à peu recouvert la place Émile Zola le 13 septembre dernier. Portée par l'association De Bas Étages et soutenue par la ville de Dijon dans le cadre des budgets participatifs de l'atelier de quartier centre-ville, cette initiative, qui a réuni toutes les générations, rappelle qu'une ville se construit aussi à travers l'imagination, les rencontres et l'engagement de ses habitants.





Nathalie Koenders

Maire de Dijon

Aux nuances automnales qui gagnent peu à peu nos paysages, se mêlent les couleurs qui habillent notre ville. Octobre rose nous rappelle l'importance de la prévention dans la lutte contre le cancer du sein ; la Semaine bleue, la valeur du lien avec nos aînés ; les « bulles vertes » que nous développons, notre engagement en faveur d'une ville davantage végétalisée et adaptée aux réalités climatiques. C'est précisément le sens de la délibération votée ce 21 septembre par les élus du conseil municipal pour mieux protéger les Dijonnaises et les Dijonnais face aux canicules.

Cette séance du conseil municipal aura marqué une étape importante dans la concrétisation des engagements que j'avais pris devant vous. **De la création de la mutuelle municipale à la mise en place d'une licence multi-sports à destination des adolescents : six mois après le début du mandat, le travail engagé avec mon équipe municipale se traduit d'ores et déjà par des avancées tangibles pour les habitants.**

Les couleurs qui font Dijon, ce sont aussi celles qui s'invitent dans nos assiettes. Des étals du marché des halles aux expositions de la Cité internationale de la gastronomie et du vin ; des tables des cantines scolaires aux allées de la traditionnelle Foire gastronomique : l'alimentation fait partie intégrante de notre identité.

Forte d'une longue tradition viticole et gastronomique, notre ville, siège de l'Organisation internationale de la vigne et du vin et kilomètre premier de la route des Grands Crus, assume pleinement les responsabilités qui sont celles d'un cœur battant du « bien-manger » et du « bien-boire », tout en s'affirmant comme un territoire où l'on invente de nouvelles manières de produire et de consommer. Ce n'est pas un hasard si c'est à Dijon, les 21 et 22 septembre, que se sont réunis les acteurs de la transition agroécologique et alimentaire à l'occasion des 4^{es} Assises territoriales de l'agroécologie et de l'alimentation.

Se nourrir, c'est aussi une histoire de liens : le lien qui unit producteur et consommateur, le lien tissé entre les générations qui se transmettent les savoir-faire, le lien qui, autour d'une même table et derrière les fourneaux, nous rassemble.

Dijon ne se raconte pas seulement à travers les assiettes : elle se lit aussi dans la pierre.

Au lendemain de Journées européennes du patrimoine qui ont, une nouvelle fois, rencontré un franc succès, nous poursuivons notre ambition au service d'un patrimoine historique qui se transmet soigneusement et fait pleinement partie de la vie quotidienne des habitants. À l'image du palais des Ducs et des États de Bourgogne, joyau patrimonial qui a d'ailleurs porté haut les couleurs de la Bourgogne-Franche-Comté au concours du Monument préféré des Français. Et c'est justement parce que nous voulons donner un avenir à ce patrimoine exceptionnel que nous avons fait le choix de rendre la cour d'honneur aux piétons.

En ce début d'automne, Dijon compose une riche palette de couleurs, de saveurs et d'émotions, peignant la toile d'une ville fidèle à son histoire et résolument tournée vers demain.

PROCHAIN CONSEIL
MUNICIPAL
LUNDI 23 NOVEMBRE
À 16H

SALLE DE FLORE,
EN DIRECT SUR DIJON.FR
ET SUR LA PAGE
FACEBOOK
« VILLE DE DIJON »

PROCHAIN CONSEIL
MÉTROPOLITAIN
JEUDI 26 NOVEMBRE
À 17H30

40, AVENUE DU DRAPEAU
ET EN DIRECT SUR
METROPOLE-DIJON.FR

MAIRIE DE DIJON
PLACE DE LA LIBÉRATION
03 80 74 51 51
DIJON.FR

SOMMAIRE

ÇA, C'EST DIJON

6 La cour d'honneur sans voiture

8 Candidatez pour le Conseil participatif des jeunes

12 Dijon se mobilise pour Octobre rose

GRAND FORMAT

16 Gastronomie : histoires et recettes en partage

MA VILLE EST CHOUETTE

28 Cap sur la Corée

CULTURE

30 Le Consortium présente son Almanach 2026

SPORTS

36 Top départ pour la saison des clubs pro

DEMANDEZ VOTRE DIJON MAG !

Vous ne recevez pas le magazine dans votre boîte aux lettres ? Contactez-nous par message sur dijon.fr/nous-ecrire
Vous pouvez aussi retrouver *Dijon Mag* dans différents points d'accueil (Hôtel de ville, mairies de quartier, CCAS, Cité internationale de la gastronomie et du vin, etc.) et à tout moment sur dijon.fr

Suivez tous les jours l'actualité
de la ville de Dijon sur
nos réseaux sociaux et inscrivez-vous
à nos newsletters.



Service communication | Hôtel de ville, 21000 Dijon
dijon.fr

Magazine édité par la ville de Dijon - DIJON MAG N° 404 - OCTOBRE 2026

Directrice de la publication : Nathalie Koenders
Directeur de la rédaction : Bertrand Dubois
Directeur de la communication : Lilian Melet
Responsable du pôle éditions : Marion Gillot-Peillon
Rédactrice en chef : Justine Dincher
Chargée de production éditoriale : Marie Lachaux
Rédactrice : Martina Mannini
Ont collaboré : Nina Dury, Amandine Ibled, Marie Morlot, Gilles Simon, France Facquer
Photos : Emma Benyamine, ville de Dijon : p4, p5, p10, p12, p18 ; Younès Hamdoune, ville de Dijon : p2, p4, p5, p7, p11, p30-31, p35, p38 ; Vincent Arbelet, ville de Dijon : Une, p8, p19, p21, p33 ; Arnaud Finistre, ville de Dijon : p5, p20, p23, p29 ; Jonas Jacquiel, ville de Dijon : p16-17, p18, p19, p22, p25 ; Margot Dupuis, ville de Dijon : p24 ; François Weckert, ville de Dijon : p6 ; Bérénice Billoué, ville de Dijon : p32 ; Image & Associés : p26-27 ; JDA Dijon : p36 ; DMH : p37 ; DFCO : p37
Conception et réalisation : tempsRéel, Dijon
Impression : Copagraphe / PGE - 01 43 98 29 75
Distribution : Médiaposte - Tiré à 104 000 exemplaires
Imprimé sur papier PEFC 100 % - Ne pas jeter sur la voie publique
Dépôt légal : 4^e trimestre 2026 - N° ISSN : 0767-8797

Rentrée

1^{er} septembre

9 300 écoliers retrouvent les bancs des 75 écoles publiques dijonnaises. Chaque élève d'élémentaire bénéficie d'un kit de fournitures offert par la ville, une mesure destinée à soutenir le pouvoir d'achat des familles et à favoriser la réussite de tous.



Golden Coast

28-29-30 août

Le Golden Coast franchit un nouveau cap : dans le parc de la Combe à la serpent, 83 500 festivaliers participent à cette troisième édition. Il s'impose désormais comme le plus grand festival rap de France. Rendez-vous les 27, 28 et 29 août 2027 pour la 4^e édition.



50 ans de Dijon métropole

4 et 5 septembre

D'un district de cinq villes pionnières en 1976 à une métropole de 23 communes en 2026, l'agglomération dijonnaise a bien grandi. Élus et habitants célèbrent cet anniversaire avec une table ronde et une exposition au siège de Dijon métropole.



Petite enfance

5 septembre

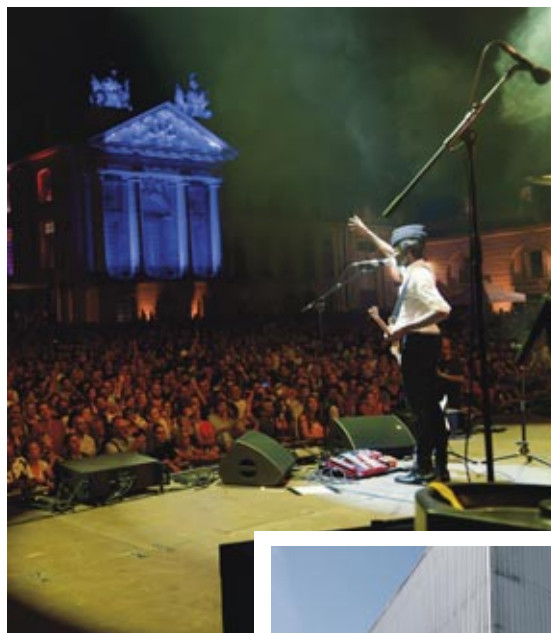
La journée Petite enfance et nature accueille plus de 2 400 visiteurs dans le cadre bucolique du jardin de l'Arquebuse. Organisée par la ville, elle met en avant le travail des professionnels des multi-accueils municipaux à travers des ateliers de découvertes destinés aux familles.



Lalalib

4 septembre

Gratuit et ouvert à tous, le concert de rentrée réunit 33 000 personnes sur les places du Théâtre et de la Libération pour sa 21^e édition. Une affiche éclectique, portée par Keziah Jones (photo), Lilly Wood and The Prick et Bamby, qui a une nouvelle fois trouvé son public.



Intergénérationnel

23 septembre

Enfants, parents et seniors se retrouvent au jardin Darcy pour une journée consacrée aux échanges entre générations. Une initiative portée par la ville de Dijon et son Centre communal d'action sociale (CCAS) afin d'encourager les rencontres et de lutter contre les idées reçues liées à l'âge.



Parentalité

23 septembre

La première édition du Forum des premiers pas de la ville de Dijon réunit professionnels, associations et structures locales. Conçu comme un lieu d'information et d'échanges, cet événement inédit permet aux familles de jeunes enfants de découvrir les services et les ressources qui leur sont destinés.



Déchets et énergies

4 septembre

Depuis plus de 20 ans, l'Unité de valorisation énergétique (UVE) traite les déchets non recyclables de 93% des communes du Département et produit de l'énergie destinée notamment au chauffage urbain et au réseau de tramway. Un programme de modernisation de 193 millions d'euros est engagé jusqu'en 2031 afin d'augmenter les capacités de production énergétique.



Commémoration

11 septembre

« Le 11 septembre 1944 marque sans nul doute l'événement de l'histoire dijonnaise le plus ancré dans notre mémoire collective », déclare Nathalie Koenders lors des commémorations du 82^e anniversaire de la Libération de Dijon. Une cérémonie placée sous le signe du souvenir et de la transmission des valeurs de liberté et de démocratie. En soirée, les festivités se poursuivent au lac Kir avec un bal swing puis un feu d'artifice. Prévu le 14 juillet, il avait été reporté en raison de la sécheresse.



AMÉNAGEMENT

UN CENTRE-VILLE À HAUTEUR DE PIÉTONS

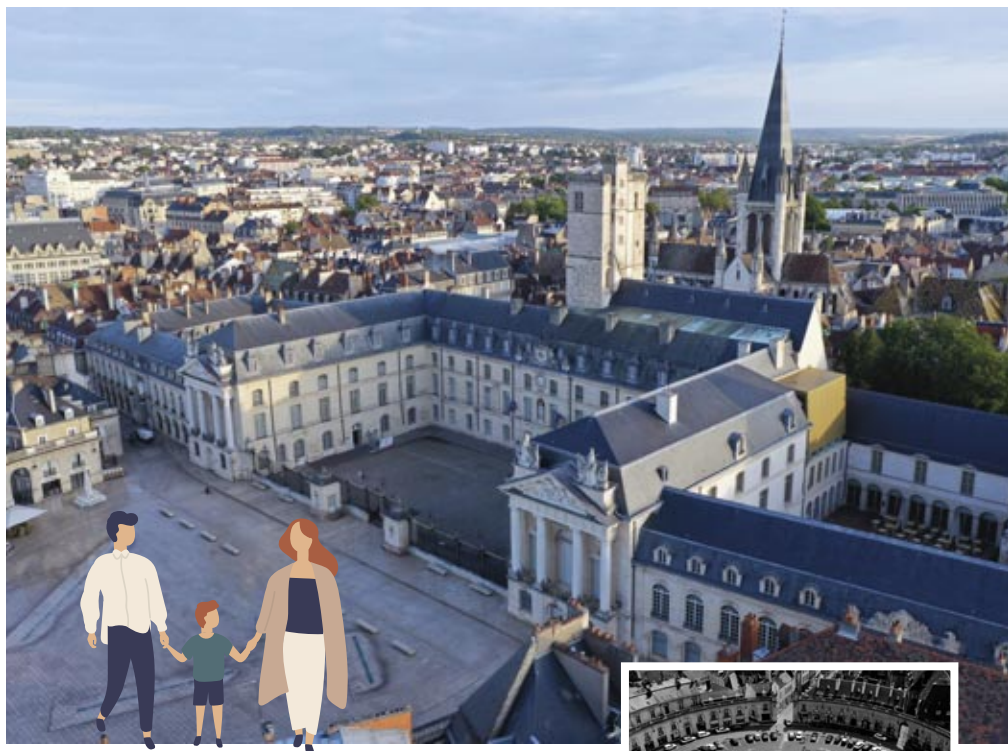


Désormais libérée des voitures et rendue aux piétons, la cour d'honneur de l'Hôtel de ville révèle à nouveau les perspectives du palais des Ducs. Cette transformation, qui concrétise un engagement de Nathalie Koenders, s'inscrit dans une démarche engagée depuis plus de vingt ans à Dijon : valoriser un patrimoine exceptionnel et faire du centre historique un lieu de promenade et de convivialité. Après la métamorphose de la place de la Libération et l'extension progressive des secteurs piétons, la cour d'honneur constitue une nouvelle étape pour renforcer cet art de vivre à la dijonnaise, où patrimoine, culture, commerces et qualité de vie se conjuguent.

Sans voiture garée dans la cour, le regard change. Les façades du palais des Ducs et des États de Bourgogne se dévoilent, les perspectives s'ouvrent et l'architecture reprend toute sa force. Car la cour d'honneur s'inscrit dans une composition urbaine exceptionnelle réunissant le palais des Ducs et la place de la Libération. À la fin du 17^e siècle, cette dernière est dessinée par Jules Hardouin-Mansart, premier architecte du roi. Lancé dans les années 1680, le vaste chantier du palais et de la place façonne progressivement l'un des ensembles monumentaux les plus remarquables de France. Son demi-cercle majestueux, ses façades régulières et ses arcades composent un décor pensé pour magnifier le pouvoir royal puis, au fil des siècles, les institutions de la cité. Entre le palais et la place, la cour d'honneur occupe une position stratégique. Longtemps réservée aux usages institutionnels, elle s'est progressivement ouverte aux habitants avec l'installation de l'Hôtel de ville dans l'ancien palais des États de Bourgogne. Aujourd'hui, sa libération du stationnement automobile lui permet de retrouver pleinement sa vocation : être un espace de contemplation et de rencontre au cœur du centre historique.

Un cœur de ville plus agréable

Cette évolution s'inscrit dans le prolongement des grandes transformations engagées depuis le début des années 2000. À l'époque, la place de la Libération était encore occupée par un vaste parking et traversée chaque jour par des milliers de voitures et de bus qui en masquaient largement la qualité patrimoniale. Sa réhabilitation et sa piétonnisation ont marqué un tournant majeur dans l'histoire récente du centre-ville. Depuis, la piétonnisation s'est progressivement étendue à de nombreux secteurs du cœur historique : rue de la Liberté, rue du Bourg, place Darcy, place Émile Zola, abords du palais des Ducs ou encore place de la Sainte-Chapelle. Là où dominaient autrefois circulation et stationnement, les terrasses, les commerces et les promeneurs occupent aujourd'hui le premier plan. La place de la Libération est devenue l'un des lieux de vie les plus fréquentés de Dijon, illustrant cette volonté de faire du patrimoine un cadre de vie autant qu'un héritage à préserver.



En 2001, la nouvelle municipalité supprime rapidement le parking qui occupe la place et installe les premières terrasses de cafés-restaurants.



Et maintenant ?

La ville a engagé une réflexion sur les usages qui pourraient demain enrichir ce lieu emblématique : accueil des visiteurs, information patrimoniale, stationnement vélo ou encore animations culturelles ? La restauration des grilles du palais, également annoncée par la maire, participera à cette mise en valeur d'ensemble. Au-delà de la seule cour d'honneur, c'est une même ambition qui se poursuit : préserver et transmettre un patrimoine exceptionnel tout en offrant aux habitants un centre-ville toujours plus accueillant, apaisé et vivant.

