HORS-SÉRIE
DIJON MAG
404
OCT
2026

Foire de Dijon

PARC DES EXPOSITIONS & CONGRÈS
FOIRE INTERNATIONALE & GASTRONOMIQUE

31 OCT. > 11 NOV. 2026
96e édition

© tempsdeloir

BILLETTERIE SUR : FOIREDEDIJON.COM

LE BIEN PUBLIC
ici Bourgogne
J'AIME DIJON
DIJON BOURGOGNE
Côte d'Or
Dijon
dijon métropole
PARC DES EXPOSITIONS & CONGRÈS DE DIJON
DIJON BOURGOGNE EVENTS

LES ESSENTIELS DE LA FOIRE

96E ÉDITION

La Foire internationale et gastronomique de Dijon appartient au réseau des 31 Foires de France labellisées par l'Union des métiers de l'événementiel (UNIMEV)*.

Elle est organisée par Dijon Bourgogne Events, société publique locale qui associe la ville de Dijon (65 %), Dijon métropole (25 %) et le département de la Côte-d'Or (10 %).

* Ce label, encadré par la charte de qualité Foires de France, garantit des standards précis. Chaque année, ces foires rassemblent plus de 5 millions de visiteurs.

NOUVEAU
À découvrir
page 10

Les copains de la Foire

12 JOURS

de partage, de gastronomie, de shopping et de fête, avec la possibilité de dîner tous les soirs à la Foire

PRÈS DE 400 EXPOSANTS

passionnés par leur métier

24 000 M² D'EXPOSITION

5 NOCTURNES

jusqu'à 23h30

ENTRÉE GRATUITE

les jours sans nocturne à partir de 18h

50 POINTS DE RESTAURATION

ouverts midi et soir pour toutes les envies et tous les budgets

6 DESTINATIONS À L'HONNEUR

Canada, Vietnam, Japon, Italie, Tunisie et Afrique subsaharienne

13 CONCOURS CULINAIRES

pour les professionnels et les amateurs

1 CHAMPIONNAT DE FRANCE

de Pizza Amateur

2 BOUMS

en ouverture et en clôture de la Foire

170 000 VISITEURS en 2025, un record à battre !

DIJON MAG - HORS-SÉRIE DU 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 et coordination éditoriale : Marion Gillot-Peillon – Rédaction : Marion Gillot-Peillon, Guillaume Varinot (DBE) – Crédits photos : ville de Dijon (Emma Benyamine, p 11 ; Younès Hamdoune p12 ; Jonas Jacquel, p 11-12 ; DBE (p 15, 17,18, 19, Vincent Arbelet p 14, 20 ; CD 21 (Philippe Bruchot et Edouard Barra. – Conception et réalisation : tempsRéel – Impression Copagraph / PGE : 01 43 98 29 75 – Distribution Mediaposte - Tiré à 104 500 exemplaires.

PEFC 10-31-3940 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement / pefc-france.org

Nathalie Koenders
Maire de Dijon

Ancrée dans notre histoire depuis plus de 100 ans, la Foire de Dijon est un événement populaire et festif qui rassemble les Bourguignons. Capitale de la Bourgogne, Dijon cultive depuis toujours un lien étroit avec l'art de vivre, le partage et l'excellence. Cette identité trouve aujourd'hui une résonance particulière à travers la Cité internationale de la gastronomie et du vin, qui fait rayonner bien au-delà de nos frontières un patrimoine gastronomique et culturel reconnu.

La Foire de Dijon est une vitrine de notre territoire, de son dynamisme économique, de son esprit d'innovation et de sa capacité à rassembler. Elle reflète ce que nous sommes : une ville ouverte, accueillante et fière de ses racines.

Avec la Foire, les Dijonnais ont l'habitude de voir arriver le brouillard ! Le parc des expositions et congrès devient alors le point de rendez-vous des bons vivants en quête de chaleur, collègues, copains, voisins et familles. La Foire favorise la transmission intergénérationnelle et interculturelle, permettant à chacun de découvrir, d'apprendre et d'échanger. Dans un monde en constante évolution, ces moments de convivialité sont précieux. Ils nourrissent le dialogue, renforcent les liens entre les habitants et contribuent à construire une société toujours plus ouverte et solidaire.