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

DIJON VILLE EUROPÉENNE

Depuis 25 ans, Dijon accueille l'un des campus de la prestigieuse école Sciences Po. Un choix qui ne doit rien au hasard pour cette ville résolument ouverte sur l'Europe.

Il y a 25 ans, Sciences Po faisait un pari : sortir de Paris. En 2001, sous l'impulsion de son directeur Richard Descoings, l'institution commence à déployer ses premiers cycles en région. Après une expérimentation réussie à Nancy, Dijon est choisie, avec Poitiers, pour accueillir l'un de ces nouveaux campus. L'ambition est alors de rapprocher Sciences Po des territoires et d'ouvrir davantage ses étudiants à l'Europe et au monde. « Il y avait cette volonté de sortir au-delà du périphérique », résume Lukáš Macek, directeur du campus dijonnais.

Attention portée à l'Europe centrale

À ses débuts, Sciences Po Dijon occupe quelques salles sur le campus universitaire, avant de s'implanter l'ancien couvent des Dominicains, rue Turgot. Depuis 2004, l'école est installée avenue Victor Hugo, dans un hôtel particulier du 19^e siècle devenu indissociable de son identité. Le campus accueille aujourd'hui 286 étudiants. On y suit le premier cycle de trois ans de sciences politiques, avec une troisième année obligatoirement effectuée à l'étranger. « Sa grande spécificité reste l'Europe, avec une attention particulière portée à l'Europe centrale et orientale, puisque Dijon a des liens resserrés notamment avec la Pologne ou la Tchéquie », souligne Lukáš Macek. Une orientation qui trouve un écho particulier dans une ville engagée de longue date dans les coopérations européennes et l'ouverture internationale. Chaque année, étudiants venus de toute l'Europe se croisent ainsi à Dijon, faisant du campus un laboratoire de dialogue interculturel.



Leurs années dijonnaises

Les 25 ans de Sciences Po Dijon ont été célébrés fin septembre. Plus de 300 anciens élèves avaient fait le déplacement pour l'occasion.

Aneta

Tchèque, diplomate, à Dijon de 2017 à 2019

« Dijon a été ma première expérience multiculturelle. J'y ai rencontré des étudiants venus de toute l'Europe et découvert les relations internationales, un domaine qui allait orienter la suite de mon parcours. »

Clément

Français, avocat, à Dijon de 2013 à 2015

« Ce que je retiens avant tout de Dijon, ce sont les rencontres. J'y ai découvert des étudiants venus du monde entier et noué des amitiés qui durent encore aujourd'hui. »

Roxana

Roumaine, entrepreneuse, à Dijon de 2014 à 2016

« Mes années à Dijon comptent parmi les plus marquantes de ma vie. Arrivée de Roumanie juste après le baccalauréat, j'ai découvert un environnement international qui m'a fait sortir de mon univers habituel. »

Ivan

Franco-Bulgare, directeur de projet dans une agence de communication, à Dijon de 2007 à 2009

« Mon passage à Dijon m'a appris l'humilité. J'y ai compris que rien n'est jamais acquis et qu'il faut toujours donner le meilleur de soi-même. Ces années m'ont aussi apporté une solide culture générale et une ouverture d'esprit qui me servent encore aujourd'hui. »

Elena

Franco-Macédonienne, avocate, à Dijon de 2009 à 2011

« J'y ai vécu une expérience internationale, au contact d'étudiants venus d'horizons variés. Cette diversité a nourri mon ouverture sur le monde et contribué à faire naître mon intérêt pour les métiers du droit. »

PAROLE À LA JEUNESSE



Lancé en 2024 par la ville de Dijon pour donner toute sa place à la parole des jeunes dans la vie démocratique locale, le Conseil participatif des jeunes (CPJ) s'apprête à tourner une première page de son histoire. Après deux années riches en projets, en rencontres et en découvertes, les 76 membres de cette toute première promotion (2024-2026), âgés de 12 à 18 ans, passent le relais à une nouvelle génération. Santé, mobilité, égalité femmes-hommes... Leurs initiatives montrent que la jeunesse a toute sa place dans le débat public dijonnais.

Ils sont 76 jeunes Dijonnais à avoir relevé le défi de l'engagement citoyen. Pendant deux ans, les membres du Conseil participatif des jeunes ont pris part à la vie de la ville à travers des ateliers, formations et de nombreux projets. Une première édition riche en expériences et en réalisations. Pour Salomé, qui avait siégé au Conseil municipal d'enfants auparavant, le CPJ est l'occasion de « découvrir la ville d'un nouveau point de vue, de rencontrer les autres jeunes de Dijon et d'être immergée dans les coulisses de la ville ». Une expérience vécue « dans une ambiance détendue » qui n'empêche pas de « produire un travail de qualité », ajoute Isaline.

L'engagement en pratique

Les membres du Conseil participatif des jeunes s'engagent pour deux ans. Dès leur arrivée, ils définissent ensemble le règlement intérieur de l'instance. Ils se retrouvent ensuite régulièrement lors d'ateliers, des temps d'échange et de réflexion autour de sujets liés à l'actualité. C'est au cours de ces rencontres que les jeunes choisissent les thématiques qu'ils souhaitent approfondir. Celles-ci donnent ensuite lieu à des temps de formation ou à la mise en œuvre de projets concrets auxquels chacun peut participer sur la base du volontariat. Cette année, parmi les six formations proposées, ils ont notamment rencontré des membres de l'association Solidarité Femmes 21 et de l'Acodège afin d'aborder des sujets tels que les violences sexistes et sexuelles ou les troubles du spectre de l'autisme. Pour Isaline, ces temps d'information sont particulièrement enrichissants. Ils permettent « d'approfondir des sujets dont on entend souvent parler sans vraiment les connaître » et suscitent « de nouveaux centres d'intérêt autour de causes de société ». Tout au long de leur parcours au CPJ, les jeunes se forment aussi à la prise de parole en public.



Des membres du CPJ réunis à la base nautique du lac Kir, lieu de leur première rencontre lors de la journée d'intégration en novembre 2024.



Envie d'échanger avec les anciens membres du CPJ ? Rendez-vous le 14 octobre à la Maison des associations pour la cérémonie de clôture du premier mandat.

Envie de rejoindre le CPJ ? Déposez votre candidature jusqu'au 31 octobre sur dessinons.dijon.fr. Un tirage au sort aura lieu le 6 novembre.

Et la suite ? 14 novembre : journée d'intégration des nouveaux membres ; 9 décembre : installation du nouveau conseil.

QUAND LES IDÉES DEVIENNENT ACTIONS



Répartis en douze groupes de travail, les jeunes ont notamment porté des projets autour de l'écologie, de la culture, du devoir de mémoire ou encore de l'égalité femmes-hommes. Cinq de leurs initiatives ont d'ailleurs été retenues dans le cadre des budgets participatifs 2025. Au cours de cette première édition, deux expériences ont particulièrement marqué les participants : le Golden Coast 2025 et le projet Limit's.

Création du stand Quartier jeunesse au Golden Coast

Le projet Golden Coast 2025 est celui qui a mobilisé le plus de membres du CPJ : une trentaine d'entre eux ont participé au festival. Interviews d'artistes et de professionnels, micro-trottoirs, animations au Quartier jeunesse... Ils ont découvert les coulisses d'un grand événement tout en allant à la rencontre du public. Les participants ont également animé un stand « Résidence des artistes » proposant de l'analyse de textes de rap, des ateliers d'écriture et des sessions d'open mic autour des enjeux de société. Pour Lorenzo, passionné de rap, ce projet a été l'occasion « d'aller au Golden Coast et de rencontrer des artistes ». Noëlane, pour qui « la musique permet de réunir les générations autour d'une même thématique », se réjouit d'avoir participé à ces moments d'échange entre des festivaliers de tous âges et de tous horizons.



Tournage du court-métrage sur les escaliers de la montée de Guise.

Tournage d'un court-métrage

Douze jeunes du CPJ se sont engagés dans le projet Limit's, une action de sensibilisation aux risques liés aux stupéfiants et au trafic de drogue destinée aux 11-15 ans, en lien avec une démarche menée dans les quartiers Drapeau-Junot et Fontaine d'Ouche. Accompagnés par l'association Collectif SCOPE, ils ont réalisé un court-métrage de sept minutes intitulé *L'Escalade*. Entre mai et juillet, ils ont participé à toutes les étapes du projet : écriture du scénario, création des décors, choix des lieux de tournage et découverte des métiers du cinéma, de l'ingénieur du son au cadreur. À travers cette expérience, Bastien a acquis de nouvelles compétences : « Ça rajoute une corde à notre arc. » Animés par l'envie de sensibiliser les plus jeunes, les participants se sont fortement investis. Constance, notamment, a rédigé pas moins de sept versions du scénario avant d'aboutir à la version finale. Aujourd'hui, *L'Escalade* rejoint les ressources de la Mission interministérielle de lutte contre les drogues et les conduites addictives (MILDECA). Le film pourra être diffusé dans les établissements scolaires dans le cadre d'actions de prévention.

Le 10 octobre, les jeunes voient se concrétiser le premier de leurs projets votés dans le cadre des budgets participatifs : *Sur deux roues la prudence fait la différence !* Venez les retrouver sur leur stand lors de la fête de quartier de Chevreur-Parc et découvrir des animations ludiques autour de la prévention et de la sensibilisation à la sécurité en deux-roues.

CIMETIÈRE ANIMALIER

LES ANIMAUX ONT LEUR CIMETIÈRE

Avec la création du premier cimetière animalier de Bourgogne-Franche-Comté, Dijon métropole a fait le choix d'élargir les services proposés aux habitants en prenant en compte la place grandissante des animaux de compagnie dans les familles. Ouvert depuis l'été dernier, cet équipement inédit attire déjà des visiteurs venus de toute la région pour offrir une sépulture à leur animal et se recueillir.



Des histoires de vie, des souvenirs et souvent beaucoup d'émotions. Agent municipal au cimetière animalier métropolitain, Éric passe des heures à écouter les propriétaires évoquer leur compagnon disparu. « *Les gens nous en parlent comme d'un membre de leur famille* », confie-t-il. Le site a ouvert dans le hameau de Mirande. Doté d'une entrée indépendante au site funéraire métropolitain, il propose 205 concessions en pleine terre pour les animaux de moins de 40 kg et 63 emplacements pour les urnes. Chiens, chats, lapins, oiseaux et petits rongeurs peuvent trouver leur dernière demeure dans ce cadre paisible entouré de champs. Un puits de galets permet également la dispersion des cendres. Chacun peut ainsi choisir la solution qui lui correspond pour se recueillir auprès de son fidèle compagnon.

Un besoin bien réel

Depuis son ouverture, sept animaux reposent déjà dans ce havre de paix. Parmi eux, un chien dont la propriétaire a fait le déplacement depuis Le Creusot (Saône-et-Loire). Pour Éric, cet exemple montre bien l'utilité de ce nouvel équipement : « *C'est important pour les personnes d'avoir accès à ce genre de lieu. Certains sont prêts à venir de loin pour pouvoir se recueillir auprès de leur animal.* » Le cimetière est ouvert à tous, habitants de la métropole dijonnaise ou d'ailleurs. Les tarifs varient toutefois selon le lieu de résidence et le type de concession choisi.

Un lieu de souvenir

Éric, également agent au cimetière municipal des Pèjoces, est marqué par l'attachement des familles à leur animal. « *Les inhumations se déroulent toujours avec beaucoup d'émotions* », témoigne-t-il. Pour continuer à honorer la mémoire de leur animal, les propriétaires peuvent fleurir ou décorer librement leur concession. Pour les emplacements en pleine terre, différentes solutions d'embellissement sont également proposées, avec des recouvrements en copeaux de brique, en ardoise ou en galets. Autant de possibilités pour personnaliser cet espace de souvenir dédié à ceux qui ont partagé leur quotidien pendant de nombreuses années.



Cimetière animalier de Dijon métropole : 7, chemin du Bois Guiton à Dijon.
Prise de rendez-vous au 03 80 50 36 46 - cimetiere-animalier@metropole-dijon.fr - tarifs sur metropole-dijon.fr.
Horaires d'ouverture : 8h - 18h du 15 mars au 2 novembre, 8h - 17h du 3 novembre au 14 mars.

SANTÉ

L'INNOVATION AU SERVICE DES PATIENTS

À travers RéadaptTIC, le CHU Dijon Bourgogne porte un grand projet pour l'avenir de la santé. Au-delà de la création d'un nouveau centre de rééducation-réadaptation, ce programme de 40 millions d'euros, soutenu de longue date par Dijon métropole, fédère chercheurs, industriels, universitaires et acteurs de la santé autour d'une même ambition : faire de Dijon un territoire de référence en matière de réadaptation et de santé numérique.

La rééducation-réadaptation est souvent la grande oubliée du parcours de soins. Pourtant, après un AVC, un traumatisme, une amputation ou une maladie chronique, elle conditionne le retour à l'autonomie des patients. C'est pour répondre à cet enjeu que le CHU Dijon Bourgogne porte RéadaptTIC, un projet d'envergure dont l'ouverture est prévue à l'été 2028. Installé sur le site du Bocage, le futur équipement intégrera un plateau technique de 2 600 m², des espaces de recherche et des technologies innovantes comme l'intelligence artificielle, la robotique, la réalité virtuelle ou les objets connectés. Objectif : proposer des parcours de soins ultra-personnalisés et mieux adaptés aux besoins de chaque patient. « RéadaptTIC est un projet complexe mais emblématique pour notre CHU, puisqu'il combine le soin, la recherche et l'innovation. Il repose sur un principe : repenser la rééducation-réadaptation autour des capacités du patient, grâce à une médecine ultra-personnalisée », souligne Lionel Pascinto, directeur général adjoint du CHU Dijon Bourgogne.

Un projet collectif pour l'avenir de la santé

Au-delà de sa dimension médicale, RéadaptTIC est devenu un projet de territoire. Autour du CHU se mobilisent l'Université Bourgogne Europe, le technopôle Santenov, des laboratoires de recherche, des écoles d'ingénieurs ainsi que des entreprises régionales de premier plan comme Proteor ou Urgo. Ce consortium, fort d'une quarantaine de partenaires, ambitionne de faire de Dijon une place forte de la santé numérique. Dijon métropole accompagne cette dynamique depuis 2017 et a contribué au financement du projet à hauteur de 3 millions d'euros. Pour le professeur Paul Ornetti, directeur scientifique de RéadaptTIC, cette coopération marque « un changement de paradigme » dans la recherche en réadaptation. Avec ses futurs espaces dédiés à l'innovation, ses projets de recherche et ses partenariats industriels, RéadaptTIC doit renforcer à la fois l'offre de soins, l'attractivité économique et le rayonnement scientifique de la métropole dijonnaise.



Engagé en mars 2026, le projet doit être livré en mars 2028, pour une ouverture avant l'été 2028. Projection du futur bâtiment. ©Tourret Architectes



FRANÇOISE TENENBAUM

Conseillère municipale et vice-présidente de Dijon métropole déléguée à la santé

"RéadaptTIC illustre l'ambition que nous portons pour notre territoire : faire de Dijon une référence en matière de santé, de recherche et d'innovation."



Les équipes présentent en avant-première les outils innovants du projet RéadaptTIC.



Alexandra de Prinsac
dans son atelier.

OCTOBRE ROSE

« LA MALADIE POUSSE À L'AUDACE »

Alexandra de Prinsac, artiste peintre dijonnaise, a été confrontée au cancer du sein. Comme une femme sur huit. Aujourd'hui en rémission, elle choisit de transformer cette épreuve en témoignage artistique. À travers son exposition « In Situ » présentée dans le cadre d'Octobre rose, elle livre un message d'espoir. Rencontre.

Sourire aux lèvres et une certaine émotion dans le regard, Alexandra de Prinsac ouvre les portes de son atelier, rue Rameau, où elle est en résidence avec l'association Art à part. Cette Dijonnaise connaît la ville comme sa poche et en fait parfois même son terrain de jeu. Peut-être avez-vous déjà vu ses portraits poétiques de femmes, comme celui au pied de la rue de la Chèvre morte... Après un BTS vente au lycée Montchapet, celle qui rêvait de travailler auprès de Jean-Paul Gaultier choisit finalement une autre voie. Autodidacte, elle se forme aux arts plastiques et fait ses armes au 59 Rivoli à Paris, ancien squat d'artistes devenu haut lieu de la création contemporaine. Déjà, ses œuvres explorent les figures féminines et les récits de vie. Le projet qu'elle prépare aujourd'hui est différent. Plus intime aussi. À l'occasion d'Octobre rose, l'artiste témoigne de l'épreuve qui a bouleversé sa vie : un

« L'art m'a sauvé la vie »

cancer du sein diagnostiqué il y a tout juste un an. Septembre 2025 : découverte d'une masse dans son sein gauche. D'abord le déni : elle n' imagine pas un seul instant une maladie grave. Puis la campagne Octobre rose qui la pousse à consulter. Verdict : un cancer du canal mammaire. « Cette partie de mon corps qui m'avait offert d'allaiter mes enfants devenait soudain synonyme de danger de mort », confie-t-elle. Elle refuse cependant l'injonction de « combattre » la maladie et choisit au contraire d'accueillir l'épreuve et de la traverser. Suivie par les équipes du centre Georges-François Leclerc dont elle salue le travail, Alexandra doit apprendre à composer avec les traitements et à ralentir. 23 séances de radio-thérapie et un sentiment de solitude qu'elle apprivoise en se tournant vers ce qui l'apaise : la nature, la danse et la musique. Dans son casque, la mélodie méditative *Olive Tree* de

Bachar Mar-Khalifé tourne en boucle. Les notes du piano pour s'évader de la salle de soin et le regard rivé sur ses baskets pour se détourner un peu de la souffrance des autres patients. Il y a aussi les marques sur la peau, les rayons qui brûlent et la cicatrice qui reste, comme une marque indélébile d'une épreuve qui bouleverse à jamais le cours de la vie. Pour accepter ce corps transformé, elle puise aussi sa force dans le regard et les mots de ses proches. « Ma fille de 20 ans a dit que ma cicatrice était stylée », s'amuse-t-elle. Pendant près de six mois, elle ne peint plus mais l'idée d'une exposition prend forme. « In Situ » naît au fil de ce parcours de soins, comme une mission qu'elle se donne à elle-même : transformer l'épreuve en création et livrer son récit aux autres femmes. Alexandra y présente une quinzaine d'œuvres à la croisée de

l'univers de l'hôpital et de l'art contemporain, dans un style abstrait et nouveau pour elle, loin de

ses croquis de femmes, car la maladie l'a poussée hors des sentiers battus. Elle y aborde la question de la chair blessée et de la reconstruction. Son exposition est à la fois un témoignage, un geste de sororité et un message d'espoir. Et après ? Alexandra souhaite faire voyager « In Situ » dans les lieux de culture, de soins et de transmission. Un nouveau chapitre s'ouvre également sur le plan professionnel avec un poste à mi-temps à Marseille, au sein d'un tiers-lieu dédié aux femmes ayant connu la rue. « C'est mon cadeau d'après-cancer », sourit-elle. Car si la maladie laisse des traces, elle offre parfois aussi une autre façon de regarder la vie : « Si on n'attend plus rien, tout devient cadeau. » Une liberté nouvelle, un certain lâcher-prise. C'est ce qu'elle souhaite transmettre à travers son travail : de l'espoir et un mantra issu de l'une de ses œuvres : « Se souvenir de son avenir. »



Octobre rose

Tout au long du mois d'octobre, Dijon se mobilise pour Octobre rose. Stands de sensibilisation, ateliers créatifs et sportifs, marches solidaires : de nombreuses animations invitent les habitants à s'informer sur le dépistage du cancer du sein et à soutenir cette cause de santé publique.

Programme à retrouver sur dijon.fr



Du 1^{er} au 11 octobre de 10h à 13h et de 15h à 19h – La Ferronnerie, 2 rue Auguste Comte.

DANS L'ACTUALITÉ

Budgets participatifs

Grâce aux budgets participatifs, les Dijonnais proposent des projets pour améliorer leur quartier : mobilier urbain, espaces partagés, fresques murales ou animations conviviales. La ville consacre chaque année 50 000 euros à chacun des neuf quartiers pour concrétiser ces initiatives aux côtés des habitants, des Ateliers de quartier et des services municipaux.

Déposez votre projet jusqu'au 30 octobre sur dessinons.dijon.fr

Médailles de la ville

La cérémonie des médailles de la ville récompense chaque année des personnalités dont l'engagement, les initiatives ou les réussites participent au dynamisme et au rayonnement de la cité des Ducs. Cette année, Elen Bernard, directrice de Plan 9, Briac Le Lous, président d'Urgo Consumer Healthcare, Nina Dury, joueuse de handball à la JDA, et Josette Mitifiot, ancienne présidente des Jardins et vergers de la chouette, reçoivent cette distinction des mains de Nathalie Koenders, maire de Dijon.

Le 9 octobre à 18h au palais des Ducs et des États de Bourgogne. Accès libre.

Bourse étudiante

Les étudiants issus de foyers aux revenus modestes peuvent bénéficier d'une aide financière de la part de la ville, en échange de 12 heures de bénévolat dans une association labellisée. Pour en profiter, il faut être Dijonnais depuis au moins trois ans et étudier dans un établissement d'enseignement supérieur de la métropole.

Formulez votre demande jusqu'au 9 novembre sur dijon.fr

Consultations juridiques gratuites

Besoin d'un conseil juridique ? Le Barreau et la ville de Dijon renouvellent l'opération « Les avocats pour les Dijonnais » le samedi 10 octobre, salle de Flore du palais des Ducs et des États de Bourgogne. Des professionnels vous reçoivent gratuitement pour répondre à vos questions sur les problématiques juridiques du quotidien : droit de la famille, droit du travail, logement, successions ou litiges courants.

Le 10 octobre au palais des Ducs et des États de Bourgogne

Donnez votre avis sur la mobilité

Comment se déplacer lorsque l'on conduit moins ou plus du tout ? La ville de Dijon participe à une expérimentation dédiée aux mobilités des seniors en partenariat avec France Silver Eco. Un groupe de volontaires est associé à la réflexion pour imaginer des solutions et outils adaptés. Envie de contribuer à cette démarche ? Participez à la réunion d'information.

Le 9 octobre de 10h à 12h à la Cité internationale de la gastronomie et du vin

Ateliers numériques gratuits

Dijilink vous accompagne dans vos usages numériques grâce à des permanences gratuites et sans rendez-vous proposées dans plusieurs quartiers de Dijon.

Au programme en octobre : ateliers pratiques autour du smartphone, de la messagerie, du traitement de texte ou encore de l'intelligence artificielle, ainsi que des cafés-débats.

Programme et inscriptions sur dijilink.fr

Papothèque

La Papothèque, la Maison des seniors itinérante de la ville de Dijon, fait étape sur le marché de Fontaine d'Ouche, place André-Gervais, mercredi 14 octobre dès 9h. Installée au cœur des quartiers, cette caravane conviviale permet aux habitants, et particulièrement aux seniors, de rencontrer les équipes de la ville, de s'informer sur les services et dispositifs existants, ou simplement d'échanger autour d'un café.

Stages vacances sportives

Des vacances actives avec Dijon Sport Découverte ! Pendant les vacances d'automne, la ville propose aux enfants, adolescents et adultes de s'initier à de nombreuses activités sportives ou culturelles. **Inscriptions jusqu'au 25 octobre sur dijon.fr**

Bibliothèque jeunesse fermée

La nouvelle bibliothèque Colette ouvrira ses portes début 2027 après avoir fait peau neuve. Pour préparer le déménagement des collections, la bibliothèque Centre-ville jeunesse fermera définitivement ses portes le 31 octobre prochain à 18h afin de permettre le déménagement de ses collections.

Informations sur dijon.fr

Fête foraine de Dijon

Rendez-vous incontournable de l'automne dijonnais, la fête foraine s'installe pendant 3 semaines sur le mail Général Delaborde. Les visiteurs peuvent profiter des attractions de 14h à 23h du dimanche au jeudi, et jusqu'à 1h du matin les vendredis, samedis et veilles de jours fériés.

Du 23 octobre au 15 novembre

CONSEIL MUNICIPAL

Lors de sa séance du 21 septembre, le conseil municipal de Dijon a examiné 51 délibérations portant sur des sujets variés, de la santé au cadre de vie en passant par la sécurité et l'aménagement du territoire.

Canicule : Dijon accélère sur la transition

Face à la multiplication des épisodes de fortes chaleurs, la ville de Dijon accélère ses actions consacrées à l'adaptation au changement climatique et la gestion des canicules. Est prévu - entre autres - d'équiper toutes les écoles de volets roulants, d'une deuxième salle rafraîchie et de ventilateurs supplémentaires.

Cinq policiers municipaux supplémentaires

Pour poursuivre le renforcement de sa politique de tranquillité publique, la ville acte la création de cinq postes supplémentaires de policiers municipaux. Cette mesure doit permettre d'accroître la présence des agents sur le terrain et de répondre aux besoins de sécurité et de proximité exprimés par les habitants.

Patrimoine : la rénovation des façades gagne du terrain

Après la rue de la Liberté, la ville étend son dispositif d'aide à la restauration des façades dans le centre historique. Une nouvelle campagne concernera 156 immeubles des rues Monge, Bossuet et Dauphine ainsi que des places Émile Zola et Bossuet. Dotée de 500 000 € sur cinq ans, elle permettra de financer jusqu'à 40 % des travaux. Le périmètre de la rue de la Liberté est aussi élargi à la rue Rameau et à la place du Théâtre.

Port du canal : cap sur le développement des activités fluviales

Après l'ouverture du jardin du Port du canal en 2025, une nouvelle phase d'aménagement est engagée pour renforcer l'attractivité du site. Pontons, dispositifs d'amarrage, équipements de récupération des eaux usées seront installés. L'objectif est d'améliorer l'accueil des plaisanciers et de soutenir les activités fluviales dès la saison de navigation 2027. L'opération représente un investissement de 438 357 €, avec une participation directe de la ville prévue à hauteur de 20 %, le reste étant recherché auprès de Voies navigables de France et de la région Bourgogne-Franche-Comté.

**Retrouvez toutes les décisions du conseil municipal sur dijon.fr
Retrouvez le décryptage de Nathalie Koenders, maire de Dijon, en flashant le QR code.**





**Proposer une mutuelle
municipale pour garantir
à tous les Dijonnais
un meilleur accès aux soins.**



**On l'a décidé,
on l'a voté !**



Retrouvez toutes les délibérations
en ligne sur **dijon.fr**





Des Halles centrales aux marchés de quartier, Dijon cultive le goût des produits frais. Les Halles et le marché central, le marché de Fontaine d'Ouche, le marché des Grésilles et le marché du Port du canal animent la ville tout au long de la semaine. Retrouvez les jours, horaires et lieux sur dijon.fr.



GASTRONOMIE DIJONNAISE HISTOIRES ET RECETTES EN PARTAGE

« Ah, Dijon... qu'est-ce qu'on y mange bien ! » Il suffit souvent de dire que l'on est dijonnais pour que la conversation glisse vers la gastronomie. Cette réputation, qui dépasse largement les frontières de la Bourgogne, repose sur des produits d'exception, des recettes emblématiques et des savoir-faire transmis de génération en génération. Pour comprendre ce qui fait la singularité de Dijon, capitale de la gastronomie et du vin, retour aux origines du goût, là où se sont forgées les traditions qui nourrissent encore notre quotidien. À Dijon, le goût se nourrit des rencontres et d'influences venues d'ailleurs, s'éveille dès l'enfance dans les restaurants scolaires et rassemble les habitants lors de rendez-vous qui mettent la gastronomie en fête, particulièrement à l'automne au moment de la Foire.

À L'ÉCOLE DES SAVEURS

À Dijon, la restauration scolaire est un modèle. Des légumes cultivés à quelques kilomètres des écoles aux menus élaborés avec les enfants, tout est pensé pour allier qualité, goût et transition alimentaire. Dans leurs assiettes, les enfants découvrent bien plus qu'un repas : ils découvrent leur territoire.



À la cantine, j'ai découvert le panais dans un gratin, mais aussi la crème de marron », raconte une élève. Pour beaucoup, le restaurant scolaire est un terrain d'exploration culinaire. Certains y goûtent pour la première fois des légumes oubliés ou des recettes qu'ils ne connaissent pas à la maison. Et ces découvertes portent souvent leurs fruits. « Avant, je n'aimais pas certains légumes, maintenant j'en mange davantage », confie un autre enfant. Quant à son camarade, il apprécie particulièrement « la salade bien juteuse et les épinards avec la sauce béchamel ».

Cette ouverture à de nouvelles saveurs s'appuie sur un modèle alimentaire qui privilégie les produits frais et locaux. « À mon avis, les carottes et les autres légumes poussent dans un jardin à côté ! », s'amuse un élève. Une intuition qui n'est pas si éloignée de la réalité. Une partie des légumes servis dans les écoles dijonnaises provient de producteurs du territoire avant d'être préparée à la légumerie métropolitaine. Près des trois quarts des produits qui y sont transformés sont cultivés en Côte-d'Or et parcourent seulement quelques dizaines de kilomètres avant d'arriver dans les assiettes.



Au-delà des repas, les enfants apprennent aussi à comprendre l'origine des aliments et l'importance de limiter le gaspillage. « À la cantine, nous faisons du tri. Les restes de nourriture vont dans les biodéchets », explique l'un d'eux. « Il ne faut pas prendre du pain et ne pas le manger ou laisser toute son assiette sans y toucher, c'est du gâchis », ajoute un autre.

LEURS REPAS à la cantine

Iris, 6 ans

Mon plat préféré à la cantine :

le poulet à la cancoillotte

Le légume que je préfère :

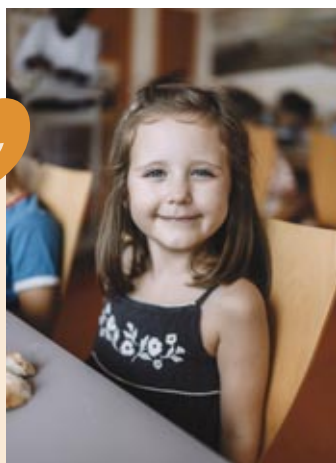
les brocolis

Ma découverte à la cantine :

la betterave

Si j'étais cheffe de la cantine...

il y aurait du poisson pané tous les mercredis !



Oscar, 6 ans

Mon plat préféré à la cantine :

les pâtes

Le légume que je préfère :

les épinards

Ma découverte à la cantine :

la tarte à la rhubarbe

Si j'étais chef de la cantine...

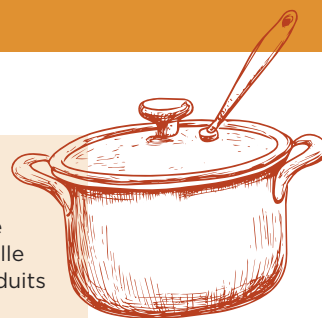
ce serait frites tous les vendredis !



Dans les coulisses des repas

Chaque jour à Dijon, près de 8 000 repas sont préparés par les équipes de la cuisine centrale pour les écoliers de la ville. Élaborés avec les diététiciens de la ville, les menus font la part belle aux fruits et légumes de saison. Ils intègrent aujourd'hui 35 % de produits bio et 56 % de produits labellisés. Ils comportent également deux repas végétariens par semaine, soit un de plus que ce qu'impose la loi Égalim. Cette organisation permet de diversifier les sources de protéines en faisant davantage appel aux légumineuses, tout en réduisant l'empreinte carbone des repas et en faisant découvrir de nouvelles saveurs aux enfants. Mais avant d'être servies à table, les nouvelles recettes doivent convaincre leurs premiers critiques : les enfants eux-mêmes. Lors de séances de dégustation, ils donnent leur avis sur le goût, la texture et l'apparence des plats.

LE SAVIEZ-VOUS ? Avec 53 tonnes achetées en 2025, la carotte domine largement le classement des légumes utilisés dans la restauration collective. Derrière elle arrivent les pommes de terre (27 tonnes) puis le céleri-rave (10 tonnes).