Je remercie l'ensemble des organisateurs, exposants, partenaires et visiteurs qui participent au succès de cette grande manifestation automnale.

LA FOIRE
AU JOUR LE JOUR

Ouverture des portes tous les jours à 10h

SAM. 31 OCT. + NOCTURNE

→ Entrée jusqu'à 22h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 23h30
→ Pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 21h

HALLOWEEN À LA FOIRE

ATELIER CULINAIRE
Des duos parents/enfants pour cuisiner des recettes effrayantes !
Scène Complètement Toqués, Hall 1
13h30 - 16h

ATELIERS LUDIQUES
Pour toute la famille.
Espace P'tits Chefs
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h

GRAND CONCOURS DE DÉGUISEMENTS POUR PETITS ET GRANDS
Devant la Table de Lucullus
Hall 1 - à partir de 15h

MARCHÉ CRÉARTPLUME

Une dizaine de créateurs locaux de ce collectif expose des pièces uniques. Bijoux, objets décoratifs et créations artisanales : coup de cœur garanti !
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 21h

OPÉRATION DE LA BANQUE ALIMENTAIRE

Présentation des actions menées sur le territoire, jeux et animations pour sensibiliser petits et grands, et mobilisation pour préparer la grande collecte nationale de la semaine suivante.
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 18h

Animation musicale tout au long de la journée par le groupe Mélusine

UNE PREMIÈRE NOCTURNE ENVOÛTANTE !

La Boum d'Halloween transforme le Hall 1 en piste de danse. Costumes, citrouilles et bonne humeur sont au rendez-vous dès la tombée de la nuit. Prenez garde aux sortilèges !
Hall 1 – À partir de 19h

DIM. 1ER NOV.

→ Entrée gratuite à partir de 18h
→ Accès jusqu'à 20h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 21h30
→ pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 20h

TOQUE FOIRE

Les premiers candidats amateurs entrent en lice avec deux sessions pour marquer les esprits !
De 10h à 13h et de 14h à 17h
Scène Complètement Toqués, Hall 1

SESSIONS DANSES

Les Scarline's viennent séduire les visiteurs. Glamour, plumes et paillettes s'installent pour l'après-midi. Une parenthèse façon cabaret pour vous accompagner entre deux dégustations et quelques achats.
Devant la Table de Lucullus - de 13h à 17h

ANIMATIONS POUR LES ENFANTS

Ateliers terrariums avec Miniature Green.
Espace P'tits Chefs
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h

MESSAGA CARE

Un temps de repos au cœur de l'effervescence de la Foire. Conseils beauté, maquillage et atelier cosmétique offrent une parenthèse de détente.
Espace Santé-Beauté-Bien-être
Hall 2, mezzanine - de 11h à 18h

Et aussi ...
LE MARCHÉ CRÉARTPLUME
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 20h
OPÉRATION DE LA BANQUE ALIMENTAIRE
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 18h

Animation musicale tout au long de la journée par le groupe Mélusine

LUN. 2 NOV.

→ Entrée gratuite à partir de 18h
→ Accès jusqu'à 20h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 21h30
→ pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 20h

ATELIER CULINAIRE

Les chefs de l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or partagent leur savoir-faire.
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 10h à 12h - accès libre sans inscription

CONCOURS DES JEUNES ESPOIRS

Place aux talents de demain !
Ce concours culinaire, organisé par l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or, est un incontournable de la Foire.
Les jeunes chefs rivalisent d'adresse et de créativité, sous l'œil exigeant d'un bel aréopage de chefs locaux réputés.
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 14h à 18h

CONCOURS DE LA BOULANGERIE

Baguette, flan, sandwich bourguignon et pain de campagne.
Stand des Boulangers - Hall 1

Et aussi ...
LE MARCHÉ CRÉARTPLUME
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 20h
MESSAGA CARE
Espace Santé-Beauté-Bien-être
Hall 2, mezzanine - de 11h à 18h

Animation musicale tout au long de la journée par le groupe Mélusine

MAR. 3 NOV.