Semaine du goût : cap sur les régions françaises



Pendant la Semaine du goût du 12 au 16 octobre, les cantines invitent les écoliers à un tour de France des saveurs. Bourgogne, Occitanie, Provence, Pays basque et Normandie s'invitent dans les assiettes. Les enfants dégustent du roquefort, du bœuf bourguignon, de la ratatouille provençale, du poulet sauce basquaise et de la teurgoule, le traditionnel riz au lait normand.
Retrouvez les menus des restaurants scolaires sur dijon.fr

« Pourquoi les enfants mangent-ils si bien à Dijon ? »



Le 3 septembre, la radio France Inter s'est intéressée à la restauration scolaire dijonnaise dans sa chronique « C'est la France ». La journaliste y présente Dijon comme une ville « *exemplaire* », capable de concilier qualité des repas, soutien à l'agriculture locale, éducation au goût et transition alimentaire. Parmi les initiatives saluées : la légumerie métropolitaine, l'implication des enfants dans l'évaluation des menus et le recours à des produits frais et peu transformés.
Pour écouter le reportage, flashez le QR code



L'ART DE TRANSMETTRE

Une recette griffonnée au fond d'un carnet, un secret de cuisson soufflé au-dessus d'une casserole, le goût d'un produit acheté aux Halles : la transmission fait partie du patrimoine vivant de Dijon. Ici, agriculteurs, producteurs, artisans, cuisiniers, restaurateurs, vignerons, commerçants et formateurs composent un écosystème d'acteurs passionnés. Chacun, à sa manière, contribue à faire vivre, enrichir et transmettre un savoir-faire reconnu bien au-delà du territoire. Ensemble, ils cultivent, enseignent, racontent et partagent les saveurs, les gestes et les valeurs qui font la richesse et la renommée de la capitale internationale de la gastronomie et du vin.

LES PRODUITS

Évelyne Beauné,
productrice de plantes aromatiques

« Chaque plante a une histoire à raconter. »

Depuis 40 ans, Évelyne Beauné installe son stand sous les Halles de Dijon. Deux fois par semaine, elle vient avec sa récolte cueillie la veille : moutarde, salades et plus de trente variétés de plantes aromatiques cultivées à Franxault, à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Dijon. Aux côtés du thym ou du basilic, elle fait découvrir des saveurs moins connues comme l'agastache, le shiso ou la sarriette. « Je conseille les clients sur leur utilisation en cuisine et j'assiste souvent à des échanges de recettes entre eux. » Partager l'histoire d'une plante, expliquer son goût ou son usage fait aussi partie de son métier. « Il y a un suivi jusqu'au bout, finalement. »



LA TERRE

Laurence Henriot,
agricultrice biologique au GAEC Henriot

« Nourrir et préserver. »

Productrice de céréales et de farine, Laurence Henriot élève également plusieurs races bovines, dont la bazadaise et la ferrandaie, aujourd'hui menacées, sur son exploitation de Villebichot, à environ 25 kilomètres au sud de Dijon. Dans cette ferme familiale vieille de plus de deux siècles, convertie au bio en 2011, elle défend une agriculture ancrée dans son territoire. « On produit en grande partie nos propres semences et on préserve des variétés anciennes de céréales parfois oubliées. » Grâce à son moulin à meule de pierre, elle fournit plusieurs boulangers locaux. Adhérente de la coopérative Manger Bio Bourgogne-Franche-Comté, partenaire de la légumerie métropolitaine, elle fournit également de la farine ainsi que du veau et du bœuf destinés à la restauration collective. Une manière de faire vivre une agriculture locale et bio jusque dans les cantines.



LE PLAISIR

Aaron Louis,
chef du restaurant Mano de Pina

« Surprendre et partager. »

Dans son restaurant de la rue Monge, ouvert avec sa compagne Gaëlle Bailly, Aaron Louis défend une cuisine créative et généreuse fondée sur le partage. Les plats se dégustent avec les mains, des pinces de dressage ou des baguettes. Passé par plusieurs maisons étoilées de la région, dont le Chapeau rouge de William Frachot, le chef mêle influences de voyage et produits d'ici. « Ce qui nous relie au territoire, c'est l'utilisation de produits locaux et l'importance du bien-manger et d'être à table. » Le goût de la cuisine lui vient des repas familiaux. « J'essaie de faire découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles associations et de surprendre les gens. » Sa plus grande satisfaction ? Voir un client apprécier une saveur inattendue et sortir de ses habitudes.



LE TERROIR

Pierre Derey,
vigneron au domaine Derey

« **Le terroir se raconte.** »

Pierre Derey a grandi dans les vignes familiales. Installé depuis 1981, il cultive aujourd'hui 23 hectares, dont le Clos des Marcs d'Or, ancienne vigne des Ducs sauvée de l'urbanisation. Pour lui, « *terroir rime avec authenticité* ». À la cave comme dans les rangs, chaque geste compte. « *La qualité des vins se définit dans les cuves. Le vin, c'est comme un enfant, il faut s'en occuper avec patience.* » Lors des dégustations, il partage aussi l'histoire des parcelles, des vendanges et des personnes qui les ont façonnées. « *Le vin, c'est très humain.* » Une conviction qu'il transmet aujourd'hui à ses fils, sixième génération de vignerons.



LE GOÛT

Mohammad Zahedi,
cuisinier à la cuisine centrale de Dijon

« **Donner le goût de découvrir.** »

Chaque jour, Mohammad Zahedi participe à la préparation des repas servis aux élèves des écoles publiques dijonnaises. Formé à l'École des métiers Dijon métropole, il assure notamment la cuisson des viandes, poissons et légumes destinés à plusieurs milliers d'enfants. « *Certains enfants goûtent peut-être un aliment pour la première fois à la cantine.* » La cuisine fait partie de son histoire familiale. « *J'ai appris les bases avec mes parents, qui cuisinaient beaucoup à la maison.* » Originaire d'Afghanistan, il garde un lien fort avec les saveurs de son enfance, qu'il partage parfois lors d'événements culinaires. Il a proposé un bolani, une galette garnie emblématique de la cuisine afghane, lors du Refugee Food Festival, puis un feni, une crème dessert traditionnelle.



LES GESTES

Yves Moulin,
formateur à l'École des métiers Dijon métropole

« **Transmettre, c'est faire grandir.** »

Depuis bientôt six ans, Yves Moulin forme les futurs cuisiniers de l'École des métiers. Après 30 ans derrière les fourneaux, cet ancien chef transmet son savoir-faire à des groupes d'une quinzaine d'élèves. Tailler des légumes, lever des filets de poisson ou travailler un produit sans gaspillage : il enseigne les bases, mais aussi la rigueur, le respect du produit et le goût du travail bien fait, en s'appuyant sur les richesses du terroir bourguignon. Membre de l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et de l'association Disciples Escoffier de Bourgogne, il prépare également certains apprentis à des concours. « *On travaille pour les élèves, pour les faire réussir.* » Ce qui le réjouit : voir un apprenti prendre confiance, progresser et trouver sa place dans ce milieu.



AUX ORIGINES DU GOÛT

Partager un repas, choisir une bouteille pour accompagner un dîner, transmettre une recette ou simplement prendre le temps de s'attabler : autant de plaisirs qui racontent la culture gastronomique française. Mais pourquoi Dijon s'est-elle imposée comme une référence gastronomique ? Au premier kilomètre de la route des Grands Crus, la Cité internationale de la gastronomie et du vin raconte l'histoire de ce patrimoine et de ces traditions qui nourrissent encore notre quotidien, à travers des expositions du pôle culturel de la ville.



Le repas, UN ART DE VIVRE

Choisir les produits, accorder les mets et les vins, prendre le temps d'être ensemble : le repas gastronomique des Français est bien plus qu'un repas. Hérité d'une longue tradition de convivialité et de partage, ce rituel social unique traverse les siècles sans perdre sa place dans notre quotidien. En 2010, il a rejoint le patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

A DÉCOUVRIR Exposition permanente « À table, le petit théâtre du bien-manger et du bien-boire ». Gratuite.

L'histoire DES CLIMATS

En Bourgogne, deux parcelles voisines peuvent produire des vins différents. Moines, ducs puis propriétaires ont identifié, nommé et délimité ces terres au fil des siècles. De ce patient travail est née la notion de « climats » : plus de mille parcelles, chacune associée à une histoire, un lieu et un vin. Dijon a largement contribué à façonner cet héritage. Inscrits à l'Unesco depuis 2015, les Climats dessinent sur une cinquantaine de kilomètres, de Dijon au sud de Beaune, une mosaïque de vignes, de murets et de cabottes unique au monde.

A DÉCOUVRIR Exposition à La Chapelle des Climats et des terroirs, dans l'ancienne Grande Chapelle de l'hôpital général. Gratuite.

POUR PROLONGER LA DÉCOUVERTE Cellier de Clairvaux, quartier des vigneron... découvrez en vidéo les lieux qui racontent l'histoire viticole de Dijon.



Ancienne chapelle de l'hôpital général de Dijon, ce joyau du 18^e siècle a été restauré et est aujourd'hui dédiée aux Climats du vignoble de Bourgogne.

L'INNOVATION dans l'assiette

Comment nos assiettes ont-elles évolué au fil des siècles ? La Cité internationale de la gastronomie et du vin propose une exposition temporaire consacrée à l'innovation culinaire. Du Paléolithique aux enjeux alimentaires de demain, le parcours dévoile les grandes évolutions qui ont transformé notre manière de produire, préparer et consommer les aliments. À travers une douzaine d'assiettes mises en scène, des objets de collection, des dispositifs interactifs et les

témoignages de chefs et d'experts, les visiteurs découvrent que l'innovation se niche aussi dans les repas du quotidien.

A DÉCOUVRIR Exposition temporaire « (R)évolutions dans l'assiette » jusqu'au 28 mars 2027



Pour préparer votre visite : informations, horaires et billetterie sur citedelagastronomie-dijon.fr

Les trésors du fonds gourmand

Des repas servis à l'Élysée aux banquets de l'inauguration du canal de Suez, le fonds gourmand de la bibliothèque municipale raconte deux siècles d'histoire à travers l'art de la table. Créé en 1985, il rassemble des milliers de livres de cuisine, ouvrages de chefs et documents consacrés à l'alimentation. Sa collection de plus de 21 000 menus constitue aujourd'hui la plus importante collection publique française dans ce domaine.

À découvrir à la bibliothèque patrimoniale (5, rue de l'École de droit) et sur happy-apicius.dijon.fr. Pour prolonger la découverte : deux visites 30 minutes avec le patrimoine sont consacrées aux « menus de captivité » réalisés par des prisonniers ou en temps de guerre. 10 octobre à 10h et 12 octobre à 17h30. Inscription sur bm.dijon.fr



FENÊTRE SUR LE MONDE

À Dijon, les cuisines du monde incarnent une politique d'ouverture, de dialogue interculturel et de coopération internationale portée de longue date par la ville. Au détour d'un atelier, d'une exposition ou d'un repas festif, les Dijonnais découvrent d'autres cultures tout en enrichissant leur propre patrimoine gastronomique. Une ouverture sur le monde qui prolonge l'engagement international de Dijon, forte de dix jumelages et partenariats actifs sur plusieurs continents depuis plus de sept décennies.

Chadli Si-Mohamed, biologiste, auteur-photographe et président d'Éducation Culture et Territoires France-Maroc

Originaire du nord du Maroc, le Dijonnais Chadli Si-Mohamed participe depuis 2016 aux échanges entre Dijon et Chefchaouen. À travers ses photographies prises dans les fermes, les marchés et les restaurants de cette ville marocaine, il met en lumière des savoir-faire culinaires profondément ancrés dans le territoire. Il anime aussi des ateliers autour des plantes aromatiques. « *On ne peut pas parler la même langue mais on peut partager les goûts* », résume-t-il. Lors d'un déplacement à Chefchaouen, les habitants ont découvert la moutarde et le nectar de cassis dijonnais. Pour lui, la cuisine est un formidable vecteur de dialogue : « *Le bœuf bourguignon, c'est ni plus ni moins un tajine à la viande.* »



Kumiko, professeure de cuisine japonaise

Lorsqu'elle arrive à Dijon en 2002, Kumiko découvre une ville où la cuisine japonaise est encore peu connue. « *En ingrédients, on ne trouvait que de la sauce soja ou presque* », se souvient-elle. Fille de pâtisseries, elle choisit la cuisine pour s'intégrer et faire découvrir sa culture. Le succès de makis préparés pour un vernissage à la MJC Montchapet l'incite à lancer ses premiers ateliers. Depuis, elle transmet une cuisine simple, saine et familiale, bien loin des seuls sushis. « *En cuisinant et en dégustant ensemble, beaucoup sont devenus des amis.* » Une manière de créer des ponts durables entre les cultures japonaise et française. Ce lien s'est illustré lors de la Semaine Dijon Bourgogne, qui a fait découvrir aux Japonais les produits emblématiques de notre territoire et la cuisine de la cheffe Blanche Loiseau.



Miguel et Marta, restaurateurs chez Saveurs de Porto

Originaires de Porto et issus de familles de restaurateurs, Miguel et Marta font découvrir les saveurs de leur pays depuis six ans dans leur établissement familial, le premier restaurant portugais de Dijon. Poulpe, morue ou tripes à la mode de Porto y séduisent une clientèle majoritairement française, souvent nostalgique d'un voyage au Portugal. Installé à Dijon depuis 2012, Miguel a trouvé dans la capitale bourguignonne une ville accueillante et ouverte. « *Bien manger et bien recevoir les gens font partie de notre ADN culturel* », explique-t-il. À travers leur cuisine, le couple transmet chaque jour la générosité, l'authenticité des produits et le sens de l'hospitalité qui caractérisent la culture portugaise. Les liens qui unissent Dijon à Guimarães depuis 2016 prolongent cette découverte de la culture portugaise.



Quand la gastronomie rapproche les cultures

À Dijon, il suffit parfois d'une dégustation pour changer de continent. Tout au long de l'année, la Cité internationale de la gastronomie et du vin propose ateliers, masterclasses et rendez-vous consacrés aux cuisines du monde.

Informations sur citedelagastronomie-dijon.fr

GASTRONOMIE EN FÊTES

Goûter, cuisiner, rencontrer, découvrir... Cet automne, Dijon célèbre une gastronomie généreuse, créative et accessible à tous. Producteurs, artisans, chefs et élèves en formation vous donnent rendez-vous pour partager leurs savoir-faire, transmettre leur passion et faire découvrir les saveurs qui font la richesse et l'identité du territoire.

DU 12 AU 16 OCTOBRE

SEMAINE DU GOÛT

Dans le cadre de la Semaine du goût, les écoliers dijonnais embarquent pour un tour de France gourmand à la cantine. Au fil de la semaine, plusieurs régions et leurs spécialités culinaires sont mises à l'honneur pour faire découvrir la richesse des terroirs français (lire page 19).

10 OCTOBRE

SHOW LES PAPILLES

Sur le parvis de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, Show les papilles invite les visiteurs à explorer la gastronomie sous toutes ses formes. Cette nouvelle édition organisée par Dijon métropole propose un parcours en trois temps : la cuisine d'hier, celle d'aujourd'hui et celle de demain. Au fil de la journée, petits et grands pourront observer la fabrication du pain ou de la moutarde, rencontrer producteurs et artisans locaux et découvrir les enjeux de l'alimentation durable. Au théâtre de verdure, les chefs David Zuddas, Joy-Astrid Poinot et Pierre-Emmanuel Josselin partageront recettes, techniques et astuces lors de démonstrations culinaires et de masterclasses.



Le 10 octobre, de 10h à 19h, à la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Gratuit. Programme complet sur dijon.fr

Inscriptions aux masterclasses en scannant le QR code



DU 31 OCTOBRE AU 11 NOVEMBRE

FOIRE GASTRONOMIQUE DE DIJON

Institution dijonnaise créée en 1921, la Foire gastronomique est l'un des plus importants rendez-vous populaires et gourmands de France. Chaque automne, elle accueille au parc des Expositions et Congrès près de 400 exposants venus présenter produits du terroir, spécialités régionales et saveurs du monde entier. Fidèle à sa tradition, la Foire met également plusieurs destinations à l'honneur, offrant aux visiteurs un véritable voyage culturel et gastronomique. Cette année, le Canada, le Vietnam, le Japon, l'Italie, la Tunisie et l'Afrique subsaharienne seront à l'affiche. Les gourmands pourront aussi profiter de 50 points de restauration, ouverts midi et soir, pour satisfaire toutes les envies et tous les budgets.

Le meilleur de Dijon métropole à la Foire

Parce que la gastronomie est avant tout une affaire de partage, Dijon métropole dédie son stand à la transmission des gestes, des recettes, des cultures et des savoir-faire. Sur son stand, au cœur du Hall de la gastronomie, la métropole mettra en lumière quelques-unes des pépites de son territoire. Les visiteurs pourront découvrir et déguster les créations de Foodies, de l'Auberge de la Charme et du traiteur Kër, dont la cuisine du monde valorise les parcours de femmes issues de migration. Tous proposeront un plat élaboré en partenariat avec la cuisine centrale de Dijon et la légumerie métropolitaine, illustrant l'engagement du territoire en faveur d'une alimentation locale, durable et de qualité. Au programme également : masterclasses culinaires, dégustations de vins commentées et rencontres avec ceux qui font vivre l'excellence gastronomique métropolitaine au quotidien. Rejoignez-nous !

Chaque journée réserve son lot de découvertes :

- **Ateliers « Aliments au microscope »** avec Azur Découvertes : les 1^{er}, 4 et 8 novembre, de 10h à 12h.
- **Fabrication de moutarde** avec l'Office de tourisme : les 6, 7 et 11 novembre, de 10h à 12h.
- **Atelier pâtisserie** avec le Centre communal d'action sociale (CCAS) le 4 novembre, de 14h à 17h.
- **Masterclasses culinaires** du 31 octobre au 11 novembre, de 15h à 17h avec Julien Chauvenet de Foodies, David Lecomte de l'Auberge de la Charme, les chefs du traiteur Kër, les agents de la cuisine centrale et les élèves de l'École des métiers Dijon métropole et du lycée Saint-Bénigne.
- **Masterclass des Disciples d'Escoffier** le 3 novembre, toute la journée.
- **Dégustations commentées** le 5, 6, 7 et 10 novembre, de 17h30 à 18h30 par l'Association des vignerons du Bourgogne Dijon.
- **Nocturnes musicales** avec DJ Nosgo le 5 et 6 novembre ; DJ set Golden Coast le 7 novembre.



Du 31 octobre au 11 novembre. Informations, horaires et programme dans le supplément du magazine et sur dijon.fr



L'an dernier, la Foire de Dijon a accueilli près de 170 000 visiteurs venus célébrer le plaisir du bien-manger.



La Foire sur les ondes

Inédit cette année ! Invitée par Dijon métropole, France Inter délocalise ses studios au cœur de la Foire le 6 novembre. Dans la salle Clos de Vougeot du parc des Expositions et Congrès, assistez gratuitement à l'enregistrement de plusieurs émissions emblématiques de la première radio de France. Au programme : *On va déguster* avec François-Régis Gaudry (diffusion le 8 novembre) ; *Le Masque et la Plume* avec Rebecca Manzoni ; *Zoom Zoom Zen* avec Matthieu Noël.

Informations à venir sur dijon.fr

LES RECETTES DE LA VILLE

Les premiers frimas de l'automne invitent à se retrouver autour de plats réconfortants. Élaborées en lien avec les équipes de la cuisine centrale de la ville, ces trois recettes célèbrent les produits de saison et les savoir-faire qui font la renommée de notre territoire. Moutarde à l'ancienne, nonnettes, pommes et potimarron composent un menu gourmand, local et facile à réaliser à la maison. À vos fourneaux !

Velouté de potimarron, crème à la moutarde à l'ancienne, œuf mollet et chips de jambon du Morvan

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 25 min
Temps de cuisson : 40 min

Ingédients

- 1 potimarron d'environ 1 kg
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 30 cl de crème liquide entière 35 %
- 60 cl de bouillon de volaille
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 c. à c. de noix de muscade râpée
- Sel et poivre
- 2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 4 œufs
- 8 fines tranches de jambon du Morvan

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200 °C.
- 2 Disposez les tranches de jambon sur une plaque recouverte de papier cuisson. Recouvrez-les d'une seconde feuille de papier cuisson et d'une autre plaque. Enfourniez 12 à 15 minutes jusqu'à ce que le jambon soit bien croustillant. Laissez refroidir.
- 3 Épluchez le potimarron, retirez les graines et coupez-le en morceaux. Émincez l'oignon et l'ail.
- 4 Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive et le beurre pendant 5 minutes à feu doux. Ajoutez le potimarron et le bouillon, puis laissez cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les morceaux soient tendres.
- 5 Versez 20 cl de crème, ajoutez la muscade, le sel et le poivre, puis mixez jusqu'à obtenir un velouté bien lisse.
- 6 Fouettez les 10 cl restants de crème en chantilly souple et incorporez avec une maryse la moutarde à l'ancienne. Réservez au frais.
- 7 Faites cuire les œufs 6 minutes dans l'eau bouillante. Refroidissez-les dans de l'eau glacée puis égalez-les délicatement.
- 8 Répartissez le velouté dans les assiettes, ajoutez une cuillerée de crème à la moutarde, un œuf mollet et quelques chips de jambon avant de servir.





Millefeuille de poireaux, pommes de terre à la dijonnaise et moutarde à l'ancienne

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 40 min
Temps de repos : 12 h
Temps de cuisson : 1h30

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 6 poireaux moyens
- 50 cl de crème liquide entière 35 %
- 20 cl de lait entier
- 3 gousses d'ail
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 30 g de beurre doux
- Sel et poivre
- 2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 200 g de lard fumé en fines tranches (version carnée)

Préparation

- 1 Lavez soigneusement les poireaux puis faites-les cuire 4 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
- 2 Égouttez-les et pressez-les légèrement dans un linge sec pour retirer l'excès d'eau.
- 3 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en très fines rondelles.
- 4 Faites chauffer jusqu'à frémissement la crème et le lait avec l'ail écrasé, la muscade, le sel et le poivre.
- 5 Ajoutez les pommes de terre et laissez-les cuire quelques minutes pour qu'elles commencent à s'attendrir.
- 6 Pour la version carnée, badigeonnez légèrement les tranches de lard fumé de moutarde à l'ancienne.
- 7 Dans un plat, alternez une couche de pommes de terre, un peu de crème, une couche de poireaux et, si vous le souhaitez, une couche de lard fumé. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de pommes de terre.
- 8 Enfournez à 170 °C pendant 45 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.
- 9 Laissez refroidir complètement, idéalement toute une nuit au réfrigérateur, afin que le millefeuille se tienne bien.
- 10 Découpez en portions régulières et servez avec un peu de ciboulette, un filet d'huile de noisette et une pincée de fleur de sel.



Pomme au four, cœur nonnette aux agrumes et zestes d'orange

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients

- 4 pommes à chair ferme (type Boskoop ou Reinette)
- 30 g de beurre
- 2 c. à s. de miel d'acacia
- 10 cl de jus d'orange
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 pincée de tonka en poudre
- 4 nonnettes aux agrumes
- 2 c. à s. de marmelade d'orange
- 1 c. à s. de zeste d'orange râpé
- 1 c. à s. de zeste de citron râpé
- Quelques zestes d'orange et de citron vert pour la finition

Préparation

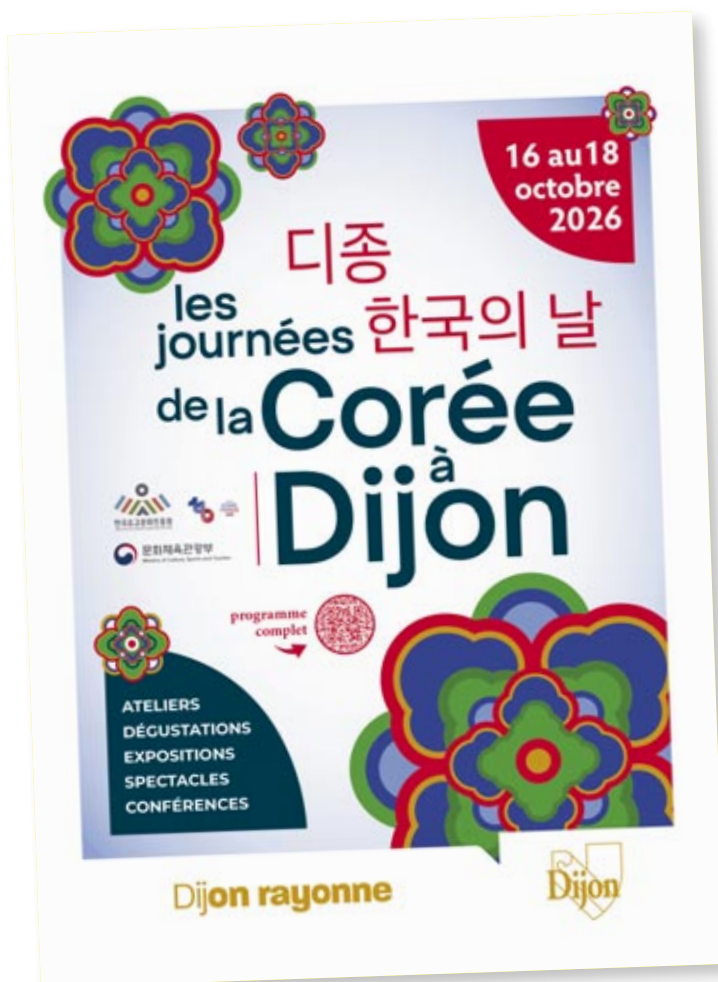
- 1 Préchauffez le four à 180 °C.
- 2 Lavez les pommes puis évidez-les sans percer le fond. Inciser légèrement la peau des pommes autour de leur diamètre pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson.
- 3 Mélangez la marmelade d'orange avec les zestes d'orange et de citron. Enrobez généreusement les nonnettes de ce mélange.
- 4 Glissez une nonnette au centre de chaque pomme.
- 5 Disposez les pommes dans un plat légèrement beurré. Déposez une noisette de beurre sur chaque pomme.
- 6 Mélangez le jus d'orange, le miel, la cannelle et la tonka. Versez cette préparation autour et sur les pommes.
- 7 Enfournez 30 à 35 minutes en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.
- 8 Lorsque les pommes sont bien tendres et légèrement caramélisées, sortez-les du four. Laissez tiédir quelques minutes avant de servir avec quelques zestes d'agrumes.



CAP SUR LA CORÉE



La France et la République de Corée célèbrent cette année 140 ans de relations diplomatiques. En écho à cet événement national, la ville de Dijon organise un événement dédié à la culture coréenne, en partenariat avec l'Institut de la culture confucéenne coréenne (IKCC) et avec le soutien du ministère de la Culture, des Sports et du Tourisme de la République de Corée.



Bien connue aujourd'hui des plus jeunes pour la K-pop, la Corée puise aussi son identité dans des traditions folkloriques, culinaires et patrimoniales. Un dialogue entre passé et présent à découvrir lors des Journées de la Corée à Dijon. Du 15 au 18 octobre, Dijon organise quatre jours consacrés à la valorisation et à la découverte de la culture coréenne.

La Cité aux couleurs de la Corée le 17 octobre

Envie d'en savoir plus sur la culture coréenne ? Entre conférences, concerts, danses traditionnelles et stands aux couleurs du pays, les visiteurs embarquent pour un aller simple vers le « pays du matin calme ». Au programme : découverte de la gastronomie locale, de la mode, des cosmétiques et des traditions coréennes. « Nous souhaitons notamment mettre en avant le hanbok et le gat, le costume et le chapeau traditionnels, ainsi que le hangeul, l'alphabet coréen »,

explique un membre de l'IKCC. « Nous proposerons également des jeux traditionnels coréens. » Une manière de montrer que la Corée contemporaine s'appuie sur un héritage culturel riche.

Voyage au musée de la Vie bourguignonne du 15 au 18 octobre

Faire découvrir l'art coréen dans le temple de la tradition bourguignonne est apparu comme une évidence pour l'IKCC qui se dit « profondément touché de voir à quel point Dijon a su préserver, jusqu'à aujourd'hui, les traces de l'histoire et des traditions du duché de Bourgogne ». Façonnée par la pensée du philosophe Confucius, la culture coréenne accorde une place importante à l'harmonie entre l'Homme et la nature. À travers des panneaux pop art, des œuvres sur papier coréen et des créations vidéo, une exposition, à découvrir au dernier étage du musée, invite les visiteurs à ralentir, observer et contempler le vivant.



Informations et programme sur dijon.fr



LYDIE PFANDER-MENY

Conseillère municipale et vice-présidente de Dijon métropole déléguée aux relations internationales

“Accueillir les Journées de la Corée à Dijon témoigne de l'ouverture de Dijon sur le monde et de notre volonté de faire vivre les échanges culturels qui rapprochent les pays.”

Focus sur l'Institut de la culture confucéenne coréenne

Situé à Nonsan, dans la province du Chungcheong en Corée du Sud, l'IKCC est l'organisme de référence chargé de préserver, étudier et faire rayonner la culture confucéenne coréenne. À travers ses activités de recherche, ses expositions, ses formations et ses actions de coopération internationale, il contribue à transmettre l'héritage culturel du pays au plus grand nombre. Son site réunit espaces d'exposition, un centre de recherche, archives et bâtiments inspirés des hanok, les maisons traditionnelles coréennes.

JARDIN DE L'ARQUEBUSE

LES ARBRES ET LEURS SECRETS

Jusqu'au 22 novembre, le jardin de l'Arquebuse propose l'exposition « Arbres, une exploration vivante », une invitation à redécouvrir ces géants du vivant qui peuplent notre quotidien. À travers cette démarche de médiation scientifique, la ville de Dijon affirme sa volonté de rendre les connaissances sur la biodiversité accessibles à tous et de renforcer la sensibilisation aux enjeux environnementaux.

Présents partout autour de nous, les arbres sont souvent relégués au rang d'éléments familiers du décor. Pourtant, face aux épisodes de canicule et aux défis posés par le changement climatique, ils apparaissent plus que jamais comme des alliés indispensables de nos villes. Conçue et produite par le Muséum d'histoire naturelle de Toulouse, l'exposition « Arbres » s'adresse aussi bien aux scolaires qu'au grand public. À travers un parcours ludique, interactif et immersif, elle nous invite à mieux comprendre le rôle essentiel des arbres et à renouer avec le vivant en éveillant tous nos sens. Voici trois bonnes raisons d'y emmener les enfants.

1 Une exposition où l'on touche à tout

On ne vient pas ici pour suivre sagement un discours sans bouger. L'exposition invite les visiteurs à explorer avec tous leurs sens : observer des herbiers et des maquettes, manipuler des dispositifs interactifs, toucher, écouter et même sentir. Entre le cocon sonore immersif et l'arbre totem qui donne la parole aux forêts du monde, la découverte se transforme en aventure sensorielle.

2 Percer les secrets du monde végétal

Un arbre, ce n'est pas seulement un tronc surmonté d'un feuillage. Au fil du parcours, les enfants découvrent comment il communique, coopère avec les champignons, échange des informations grâce à d'étonnants réseaux souterrains et assure sa reproduction avec l'aide du vent et des insectes. De quoi devenir incollable sur la vie secrète des arbres.

3 Changer de regard sur les arbres du quotidien

Après cette visite, impossible de voir de la même façon le chêne du parc ou le marronnier de la place voisine. Témoins de notre histoire, refuges pour la biodiversité et précieux alliés face au réchauffement climatique, les arbres jouent un rôle essentiel dans nos vies. L'exposition donne aux enfants des clés pour mieux les comprendre... et peut-être même l'envie de les défendre ?



Exposition « Arbres, une exploration vivante » : grande orangerie du jardin de l'Arquebuse, jusqu'au 22 novembre. Ouvert les samedis et dimanches de 14h à 18h. Visites guidées les 18 octobre et 22 novembre à 14h30 et à 16h. Pendant les vacances scolaires, du 17 au 31 octobre, l'exposition est ouverte tous les jours de 14h à 18h, sauf le mardi. Entrée gratuite.

L'œil de l'artiste

Cette exposition est l'occasion de découvrir le travail de l'artiste dijonnaise Judith Avenel à travers son projet « Empreinter le présent. Peau d'arbres et de mots ». Cette création artistique, en résonance avec l'exposition, propose une approche sensible et participative du vivant. Réalisée à partir d'empreintes de troncs d'arbres présents au jardin de l'Arquebuse et de récits inspirés de nos arbres familiers, elle invite chacun à tisser une relation plus intime et plus collective avec le monde vivant.



LE CONSORTIUM PRÉSENTE SON ALMANACH 2026

Quinze artistes, quinze univers et autant de façons de regarder le monde. Jusqu'en mars, les espaces du Consortium Museum sont investis d'œuvres singulières venues du monde entier. Une exposition qui témoigne de l'engagement de Dijon en faveur de la création artistique, de l'accès à la culture pour tous et du dialogue international, au cœur de l'identité culturelle de la ville.