→ Entrée gratuite à partir de 18h
→ Accès jusqu'à 20h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 21h30
→ pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 20h

JOURNÉE DE L'ÉCOLE DES MÉTIERS DE DIJON MÉTROPOLE

Une journée virevoltante placée sous le signe de la jeunesse ! Les élèves de l'École des Métiers de Dijon Métropole prennent possession de la Scène Complètement Toqués pour présenter l'excellence de leurs formations Hôtellerie/Restauration. Démonstrations et dégustations s'enchaînent toute la journée.
Scène Complètement Toqués
Hall 1 de 10h à 18h

Depuis plus d'un siècle, la Foire internationale et gastronomique de Dijon rassemble des milliers de personnes autour d'une même table. Dijon Bourgogne Events met tout son savoir-faire au service de cet événement qui appartient à notre culture dijonnaise. Cette année encore, vous goûterez aux saveurs venues du monde entier, vous vivrez des animations pour tous les âges, vous participerez aux concours culinaires et aux ateliers de chefs. La Foire, c'est une atmosphère chaleureuse et festive. Je salue nos 400 exposants, fidèles et passionnés, pour certains présents depuis des décennies. Dijonnaises, Dijonnais, habitants de la métropole, du département et de la région, touristes et visiteurs de passage : Dijon Bourgogne Events est fière de vous accueillir au Parc des Expositions de Dijon.

Nadjoua Belhadef
Présidente de Dijon Bourgogne Events

LE CHAMP DES SOURIRES

La ferme florale de Longvic, entreprise d'insertion, accompagne les visiteurs dans la réalisation de boutonnières avec des fleurs locales.
Espace-Santé-Beauté-Bien-être
Hall 2, mezzanine - de 11h à 18h

ATELIERS CRÉATIFS ADULTES

Avec le print club dijonnais Tache Papier.
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h

Et aussi ...
LE MARCHÉ CRÉARTPLUME
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 20h

Animation musicale tout au long de la journée par le groupe Mélusine

LA FOIRE **AU JOUR LE JOUR**

MER. 4 NOV.

→ Entrée gratuite à partir de 18h
→ Accès jusqu'à 20h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 21h30
→ pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 20h

ATELIER ENFANTS

L'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or accueille les plus jeunes pour un atelier culinaire pensé pour eux, entre découverte des gestes et premiers essais en cuisine.
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 10h à 12h

ATELIER PÂTÉ EN CROÛTE/PÂTÉ LORRAIN

Pour s'initier à deux recettes intemporelles de la charcuterie française. Démonstration et dégustation : un rendez-vous gourmand où la précision du geste compte autant que le goût.
Scène Complètement Toqués - Hall 1 - de 14h à 18h - places pour cuisiner avec les chefs à gagner sur nos réseaux sociaux.

TOQUE FOIRE

Nouvelle épreuve de sélection de Toque Foire !
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 18h à 21h

ANIMATIONS POUR LES ENFANTS AVEC LE TACHE PAPIER

Rendez-vous au terrain de jeu des plus jeunes.
Espace P'tits Chefs
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h

MARCHÉ DU LIVRE ET DE L'IMAGE

Livres sur l'art, le patrimoine et la culture, BD, Comics, affiches, belle papeterie, vinyles et CD.
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 20h

Animation musicale tout au long de la journée par le groupe Mélusine

JEU. 5 NOV. + NOCTURNE

→ Entrée jusqu'à 22h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 23h30
→ Pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 21h

CONCOURS DU MEILLEUR JAMBON PERSILLÉ ARTISANAL

Le jambon persillé révèle ses secrets : cuisson maîtrisée, persillage équilibré, gelée parfaite. Un concours qui met à l'honneur l'une des grandes spécialités charcutières de Bourgogne !
Devant la Table de Lucullus
Hall 1 - de 10h à 12h

JOURNÉE AUTREMENT DÉLICIEUX

Partage, inclusion et gourmandise : les travailleurs en situation de handicap et les restaurants inclusifs de Dijon régalent les visiteurs pendant toute une journée. L'après-midi, le défi culinaire Toque Foire Handicap met en lice personnes en situation de handicap et chefs professionnels.
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 10h à 18h

FERME CÔTE-D'OR

La Ferme Côte-d'Or ouvre ses portes pour quatre jours dédiés aux filières agricoles du département. Animaux, démonstrations et rencontres avec les agriculteurs.
Chapiteau extérieur,
Cour des Grands Ducs d'Occident