Et si l'on visitait une exposition sans chercher de mode d'emploi ? C'est tout l'esprit d'« Almanach 2026 ». Imaginé en 2014 par le Consortium Museum, ce rendez-vous a pour ambition de faire découvrir l'art contemporain international sous toutes ses formes. Les artistes sont sélectionnés par les quatre commissaires d'exposition du centre d'art – Franck Gautherot, Seungduk Kim, Éric Troncy et Stéphanie Moisson. Une exposition à laquelle ils sont particulièrement attachés, puisqu'elle ne repose sur aucun thème imposé, leur offrant la liberté et le plaisir de travailler ensemble. Ici, pas de lecture globale du parcours de visite, même si certaines œuvres et certains espaces entrent en résonance. Franck Gautherot souligne avec amusement que les visiteurs de l'Almanach « s'enlèvent une certaine pression » car « il n'y a rien comprendre ». Pour cette édition 2026, la majeure partie des pièces présentées ont été créées spécialement pour l'événement. Signées par des artistes venus des quatre coins du globe, elles offrent un voyage à travers des univers très différents. L'exposition réunit également plusieurs générations d'artistes, puisque 65 ans séparent le plus jeune participant, Orson Gillick Morris, 24 ans, du doyen, Allen Jones, 89 ans.



Jusqu'au 21 mars 2027 - du mercredi au dimanche de 14h à 18h et jusqu'à 20h le vendredi - Consortium Museum (37, rue de Longvic). Pour aller plus loin, des visites commentées sont proposées gratuitement chaque vendredi (18h30), samedi (16h) et dimanche (16h). consortiummuseum.com



Dijon, engagée pour la création contemporaine

Faire de la culture un levier d'ouverture, d'émancipation et d'attractivité est une ambition portée par la ville de Dijon. Cet engagement se traduit par son soutien à des acteurs majeurs comme Le Consortium Museum, dont le rayonnement contribue à faire de Dijon une place reconnue de l'art contemporain en France et à l'international. La ville accompagne également la création émergente à travers des équipements dédiés tels que la Halle 38, lieu de travail, d'expérimentation et de diffusion offert aux artistes du territoire. Elle valorise aussi l'art contemporain au sein de ses collections publiques. Au musée des Beaux-Arts, les œuvres des 20e et 21e siècles dialoguent avec les collections patrimoniales, témoignant de la volonté de faire vivre toutes les formes de création et de les rendre accessibles au plus grand nombre.



Les secrets de l'exposition

Sculptures, peintures, vidéos, photographies ou installations : chacune des 14 salles réserve son lot de découvertes et révèle la sensibilité de l'artiste invité. De nombreuses anecdotes se cachent derrière les œuvres que vous découvrirez dans les différents espaces. En voici six pour préparer votre visite ou la prolonger.

De Hollywood à Dijon

Connu pour ses rôles dans *Collision* et *The House That Jack Built*, l'acteur américain Matt Dillon présente ici son travail d'artiste plasticien. Dans ses œuvres, il s'intéresse aux images et à leur représentation, de l'écran à la toile. Il utilise des supports divers : canevas, bois, textile... et une technique proche de celle du collage.

Les sens en éveil

Dans la neuvième salle, les œuvres ne se découvrent pas seulement avec les yeux, mais aussi avec le nez. Rien d'étonnant à cela puisque Barnabé Fillion a étudié la botanique en parallèle de ses études de photographie et compose aujourd'hui des parfums pour de grandes maisons et marques de cosmétiques. Dans cet espace, qui accueille sa toute première exposition, il explore la fleur d'iris à travers ses dimensions visuelles et olfactives.

Le Consortium : une histoire de famille

Le benjamin de l'Almanach 26 a l'art dans le sang. Fils de deux artistes de renom, Liam Gillick et Sarah Morris, tous deux bien connus des habitués du Consortium, Orson Gillick Morris présente un film d'une heure et demie retraçant 20 mois de sa vie new-yorkaise. Les images, prises avec son téléphone portable, défilent dans l'ordre chronologique. Dupliquées de chaque côté de l'écran, elles rappellent l'univers visuel des magazines.

L'art de l'apprentissage

Au milieu des silures et des carpes peints sur d'immenses draps de soie, d'imposantes céramiques en grès cuites au bois attirent l'œil. Pichets, jarres, lavabos... autant de contenants de l'eau. Le plus étonnant ? Daniel Dewar et Grégory Gicquel ont appris l'art de la céramique pour réaliser ces œuvres. Autodidacte, le duo se forme sans cesse à de nouvelles pratiques artisanales pour mener à bien ses projets artistiques.

La genèse du pop art

La dernière salle est consacrée à Allen Jones, le doyen de cette édition. Figure majeure du pop art britannique, mouvement né dans les années 1950 et 1960, il puise son inspiration dans la culture populaire, la publicité et les médias. Son travail se caractérise par des couleurs vives et une réflexion autour du corps, de la mode et du désir. Certaines de ses œuvres mettant en scène le corps féminin ont suscité de vives controverses, tout en contribuant à sa renommée internationale. Les quatre œuvres présentées dans l'Almanach 26 s'inscrivent dans la continuité de cette recherche sur l'imagerie érotique du corps féminin.

Quand la mort se fait art

Des œuvres qui évoquent Dracula ? Jenna Kaës explore nos peurs, nos émotions et notre rapport à la mort. Inspirée par les formes contemporaines de la spiritualité, elle donne une présence à ce qui échappe au regard et revisite l'art funéraire de manière actuelle.



FESTIVAL

L'ART URBAIN S'AFFICHE À DIJON

Du 13 au 18 octobre, Dijon devient à nouveau une galerie à ciel ouvert. Le festival Banana Pschitt !!!, porté par le collectif du M.U.R Dijon, revient pour une nouvelle édition mêlant fresques monumentales, performances en direct et rencontres avec les habitants.

Tout commence en 2018 avec la création du M.U.R Dijon, à la suite d'une rencontre entre RNST, artiste graffeur du collectif, et Christine Martin, adjointe à la culture à la ville. L'idée : ouvrir un espace d'expression artistique en plein centre historique. Un an plus tard naît Banana Pschitt !!!, dans la continuité de deux premiers rendez-vous graffiti organisés aux Tanneries et à l'Antirouille. Le nom, lui, vient d'un clin d'œil d'atelier : le « banana », c'est le petit embout qu'on vissait sur les bombes de peinture avant qu'il ne devienne, pour RNST et sa génération, un symbole de leur pratique. L'événement sera vite soutenu par Zutique Productions. RNST le rappelle : « *Le graffiti et le street art en général ont longtemps été cantonnés aux quartiers populaires, perçus comme du vandalisme, au pire, et de l'aménagement urbain ou de l'animation de quartier plutôt que comme un véritable courant artistique.* » Le festival revendique, au contraire, une filiation avec l'art contemporain – avec des résidences d'artistes, live painting, performances – et une implantation symbolique, entre autres, au pied du musée des Beaux-Arts.

Une semaine pour découvrir le street art

Dès le 13 octobre, deux fresques collaboratives prendront forme dans les quartiers des Grésilles et Fontaine d'Ouche avec deux artistes en résidence – qui ont été sélectionnés par les habitants lors des Ateliers de quartier. Le M.U.R, et la nouvelle œuvre qu'il accueille rue Jean-Jacques Rousseau, sera inauguré en musique le vendredi 16. « *Le temps fort du week-end, les 17 et 18 octobre, réunira huit artistes pour une performance de live painting place de la Sainte-Chapelle, complétée par une mini-exposition et un concert le samedi soir. En cœur de ville, plusieurs blocs de 3 x 6 mètres seront tout autant de toiles urbaines à peindre en quelques heures* », précise l'artiste qui salue « *l'ouverture croissante de la ville envers la culture depuis une vingtaine d'années, entre gratuité des musées et accès à des pratiques plastiques contemporaines* ».

Jace, du graffiti clandestin aux murs de Dijon

À 53 ans, Jace mesure le chemin parcouru par le street art. Lorsqu'il commence à peindre dans la rue, il y a 37 ans, les graffeurs sont encore largement considérés comme des vandales. « *Au début, on me jetait des pierres* », raconte-t-il. Aujourd'hui, le même artiste est invité par des collectivités, voyage pour peindre et vit de sa pratique. Une reconnaissance qui, pour lui, dit aussi l'évolution du regard porté sur l'art urbain. C'est dans ce contexte qu'il participe à Banana Pschitt !!!, à Dijon, où il investira le quartier des Grésilles avec ses célèbres Gouzous, ces petits personnages facétieux qu'il dessine depuis les années 1990. C'est, d'ailleurs, ces icônes colorées qui ont été peintes sur des volets des Hospices de Beaune, en avril 2025. Jace se réjouit surtout de voir une ville comme Dijon ouvrir ses portes à cette culture. « *C'est absolument génial* », estime-t-il, voyant dans ces initiatives une manière de faire dialoguer une culture issue de la rue avec les institutions artistiques traditionnelles.



Informations et programme sur
bananapschitt.wordpress.com



MARATHON DES GRANDS CRUS

DERRIÈRE LE CHRONO, CHACUN SON TEMPO

Courir pour se dépasser, se prouver quelque chose, partager une aventure ou simplement se faire du bien... Le 11 octobre, le Marathon des grands crus, organisé par AMsports avec le soutien de la ville de Dijon, rassemble des coureurs venus d'horizons très différents. Rendez-vous aux allées du Parc, à l'arrivée (aux alentours de 11h) pour les féliciter !

8 000
participants
inscrits sur les
différentes
épreuves

CORALIE Courir pour tenir une promesse

Elle s'inscrit sur le 10 km pour honorer une promesse. Six mois après la disparition de son conjoint Mathieu, emporté à 33 ans par un glioblastome (un cancer du cerveau), Coralie prend le départ pour lui qui aimait tant courir. Cette Chevignoise de 28 ans sera entourée d'une cinquantaine de proches réunis sous un même maillot. À ses côtés également, l'association Des étoiles dans la mer qui sensibilise le public, soutient la recherche et accompagne les familles touchées par cette grave maladie. Au fil des mois, la course est devenue pour elle un appui pour avancer et retrouver de l'élan.

ADRIEN À la conquête d'un nouveau record

À 40 ans, il connaît les routes de la métropole sur le bout des doigts. Educateur sportif à Rouvres-en-Plaine et licencié au club de Talant, Adrien se consacre aujourd'hui pleinement à la course à pied après un parcours en triathlon et en duathlon. Vainqueur et recordman de l'édition précédente, il vise un nouvel exploit en tentant de passer sous la barre des 2 heures 30. Habitué à s'entraîner dans le secteur, il préfère pourtant éviter les reconnaissances à pied afin de préserver le plaisir de la découverte.



LOÏC Un premier marathon à domicile

Il découvre la course à pied il y a tout juste un an. Depuis, les défis s'enchaînent : un premier semi-marathon à Porto, la ville d'origine de son père, puis son tout premier marathon à Dijon. Son objectif : franchir la ligne d'arrivée. Plus qu'une performance chronométrique, Loïc recherche le sentiment d'avoir repoussé ses limites et prouvé que la persévérance permet de relever des défis qui paraissent parfois inaccessibles.

MICHEL Rester en course

À 71 ans, il court avant tout pour rester en mouvement. Prendre soin de sa santé, se fixer des objectifs et continuer à découvrir de nouveaux horizons constituent sa meilleure motivation. La course à pied n'est qu'une facette de son quotidien : vélo, randonnée, montagne et natation rythment aussi ses semaines. Pour Michel, les marathons sont autant d'occasions de voyager, du Médoc à Berlin en passant par New York. Cette année, sa curiosité le mène sur les routes du Marathon des grands crus. Ancien vendeur de passage en Bourgogne, il connaît encore peu la région. Ces 42 kilomètres au cœur du vignoble lui offrent l'occasion de poursuivre ce qui l'anime depuis toujours : avancer et découvrir.

LYNDA Une course sans détour

Derrière les photos de médailles et les sourires d'arrivée, elle montre aussi l'envers du décor. Sur les réseaux sociaux, cette Dijonnaise de 29 ans partage avec humour les exigences de l'entraînement, les moments de doute et quelques péripéties mémorables, comme cette sortie qui l'a menée au milieu d'un champ de vaches après une erreur d'orientation. Tout commence avec un défi entre amis et la préparation d'un semi-marathon. Très vite, Lynda prend goût à la discipline jusqu'à boucler son premier marathon à Paris il y a trois ans. Cette année, elle relève un nouveau défi : courir à domicile, entourée de ses proches.



Informations sur amsports.fr

ACTIVITÉ PHYSIQUE ET SPORTIVE

À FOND LA FORME !

Essayer un nouveau sport, pratiquer librement dans un gymnase près de chez soi ou bénéficier d'un coup de pouce pour s'inscrire en club : à Dijon, tout est mis en œuvre pour faciliter l'activité physique. Forte de son label « Ville active & sportive », la ville développe une offre accessible à tous les âges et à tous les niveaux, qui séduit chaque année plus de 45 000 participants.

NOUVEAU LICENCE MULTI-SPORTS Une offre inédite pour les 15-20 ans !

Nouveauté en ce mois d'octobre : la ville lance avec l'Office municipal des sports une licence loisirs multi-sports destinée aux 15-20 ans, comme s'y était engagée l'équipe municipale lors de la campagne électorale. Cette formule permet, avec une seule adhésion, de découvrir plusieurs disciplines dans un cadre plus souple, davantage axé sur le plaisir que sur la compétition.



Ouverture des inscriptions le 1^{er} octobre sur omsdijon.fr. Informations sur dijon.fr

DIJON SPORT DÉCOUVERTE L'essayer c'est peut-être l'adopter

Avec Dijon Sport Découverte, la ville propose un large choix d'activités sportives et culturelles encadrées par ses éducateurs. Ouvert aux enfants, aux adolescents et aux adultes, ce dispositif permet de s'initier à une discipline pendant un trimestre avant, pourquoi pas, de rejoindre un club. Pendant les vacances scolaires, des formules à la journée ou en mini-stage viennent compléter l'offre pour satisfaire toutes les envies de découverte.



Pour les stages pendant les vacances d'automne, inscriptions jusqu'au 25 octobre sur dijon.fr

DIJON SPORT LIBRE Dimanches actifs

Avec Dijon Sport Libre, la ville ouvre gratuitement les portes de quatre gymnases municipaux chaque dimanche matin pour y pratiquer le volley, le basket ou encore le tennis de table. Créé en 2021, ce dispositif unique en France favorise l'accès au sport pour tous les habitants et leur permet de pratiquer librement, sans adhérer à un club.



Planning et réservations sur dijon.fr
4 gymnases ouverts : Carnot (35, rue Diderot), Jean Masingue (boulevard Maréchal Joffre), Pardé (18, rue Condorcet) et Arsenal (15, rue Suzanne Noël)
Le petit matériel n'est pas fourni (raquettes, volants, ballons, etc.).

CHOISIS TON SPORT La ville vous aide à payer votre licence

Pour lever les freins financiers, la ville participe au financement des cotisations sportives à hauteur de 30 à 90 % selon le quotient familial. Un coup de pouce destiné aux mineurs, aux seniors de plus de 60 ans et aux personnes en situation de handicap appartenant à un foyer dont le quotient familial est inférieur ou égal à 1 000 euros.



Demande à réaliser sur dijon.fr avant le 31 octobre
Rendez-vous dans votre club – uniquement les clubs sportifs dijonnais affiliés à une fédération sportive – avant le 6 novembre pour finaliser l'inscription.

Séance de fitboxing au gymnase de l'école Château de Pouilly dans le cadre de Dijon Sport Découverte.



CLUBS PROFESSIONNELS

LA SAISON 2026-2027 EST LANCÉE

Dijon métropole, premier partenaire du sport professionnel du territoire, soutient 4 clubs évoluant dans l'élite. Les équipes dijonnaises de la JDA hand et basket, du DFCO et du DMH ont fait leur rentrée. Revue d'effectifs et d'objectifs.