L'UKRAINE A L'HONNEUR

Le temps d'une soirée, la Foire ouvre ses allées à la culture ukrainienne : dégustations de spécialités, danses et musiques folkloriques. Une façon de mettre à l'honneur un patrimoine menacé par la guerre qui sévit depuis plus de 4 ans dans ce pays.
Hall 1, scène Complètement Toqués et devant la Table de Lucullus

FIT & COACH

Place au sport : Fit & Coach propose des défis sportifs pour celles et ceux qui veulent allier visite de la Foire et dépense d'énergie.
Espace-Santé-Beauté-Bien-être
Hall 2, mezzanine - de 11h à 18h

ATELIERS CRÉATIFS ADULTES

Avec le print club dijonnais Tache Papier.
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h

Et aussi ...
MARCHÉ DU LIVRE ET DE L'IMAGE
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 20h

Animation musicale tout au long de la journée par le groupe Mélusine

VEN. 6 NOV. + NOCTURNE

→ Entrée jusqu'à 22h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 23h30
→ Pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 21h

JOURNÉE DE L'AMICALE DES CUISINIERS DE CÔTE-D'OR

Les chefs de l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or régalent les papilles des visiteurs. Démonstrations et dégustations s'enchaînent au fil des recettes, dans un hommage continu au savoir-faire culinaire français.
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 10h à 18h

ÉCOLE INTERNATIONALE SUPÉRIEURE D'ESTHÉTIQUE COIFFURE (EISEC)

Pause beauté au sein de la Foire, avec les élèves de l'EISEC. Conseils, démonstrations et soins minutes avec des jeunes pleins d'enthousiasme pour faire découvrir leurs futurs métiers, pensés pour sublimer le quotidien.
Espace-Santé-Beauté-Bien-être
Hall 2, mezzanine - de 11h à 18h

ATELIERS ARTISTIQUES ADULTES

Avec Now Manga.
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h

MASTERCLASS FOODIES ET CUISINE CENTRALE DE DIJON

Des burgers pour des milliers de convives ? Le chef Julien Chauvenet a réalisé cet exploit début juillet en préparant 8000 burgers pour les écoliers dijonnais en collaboration avec les équipes de la cuisine centrale de Dijon. Place à un nouveau challenge sur le stand Dijon métropole réalisé devant vous et pour vous !
Stand Dijon métropole - Hall 1 - de 15h à 17h

LA FOIRE SUR LES ONDES

À l'initiative de Dijon métropole, les équipes de France Inter nous font l'honneur d'être présentes à la Foire pour l'enregistrement de trois émissions dans la salle Clos de Vougeot : Le Masque et la Plume, Zoom Zoom Zen et On va déguster, l'emblématique émission culinaire animée par François-Régis Gaudry, figure bien connue des amateurs de gastronomie.
L'enregistrement de ces émissions est ouvert au public, dans la limite des places disponibles et sur inscription uniquement (à partir du 12 octobre).
Informations sur metropole.dijon.fr

Et aussi ...
LA FERME CÔTE-D'OR
Chapiteau extérieur, Cour des Grands Ducs d'Occident – de 10h à 20h
MARCHÉ DU LIVRE ET DE L'IMAGE
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 20h

Animation musicale tout au long de la journée par le groupe Mélusine

SAM. 7 NOV. + NOCTURNE

→ Entrée jusqu'à 22h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 23h30
→ Pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 21h

TOQUE FOIRE QUARTS DE FINALE

La tension monte d'un cran sur la scène Complètement Toqués. À la fin de la journée, ils ne seront plus que quatre !
Scène Complètement Toqués - Hall 1
Deux sessions - de 10h à 13h et de 14h à 17h

DÉGUSTATION DE JAMBON PERSILLÉ

Les pièces présentées au concours du 4 novembre sont proposées à la dégustation. L'occasion de juger soi-même ce qui a convaincu le jury.
Devant la Table de Lucullus
Hall 1 - de 17h à 18h

SESSIONS DANSES

Les Scarline's viennent séduire les visiteurs. Glamour, plumes et paillettes s'installent pour l'après-midi.
Une parenthèse façon cabaret pour vous accompagner entre deux dégustations et quelques achats.
Devant la Table de Lucullus - de 13h à 17h

ANIMATIONS POUR LES ENFANTS

Les enfants ont leur propre terrain de jeu !
Espace P'tits Chefs
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h

DÉGUSTATION PAR L'ASSOCIATION DES VIGNERONS DU BOURGOGNE-DIJON

Epaulés par les jeunes en formation hôtellerie-restauration du territoire, l'association des vignerons du Bourgogne-Dijon fait découvrir les vins issus du vignoble métropolitain
Stand Dijon métropole - Hall 1 - de 17h30 à 18h30

Et aussi ...
LA FERME CÔTE-D'OR
Chapiteau extérieur, Cour des Grands Ducs d'Occident - de 10h à 20h
FIT & COACH
Espace-Santé-Beauté-Bien-être - de 10h à 18h
MARCHÉ DU LIVRE ET DE L'IMAGE
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 20h

Animation musicale tout au long de la journée par le groupe Mélusine

LA FOIRE **AU JOUR LE JOUR**

DIM. 8 NOV.

→ Entrée gratuite à partir de 18h
→ Accès jusqu'à 20h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 21h30
→ pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 20h

TOQUE FOIRE DEMI-FINALES ET FINALE

Créativité, précision et complicité : tout se joue maintenant.
Dans cette course vers la victoire, les participants seront accompagnés par des chefs locaux. Conseils, tours de main expérimentés, mélanges secrets, la différence se fera dans les détails. Quel sera le meilleur mariage entre l'expérience et la passion ?
Pour la grande finale, Louis-Philippe Vigilant, chef de La Côte-d'Or, restaurant 2 étoiles Michelin du Relais Bernard Loiseau, nous fait l'honneur de présider le jury. Le gagnant de la finale Toque Foire remportera un repas pour deux à la table étoilée de La Côte-d'Or.
Scène Complètement Toqués, Hall 1
Demi-finales - de 10h à 13h
Grande finale - de 15h à 19h

SALSA EMOCION

Salsa Emocion vous fait swinguer tout l'après-midi. Une démonstration entraînante qui invite le public à esquisser quelques pas, dans une ambiance chaleureuse et latine.
Devant la Table de Lucullus - de 14h à 18h

ANIMATIONS ENFANTS

Ateliers créatifs, jeux et moments de complicité en famille : les enfants ont leur propre terrain de jeu.
Espace P'tits Chefs
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h

DERNIER JOUR POUR DÉCOUVRIR LA FERME CÔTE-D'OR

Chapiteau extérieur, Cour des Grands Ducs d'Occident

MARCHÉ LES ARTIZANS

Le collectif Les ArtiZans s'installe avec bijoux, textiles, céramiques et créations originales fabriquées à la main par des créateurs de notre territoire. Quatre jours pour rencontrer celles et ceux qui façonnent ces pièces uniques et découvrir l'histoire derrière chaque objet.
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 20h

Et aussi ...
FIT & COACH
Espace-Santé-Beauté-Bien-être - de 11h à 18h

Animation musicale tout au long de la journée par le groupe Mélusine

LUN. 9 NOV.

→ Entrée gratuite à partir de 18h
→ Accès jusqu'à 20h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 21h30
→ pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 20h

MASTERCLASSE

Masterclasse exclusive. Démonstration et dégustations avec les chefs du restaurant ukrainien Hlek de Kiev : un moment privilégié à partager !
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 10h à 12h

RENCONTRES FÉMININES HÔTELIÈRES

L'après-midi met à l'honneur de jeunes talents féminins en formation restauration. Cinq écoles de la région sont représentées. Organisées par l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or.
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 14h à 18h

LE CONCOURS DE LA BOULANGERIE

Pain au chocolat, croissant, galette et mille-feuille au programme
Stand des Boulangers - Hall 1