DFCO S'installer durablement

Champion de National en 2026, le DFCO a lui aussi joué la carte de la stabilité puisqu'il a conservé 90 % de son effectif. Un pari gagnant au vu du jeu séduisant déployé dès les premières journées mais qu'il faudra concrétiser au classement. « On est très contents de retrouver la Ligue 2 et on aimerait se stabiliser à ce niveau, explique le directeur général, Paul Fauvel. On gère en bon père de famille, il faut rester prudent, mais on voudrait assurer notre maintien le plus vite possible, structurer notre modèle économique puis développer une ambition future (la Ligue 1, que le DFCO a quittée en 2021, à moyen terme). La taille de la ville nous situe entre Ligue 1 et Ligue 2. » Autre enjeu : remplir le stade Gaston Gérard. « On veut que les Dijonnais viennent davantage au stade et s'y sentent bien, relance Paul Fauvel. La métropole a investi dans un nouvel éclairage, on propose désormais un show lumineux à la mi-temps. »

Les recrues de l'été

Ismaïl Bouleghcha, défenseur au Puy ; **Axel Bargain**, défenseur au Monts d'Or-Azergues ; **Moussa Faty**, défenseur au Puy ; **Ange Lago** (Côte d'Ivoire), attaquant à Marseille



JDA BASKET Retrouver l'Europe

Laurent Legname a endossé le costume de directeur sportif après trois saisons sur le banc. Vincent Dumestre, l'ancien entraîneur des espoirs du club, parti se faire les dents à Champagne basket (D2) comme entraîneur principal pendant deux saisons, lui succède. Onzième de ProA la saison dernière, la JDA « entame un nouveau chapitre, annonce Laurent Legname. On souhaite se qualifier pour les play-offs (il faut terminer dans les six premiers pour y accéder directement), retrouver l'Europe et disputer une Coupe européenne chaque année. On voudrait être le poil à gratter du Championnat. À plus long terme, on espère aller chercher des titres, regagner la Coupe de France (comme en 2024) ou la Leaders Cup (comme en 2020) ». L'effectif, qui compte dix joueurs pros et deux espoirs, est stable. « À l'intérieur, on a gardé trois joueurs sur quatre, explique Laurent Legname. On y a ajouté Shevon Thompson, qu'on connaît bien puisqu'il a évolué au SLUC Nancy (avec qui il a été MVP du All-Star game 2024). On apporte aussi une dimension athlétique qu'on n'avait pas au poste d'ailier avec Elwin Ndjock. »

Les recrues de l'été

Elwin Ndjock (Cameroun), ailier à Hyères-Toulon ; **Silas Melson** (USA), arrière à Ostende (Belgique) ; **Kevion Taylor** (USA), ailier à Hapoël Holon (Israël) ; **Shevon Thompson** (Jamaïque), pivot à Subotica en Serbie ; **Tom Audry**, arrière, premier contrat pro, formé au club





JDA HAND Toujours plus haut

Sur l'élan de la Ligue européenne remportée au palais des Sports Jean-Michel Geoffroy en mai dernier, la JDA ambitionne de titiller le duo Metz-Brest qui règne sur le handball féminin français depuis 20 ans. Présidente déléguée de la JDA handball, Lucile Bongiovanni vise haut : « À long terme, on ne peut pas se satisfaire de toujours perdre face à Brest et Metz, même par la plus petite des marges (la JDA s'est inclinée 32-33 face aux Bretonnes championnes en titre, en septembre). Pour y arriver, on a encore besoin de travailler et de se structurer. » En attendant, la JDA vise « le top 3 du Championnat, une nouvelle finale de Coupe de France (défaite en 2024 et 2026 face à Metz) et un autre Final four européen. On rêve aussi d'aller en Ligue des champions. On rejoindrait l'AJ Auxerre (foot), la seule équipe de Bourgogne-Franche-Comté à avoir atteint ce niveau de compétition. »



Les recrues de l'été

Ida-Marie Dahl (Danemark), pivot à Győr (Hongrie) ; **Deborah Lassource**, demi-centre à Dortmund (Allemagne) ; **Anne-Emmanuelle Augustine**, pivot à Metz ; **Lena Ivancok** (Autriche), gardienne à Neckarsulm (Allemagne) ; **Amel Dury**, arrière, premier contrat pro, formée au club



CLAIRE TOMASELLI

Adjointe à la maire
déléguee aux sports

"Notre ambition est de faire du sport un facteur d'émancipation, de qualité de vie et d'attractivité. Le Palais des Sports, propriété de la ville de Dijon, en est l'une des illustrations les plus visibles : il accueille tout au long de l'année des compétitions de haut niveau, mais aussi les activités de nombreuses associations, au service du sport pour tous comme de l'excellence sportive."

DIJON MÉTROPOLE HANDBALL Remonter tout de suite

Dernier de la Starligue (D1) la saison dernière, le DMH ne veut pas s'attarder au deuxième niveau national (Prologue). « L'objectif, c'est la remontée », martèle Marc Poletti, chargé des partenariats après avoir porté le maillot du club pendant vingt ans. Il a d'ailleurs joué avec Manuel Gaspar, le gardien portugais recruté cet été à Ivry qui avait disputé la saison 2023-2024 à Dijon. « L'idéal serait d'être champion pour obtenir une accession directe, insiste Marc Poletti. Sinon, il faudra passer par les play-offs. Le minimum, c'est d'aller en play-offs. » Comme pour le DFCO, l'autre challenge consistera à fidéliser les spectateurs à Jean-Michel Geoffroy. « On souhaite que le public adhère. Les gens sous-estiment souvent le rôle qu'ils peuvent jouer dans les tribunes. »

Les recrues de l'été

Manuel Gaspar (Portugal), gardien à Ivry ; **Sinde Andre Aho** (Norvège), arrière à Hanovre (Allemagne) ; **James Edward Scott Junior**, arrière à Torrelavega (Espagne)

THÉÂTRE DIJON BOURGOGNE

Un qui veut traverser

À travers le récit d'un homme prêt à tout pour franchir la mer, ce spectacle donne voix aux parcours d'exil et aux espoirs d'une vie meilleure. Mis en scène par Roxane Palazzotto et interprété par Tonin Palazzotto, ce seul-en-scène mêle poésie et émotion pour interroger notre regard sur l'autre.

Du 8 au 16 octobre (8 dates) • Salle Jacques Fornier • tdb-cdn.com

LA MINOTERIE

Un animal des animaux

À travers le théâtre d'ombres, le papier découpé et les marionnettes, ce spectacle invite à découvrir les étonnants pouvoirs du monde animal. Une création poétique et musicale qui questionne avec humour et sensibilité notre place parmi les autres espèces.

16 octobre à 10h et 14h30, 18 octobre à 16h • Dès 6 ans • La Minoterie • laminoterie-jeunepublic.com

Bonus : ateliers animés par les médiatrices du jardin de l'Arquebuse le 18 octobre dès 15h.

Fabrication de lanternes

À l'approche de la Nuit de la très grande frousse, la Minoterie propose aux enfants et à leurs parents de réaliser une grande lanterne qui rejoindra la Parade des lanternes du 31 octobre. Un atelier créatif pour partager un moment en famille et participer à la déambulation lumineuse dans le quartier de l'Arsenal.

Du 26 au 29 octobre de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h • La Minoterie • laminoterie-jeunepublic.com

La Nuit de la très grande frousse

Parade de lanternes, maquillage, boum, projections et surprises rythment cette grande fête d'Halloween proposée par la Minoterie. Une soirée familiale entre frissons et poésie.

31 octobre dès 16h • La Minoterie • laminoterie-jeunepublic.com

PATRIMOINE

Une nouvelle saison au 1204

Le programme Rendez-vous Dijon dévoile une nouvelle saison de visites, rencontres et ateliers. Parmi les temps forts, l'exposition immersive « Passés intérieurs » consacrée à l'habitat médiéval dijonnais.

Programme et réservations sur patrimoine.dijon.fr

L'architecture se découvre autrement

À l'occasion des Journées nationales de l'architecture, plusieurs rendez-vous invitent à explorer la ville sous un angle inédit. Découverte de l'écoquartier Heudelet et atelier maquette figurent notamment au programme.

Du 15 au 18 octobre • patrimoine.dijon.fr



CITÉ DE LA GASTRONOMIE

Apér'opéra à la Chapelle des Climats

La troupe lyrique de Côte-d'Or investit la Chapelle des Climats pour une parenthèse musicale autour des grands airs d'opéra. Un rendez-vous convivial dans un cadre patrimonial exceptionnel.

25 octobre de 17h à 18h • Chapelle des Climats • citedelagastronomie-dijon.fr

Journée des Confréries et concours de gougères

Une quinzaine de confréries viennent à la rencontre des Dijonnais. Au programme : dégustations, découverte des traditions et savoir-faire qui font la richesse du patrimoine régional, et retour du concours de gougères pour mettre à l'honneur vos meilleures recettes.

24 octobre • citedelagastronomie-dijon.fr

MUSÉES MUNICIPAUX

Pratiques artistiques du samedi

Techniques, matières et créativité sont au programme de ces ateliers d'arts plastiques proposés par les musées de Dijon. Une occasion de développer son regard artistique tout en découvrant les collections du musée des Beaux-Arts.

Les samedis d'octobre de 10h à 12h • Musée des Beaux-Arts • À partir de 16 ans • musees.dijon.fr

Mercredi ?

J'peux pas, j'ai musée

Les musées de Dijon invitent les enfants à explorer l'art et les civilisations à travers des ateliers créatifs. Dessin, expérimentation et découvertes des collections rythment ce rendez-vous ludique.

Les mercredis d'octobre de 14h à 15h30 • Musée des Beaux-Arts et musée archéologique • De 6 à 14 ans • musees.dijon.fr



LA VAPEUR

Fatoumata Diawara

Figure de la scène africaine contemporaine, Fatoumata Diawara mêle héritage mandingue et sonorités actuelles. Ses chansons abordent avec force les thèmes de la liberté, de la transmission et de l'émancipation.

7 octobre à 20h • lavapeur.com

Black Sea Dahu

Mené par Janine Cathrein, le groupe suisse déploie un univers entre folk indépendante, pop de chambre et rock atmosphérique. Il présente *Everything*, un album sensible et lumineux.

29 octobre à 20h • lavapeur.com

Sinclair

L'artiste français revient sur scène avec *LUMIÈRE*, une tournée qui revisite ses succès tout en présentant de nouveaux titres. Un concert porté par un groove mêlant funk, soul, pop et rock.

6 novembre à 20h30 • lavapeur.com

OPÉRA DE DIJON

La Chute des anges

Entre cirque, danse et théâtre, Raphaëlle Boitel imagine un univers dystopique où des acrobates luttent pour reconquérir leur liberté. Porté par une esthétique saisissante et des performances aériennes spectaculaires, ce spectacle célèbre la force du libre arbitre et la capacité à changer le cours des choses.

7 et 8 octobre à 20h • Dès 8 ans • Auditorium • opera-dijon.fr

Les ombres chinoises, en famille à l'Opéra

Autour de *La Cenerentola* de Rossini, cet atelier invite parents et enfants à découvrir les coulisses du spectacle vivant à travers le théâtre d'ombres. Guidés par le comédien et metteur en scène Olivier Dureuil, les participants explorent la lumière, le mouvement et l'invention visuelle dans une expérience artistique ludique et créative.

10 octobre de 14h30 à 17h • Auditorium • opera-dijon.fr

Riccardo Primo

Avec Riccardo Primo, Haendel déploie tout l'éclat de l'opéra baroque dans une intrigue mêlant tempête, amour, combats et rebondissements. Portée par Les Arts florissants sous la direction de Paul Agnew, cette production fait revivre les fastes du bel canto autour de la figure légendaire de Richard Cœur de Lion.

14 octobre à 20h • Auditorium • opera-dijon.fr

ARCHIVES MUNICIPALES

Les Fêtes de la vigne : archives d'un patrimoine vivant

Cette exposition retrace l'histoire des Fêtes de la vigne à travers des documents conservés aux Archives municipales. Elle met en lumière les traditions viticoles, le folklore local et l'ouverture internationale de cet événement emblématique.

Jusqu'au 30 octobre • Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h •

Archives municipales, place de la Libération

Visite commentée sur inscription le 6 octobre à 17h



BIBLIOTHÈQUES MUNICIPALES

Dijon d'hier à aujourd'hui, en photographies

Cette visite à deux voix propose de redécouvrir l'évolution de Dijon à travers les fonds photographiques de la bibliothèque. Les clichés anciens dialoguent avec les paysages urbains actuels pour offrir un nouveau regard sur la ville.

6 et 13 octobre à 14h30 • 8 octobre à 18h • 10 octobre à 11h • 1204, Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine • Réservation sur patrimoine.dijon.fr

PIKY : la mythologie version gaming

Pour sa 6^e édition, PIKY explore l'univers de la mythologie à travers le jeu vidéo et la création numérique. Consoles rétro, BD numérique, stop-motion et ateliers invitent petits et grands à expérimenter et imaginer.

Du 17 au 31 octobre • bm.dijon.fr

Fantasy Young Adult : vos coups de cœur au menu

Le club de lecture des bibliothèques consacre une rencontre aux univers de la fantasy young adult. Un moment convivial pour partager ses lectures préférées et découvrir de nouveaux romans.

17 octobre de 10h30 à 12h • Bibliothèque Fontaine d'Ouche • bm.dijon.fr

EXPOSITION

Carnet ouvert et cœur battant : un autre regard sur la santé mentale

À travers ses aquarelles et ses textes, l'artiste Anne Forget retrace son séjour au Centre hospitalier La Chartreuse en 2021. Présentée sur les grilles du jardin Darcy, cette exposition à ciel ouvert invite à dépasser les idées reçues sur la psychiatrie et à porter un regard plus humain sur la santé mentale.

Du 28 septembre au 26 octobre • Jardin Darcy • Gratuit

SPECTACLE, RENCONTRE, FESTIVAL

Souffrance et surréalisme

Ferrand présente une série de peintures mêlant figures réalistes et imaginaires.

Un parcours artistique qui interroge les blessures, les métamorphoses et l'espoir, tout en invitant à regarder autrement ce qui fragilise et transforme. Dans le cadre des Semaines d'information sur la santé mentale.

Du 7 octobre au 8 novembre • L'Hostellerie - Centre d'art singulier • itinerairesinguliers.com

Déambulation immobile

Le poète Laurent Bondet, accompagné du musicien Yvan Weil, propose une lecture musicale où les mots dialoguent avec les sons. Un moment d'écoute et de partage autour des fragilités humaines et de l'espoir. Dans le cadre des Semaines d'information sur la santé mentale.

11 octobre à 15h • L'Hostellerie - Centre d'art singulier • itinerairesinguliers.com

Madame Cicatrices

L'artiste, conférencière et créatrice du podcast *Cicatrices* Chloé Ploncard partage son expérience de la maladie et des greffes à travers une rencontre suivie d'une mini-exposition. Une invitation à questionner les cicatrices visibles et invisibles ainsi que le regard porté sur le corps. Dans le cadre des Semaines d'information sur la santé mentale.

18 octobre à 15h • L'Hostellerie - Centre d'art singulier • itinerairesinguliers.com

L'étreinte des sens

Peintures, dessins et sculptures dialoguent dans cette exposition réunissant Véronique Blanc et Pascale Marchesini-Arnal. Une rencontre sensible autour du corps, des matières et des émotions, portée par deux univers artistiques complémentaires.

Du 7 octobre au 27 décembre • L'Hostellerie - Centre d'art singulier • itinerairesinguliers.com

Festival MV

Pendant six jours, le Festival MV met à l'honneur les artistes émergents à travers des concerts, projections, ateliers et performances visuelles. Une programmation pluridisciplinaire accessible à tous.

Du 20 au 25 octobre • festivalmv.fr

Gratifieria : donnez, prenez, partagez

Le principe est simple : déposer les objets dont on n'a plus besoin ou récupérer gratuitement ceux qui peuvent encore servir. Une initiative solidaire dédiée au réemploi et au partage.

17 octobre de 10h à 17h • MJC-Centre social des Bourroches • 03 80 41 23 10

Kakamü, le lapin qui voulait être courageux

Kakamü entreprend un voyage initiatique pour apprendre à dépasser ses peurs. Une aventure tendre et poétique autour du courage et de la confiance en soi.

Du 27 au 29 octobre à 10h et 15h • Dès 3 ans • Le Bistrot de la Scène • bistrotdelescene.fr

Les 150 ans du Club alpin de Dijon

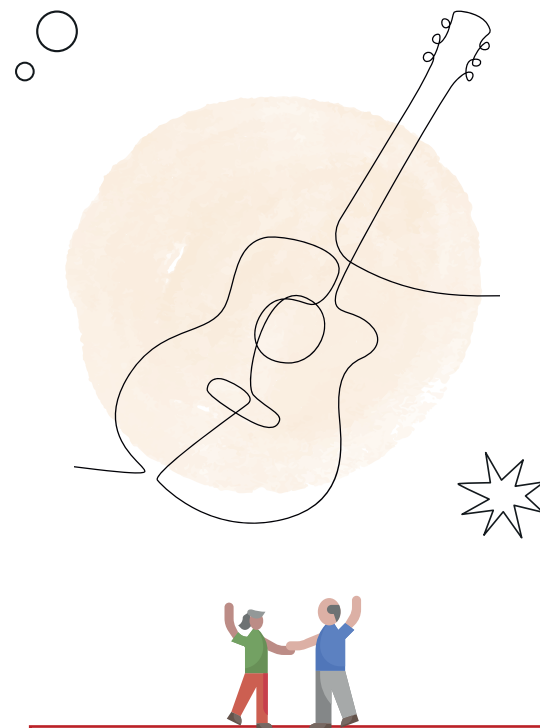
Le Club alpin de Dijon retrace son histoire à travers une exposition mêlant archives, portraits de figures emblématiques comme Gaston Liègeard, Félix Batier ou Jean-Marc Boivin, et présentation de l'évolution de l'alpinisme, de l'escalade, du ski et de la randonnée.

Du 6 au 18 octobre, de 10h à 19h, Cellier de Clairvaux • clubalpin-dijon.ffcam.fr

Confrontation 2026

L'Association des Amis de la peinture bourguignonne au 20^e siècle propose une exposition inédite mettant en regard les œuvres de peintres bourguignons et franc-comtois.

Du 6 au 18 octobre, de 10h30 à 18h, Hôtel de Vogüé



ACTIVITÉS PROPOSÉES

PAR LE CCAS DE LA VILLE DE DIJON

9 OCTOBRE → 14H

JEU DE PISTE INTERGÉNÉRATIONNEL

Maison des seniors (rue Mère Javouhey)

13 OCTOBRE → 14H30

INITIATION À LA DANSE FOLKLORIQUE

La Maison-Phare (2 allée de Grenoble)

16 OCTOBRE → 14H30

ATELIER CRÉATIF

La Maison-Phare (2 allée de Grenoble)

20 OCTOBRE → 14H30

CARNET DE VOYAGE : « L'ISLANDE »

La Maison-Phare (2 allée de Grenoble)

21 OCTOBRE → 14H30

ATELIER REVISITE DES RECETTES DE GRAND-MÈRE

Cité internationale de la gastronomie et du vin

27 OCTOBRE → 14H30

LE BAL DE LA PLEINE LUNE

Avec l'orchestre Orpheane

L'Essentiel-le (11 rue Castelnau)



Activités pour les plus de 60 ans, informations et réservations auprès de la Maison des seniors, rue Mère Javouhey, 03 80 74 71 71.



RETROUVEZ D'AUTRES PROPOSITIONS DE SORTIES SUR DIJON.FR !

POUR LE GROUPE SOCIALISTE, RADICAL, CITOYEN ET APPARENTÉS

La culture et le sport sont au cœur de notre identité. Ils contribuent à l'épanouissement, favorisent la rencontre, la qualité de vie et la cohésion sociale. C'est pourquoi nous veillons à ce qu'ils soient accessibles à toutes et à tous. À Dijon, nous avons fait le choix d'une politique culturelle ambitieuse. Notre ville accompagne la création, soutient les acteurs culturels et permet à chacun de profiter d'une offre riche et diversifiée. Du patrimoine exceptionnel aux équipements culturels, des grands événements aux initiatives de quartier, la culture se vit partout et par tous. Cette dynamique s'incarne notamment à travers les bibliothèques municipales et les musées gratuits, le Conservatoire et sa tarification adaptée aux revenus, mais également à travers la Vapeur, l'Opéra et bien d'autres lieux ainsi que les nombreux festivals qui rythment l'année. De leur côté, la Cité internationale de la gastronomie et du vin, avec ses expositions gratuites, et la rénovation de la bibliothèque Colette, qui rouvrira en 2027, renforcent l'offre culturelle et l'attractivité touristique de la ville. Dans tous les quartiers, avec les habitants, accessible, participative et populaire, la culture est vivante grâce aux associations et aux artistes. Ce sont ces moments de partage que nous souhaitons accompagner. L'été aussi la vie continue, les Jeudi'jonnais, Kultur'Mix, les Fêtes de la Vigne, qui célébraient leurs 80 ans, Garçon, la Note ! ou encore le Golden Coast et Lalalib et bien d'autres moments, ont fait battre le cœur de notre ville. Le sport est, lui aussi, un formidable moteur de fête et de rassemblement. L'accueil du Tour de France 2024 ou celui du Tour de France Femmes, le 4 août dernier, avec des milliers de spectateurs, en sont de belles illustrations. Dijon, forte de 40 000 licenciés, tous sports confondus, est portée par ses clubs amateurs et professionnels, ses bénévoles

et ses équipements, qui accueillent chaque année un nombre croissant de pratiquants. Nous nous en réjouissons : la pratique sportive contribue également à une meilleure santé. Et parce que le coût ou le choix d'une seule discipline ne doivent pas être des freins, nous nous étions engagés à créer une licence multisports pour les 15-20 ans. Une seule adhésion pour découvrir plusieurs disciplines, voilà une nouvelle promesse tenue lors du dernier conseil municipal. Parallèlement, le dispositif d'aide au paiement des licences sportives est évidemment maintenu. Nous développons aussi la pratique libre avec l'ouverture de gymnases le dimanche, avec les agrès sportifs dans nos parcs et jardins. L'accessibilité passe aussi par la qualité des équipements que nous continuons d'entretenir et de moderniser. Parce que la culture et le sport sont des outils essentiels d'inclusion et de cohésion, nous continuerons à les placer au cœur de notre action. À Dijon, nous faisons le choix d'une ville qui donne à chacune et chacun la possibilité de découvrir, de pratiquer, de créer et de partager.

Nathalie KOENDERS, Maire de Dijon,
Nuray AKPINAR-ISTIKUAM, présidente du groupe, Christophe AVENA, Mélanie BALSON,
Nadjoua BELHADEF, Delphine BLAYA, Benoît BORDAT, Stéphane CHEVALIER, Clément CRAVEUR,
Christian DUCHANGE, Hamid EL-HASSOUNI, Jordane GALLOIS, Denis GUVENATAM, Antoine HOAREAU,
Julien HUBERT, Caroline JACQUEMARD, Franck LEHENOFF, Philippe LEMANCEAU, Céline MAGLICA,
Christine MARTIN, Dominique MARTIN-GENDRE, Nina MARTINS, Jean-Philippe MOREL, Massar N'DIAYE,
Lydie PFANDER-MENY, Catherine PETITJEAN, Marie-Thérèse PUGLIESE, François REBSAMEN,
Maël SZABELSKI, Françoise TENENBAUM, Claire TOMASELLI, Vanessa VAIZANT, Stéphanie VACHEROT.
groupemajcm@orange.fr - 03 80 36 41 77

POUR LE GROUPE LES CENTRISTES DIJON, MODEM

La canicule exceptionnelle de cet été a frappé Dijon de plein fouet et a mis en tension l'un des piliers de notre dynamisme : l'économie locale. Les vagues de chaleur successives ont provoqué une chute immédiate de fréquentation dans les commerces de proximité, enregistrant des baisses de chiffres d'affaires parfois supérieures à 20 % selon les secteurs les plus exposés. Terrasses désertées, services écourtés, équipes réorganisées en urgence : les professionnels ont dû absorber un choc brutal qui a fragilisé leur activité en pleine saison estivale. Le tourisme, l'un des moteurs de l'attractivité dijonnaise, a lui aussi subi un ralentissement marqué. Les visites en extérieur ont fortement diminué lors des pics de chaleur, entraînant une baisse de participation aux parcours patrimoniaux, aux marchés et aux animations estivales. Le report vers les lieux climatisés, comme les centres commerciaux, n'a pas suffi à compenser la perte globale de flux. Pour une ville qui mise sur son patrimoine, sa gastronomie et ses événements, cet impact est significatif. Face à cette réalité, Dijon va renforcer sans délai sa

capacité d'adaptation. Les épisodes de chaleur ne sont plus des anomalies : ils influencent directement les comportements d'achat, les déplacements, la fréquentation touristique et, in fine, la vitalité économique du territoire. Il devient indispensable de concentrer nos efforts sur des mesures opérationnelles telles la création de zones ombragées dans les secteurs commerciaux, la mise en place d'horaires adaptés pour les services publics en cas de canicule et l'accompagnement des professionnels dans la recherche de solutions de confort thermique. Notre responsabilité est claire : maintenir un territoire attractif, compétitif et protecteur, capable de soutenir ses acteurs économiques tout en garantissant le bien-être des Dijonnais. C'est dans cet esprit d'action publique efficace et de gestion rigoureuse que nous poursuivrons notre engagement pour Dijon.

François DESEILLE, président, Florent COLOMBO, Marie-Hélène JUILLARD-RANDRIAN,
Marien LOVICH, Isabelle PIERREY-ROUGET, Sabine SICUREZZA, Emilie SIMONE, Philippe THIRION.
03 80 74 52 50 - 06 81 45 44 44

POUR LE GROUPE DIJON ÉCOLOGIE

Alors que les événements climatiques se multiplient, les enfants seront les premiers touchés, ils sont la génération climat. L'éducation doit devenir un levier majeur de la transition écologique dès la petite enfance. Dijon a déjà engagé une politique volontariste : crèches et écoles sans perturbateurs endocriniens, audits des matériaux, menus bas carbone, lutte contre le gaspillage alimentaire, généralisation de l'inox pour supprimer les emballages jetables. Dans les écoles, l'adaptation s'accélère : dispositifs anti-chaleur, renforcement du rafraîchissement. Il faut désormais poursuivre : renforcer

les filières alimentaires locales et celles issues de l'agriculture biologique, étendre les ateliers biodiversité, mobiliser les familles par des ateliers participatifs et faire de la Journée Petite enfance et nature un pilier renforçant la santé et le lien au vivant, en soutenant la protection de l'eau, la formation écologique des agents. Protéger les enfants reste une urgence politique.

Karine HUON-SAVINA, présidente, Patrice CHATEAU, Billy CHRÉTIEN, Clémentine HUGOL-GENTIAL,
Laurent MONNOT, Ludmila MONTEIRO.
khuon-savina@ville-dijon.fr

POUR LE GROUPE AGIR POUR DIJON - DROITE, CENTRE ET INDÉPENDANTS

À pied, à vélo, en trottinette, en voiture ou en transport en commun : les modes de déplacement se diversifient. Leur cohabitation devient parfois difficile à Dijon : aménagements parfois peu lisibles, pistes cyclables discontinues, circulation sur les trottoirs, conflits aux carrefours. Les incivilités se multiplient. Notre ligne est claire : protéger les plus vulnérables, séparer les flux lorsque c'est nécessaire et faire respecter les règles par tous. Protégeons d'abord les piétons. Les trottoirs et les cheminements piétons doivent leur être réellement réservés et les traversées dangereuses sécurisées, avec une attention particulière pour les enfants, les personnes âgées ou handicapées. Dans les zones piétonnes les plus fréquentées, l'interdiction de circulation des vélos et trottinettes doit être étendue lorsque la densité des piétons ne permet plus une cohabitation sûre, en particulier le week-end. Les chantiers de voirie doivent également préserver des cheminements continus, clairement signalés et sécurisés pour les piétons mais aussi les cyclistes, sans les contraindre à des détours dangereux. Sécurisons les déplacements à vélo. Malgré les investissements réalisés, Dijon reste classée D, « moyennement favorable », dans le Baromètre vélo 2025 de la Fédération française des Usagers de la Bicyclette (FUB), avec une note de 3,31 sur 6. Il faut traiter les points noirs, supprimer les discontinuités et privilégier des itinéraires cyclables cohérents et sûrs. Enfin, les règles doivent être respectées par tous les usagers de la voirie : vitesses excessives, stationnements dangereux, circulation sur les trottoirs ou comportements imprudents appellent prévention et contrôles renforcés. Le port du casque à vélo et en trottinette doit également être davantage encouragé. Une ville apaisée ne se décrète pas : elle s'organise en associant les Dijonnais. Nous voulons un espace public plus tranquillisé, mieux entretenu et sûr, où chacun trouve sa place dans le respect des autres.

Emmanuel BICHOT, président, Laurence GERBET, Axel SIBERT, Sandra GAUDILLIÈRE, Henri-Bénigne de VREGILLE, Sabine BAILLOT, Franck AYACHE, Clémence HOUARD, Bruno DAVID.
agirpourdijon@gmail.com

POUR LE GROUPE LE RASSEMBLEMENT DIJONNAIS

Redonner toute sa place aux animaux dans notre ville. Plus de six Français sur dix possèdent aujourd'hui un animal de compagnie. Pourtant, la place des animaux dans nos villes demeure trop souvent reléguée au second plan. À Dijon aussi, nous souhaitons faire du bien-être animal un véritable enjeu de la politique municipale. Nous proposons tout d'abord la création d'un poste de vétérinaire municipal, qui pourrait assurer différentes missions : surveillance sanitaire, campagnes de stérilisation des chats errants ou encore soins et suivi des animaux présents dans les parcs municipaux. La question de la cohabitation entre les animaux et les habitants doit également être abordée de manière pragmatique. Face aux nuisances liées à la prolifération des pigeons, nous souhaitons développer des pigeonniers contraceptifs, permettant une régulation progressive et non létale des populations. Nous proposons également de faciliter l'accès des chiens aux transports en commun, dans un cadre clairement défini, afin de simplifier les déplacements de leurs propriétaires et de mieux intégrer les animaux à la vie quotidienne. Le parc de la Colombière pourrait par ailleurs être réhabilité et accueillir un espace refuge destiné aux animaux non domestiques abandonnés. Enfin, la protection animale peut aussi rejoindre la préservation de notre patrimoine. Nous souhaitons travailler avec les associations spécialisées à la reconstruction des murets en pierres sèches autour des vignes, afin de protéger naturellement les cultures des sangliers. Ces chantiers pourraient associer des personnes effectuant des travaux d'intérêt général, conciliant ainsi réinsertion, protection des cultures et valorisation du patrimoine local. Le bien-être animal est l'affaire de tous. Le Rassemblement Dijonnais souhaite redonner aux animaux toute leur place dans notre ville.

Thierry COUDERT, président, Mélanie FORTIER, Antoine CAMUS.
rassemblementdijonnais@gmail.com

Numéros utiles

Mairie de Dijon	03 80 74 51 51
Dijon métropole	03 80 50 35 35
OnDijon	0 800 21 3000
Police municipale	03 80 74 51 53
Objets trouvés	03 80 74 52 22
CCAS	03 80 44 81 00
Maison des seniors	03 80 74 71 71
Divia	03 80 11 29 29
Odiva	09 77 408 463

MAIRIES DE QUARTIER

8h30-12h et 13h30-17h30
03 80 74 51 51

- **Bourroches-Valendons**
32 boulevard Eugène-Fyot
- **Fontaine d'Ouche**
13 place de la Fontaine d'Ouche
- **Grésilles**
6 place des Savoirs
- **Mansart**
2 boulevard Mansart
- **Toison d'Or**
10 bis place Granville

VOS DÉCHETS

Collecte encombrants
et changement de bac 0 800 12 12 11
(numéro gratuit)

Déchetterie de Dijon,
chemin de la Charmette 06 46 65 64 92

URBANISME

Informations sur le Plan local d'urbanisme
intercommunal habitat et déplacements
(PLUi-HD) : api-carto.dijon.fr/plui

LOGEMENTS À LOYER MODÉRÉ

Grand Dijon Habitat	03 80 71 84 00
Habellis	03 80 68 28 00
ICF Bourgogne- Franche-Comté	03 80 45 90 40
Orvitis	09 70 25 24 23
CDC Habitat social	03 80 59 64 90
CDC Habitat	03 80 76 84 38

URGENCES

Urgences par SMS	114
Samu	15
Police	17
Pompiers	18
Gaz	0 800 47 33 33
Enedis	09 72 67 50 21
Odiva (urgences eau)	09 77 428 463
SOS Médecins	03 80 59 80 80
SOS 21	03 80 78 68 68
Pharmacies de garde	0 825 74 20 30
Accueil sans-abri	115
Enfance maltraitée	119
SOS Amitié	03 80 67 15 15
Drogue tabac alcool	
info service	0 800 23 13 13
Alcooliques anonymes	09 69 39 40 20
Sida Info Service	0 800 840 000
Violences aux femmes	3919
Solidarité femmes 21	03 80 67 17 89



Pour tout savoir sur les travaux près de chez vous



Les travaux d'aujourd'hui
construisent la ville de demain



Dijon rassemble



Nos **Idées** notre **ville**

BUDGETS PARTICIPATIFS

PROPOSEZ VOTRE PROJET !



Du 1^{er} septembre au 31 octobre 2026
sur dessinons.dijon.fr ou dans les urnes
à votre disposition à l'Hôtel de ville
et dans les Maisons d'éducation populaire

Fresque réalisée dans le cadre des budgets participatifs
aux jardins d'Olympe (quartier Drapeau)

Dijon rassemble