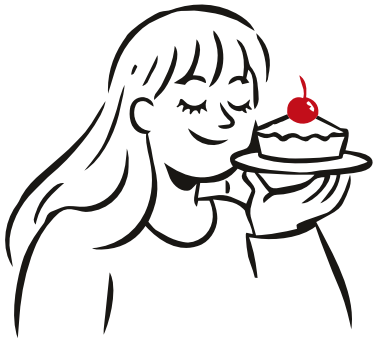
ATELIERS ARTISTIQUES ADULTES

Avec Now Manga.
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h

L'ASSOCIATION DISCIPLES ESCOFFIER À L'HONNEUR

Transmission et solidarité sont les maîtres mots de cette institution internationale de 10 000 passionnés créée en 1954 à Nice en hommage à Auguste Escoffier (1846–1935), inventeur du restaurant moderne. Et bien plus encore !
L'association s'installe toute la journée sur le stand Dijon métropole avec au menu intronisation de nouveaux disciples dijonnais et masterclasse.
Stand Dijon métropole
Hall 1 - toute la journée

Et aussi ...
LE MARCHÉ LES ARTIZANS
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 20h



MAR. 10 NOV. + NOCTURNE

→ Entrée jusqu'à 22h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 23h30
→ Pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 21h

LA FOIRE REÇOIT LA MAISON LOISEAU

Toute la journée, la scène Complètement Toqués accueille les chefs de la Maison Loiseau pour des démonstrations, dégustations et master classe.
Une animation qui rappelle les liens profonds entre la grande cuisine bourguignonne et la Foire de Dijon.
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 11h à 16h

SHIATSU ET NERJIE

Un moment de détente. Entre pression des doigts et énergie retrouvée, une parenthèse bien-être pour souffler le temps de votre visite.
Espace Santé-Beauté-Bien-être
Hall 2, mezzanine - de 10h à 18h

Et aussi ...
LE MARCHÉ LES ARTIZANS
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 20h

DERNIÈRE NOCTURNE, UNE NOUVELLE BOUM ENFLAMMÉE

Le Hall 1 referme la dernière nocturne en musique avec le retour de la Boum de la Foire qui fête cette année sa 2e édition ! Mélusine, ses danseuses et un DJ set animeront la soirée sur les tubes d'hier et d'aujourd'hui.
Un événement en partenariat avec Ici Bourgogne
Hall 1 - La Boum (de la Foire) 2 - de 19h à 23h

MER. 11 NOV.

PROFITEZ DU DERNIER JOUR DE LA FOIRE

→ 10h - 19h non stop !

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA AMATEUR

Organisé par l'Association des pizzerias françaises et par Julien Serri, il réunit toute la journée des passionnés non professionnels venus défendre leur recette devant un jury exigeant de professionnels de la cuisine italienne et d'influenceurs food. Une journée de haute intensité où le plat préféré des Français sera interprété à toutes les sauces.
Scène Complètement Toqués
Hall 1 - de 10h à 18h

Et aussi ...
ANIMATIONS ENFANTS AVEC MINIATURE GREEN
Espace P'tits Chefs
Hall 2, rez-de-chaussée - de 11h à 18h
LE MARCHÉ LES ARTIZANS
Hall 2, rez-de-chaussée - de 10h à 19h

Retrouvez le menu complet et détaillé sur
FOIREDEDIJON.COM

PARC DES EXPOSITIONS & CONGRÈS DE DIJON
DIJON BOURGOGNE EVENTS

LA FOIRE
MODE D'EMPLOI

HORAIRES

Ouverture des portes tous les jours à 10h

JOURS SANS NOCTURNE
→ **Entrée gratuite à partir de 18h**
→ Accès jusqu'à 20h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 21h30
→ pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 20h

JOURS AVEC NOCTURNE
→ **31 octobre, 5, 6, 7 et 10 novembre**
→ Entrée jusqu'à 22h
→ Pour le hall gastronomie, sortie du public à 23h30
→ Pour le hall artisanat et ameublement, sortie du public à 21h

TARIFS

PLEIN TARIF : 7 €

TARIFS RÉDUITS :

Chaque soir, venez dîner à la Foire !

NOUVEAU
Les copains de la Foire :
1 adhésion (gratuite) = 1 entrée à 5 euros !

Rejoignez le club des fidèles et profitez d'avantages exclusifs ! Gratuit et ouvert à tous, le club des Copains de la Foire réunit celles et ceux qui aiment la Foire et veulent en profiter encore plus. Les avantages : les Copains bénéficient d'une entrée à 5 € au lieu de 7 € sur la Foire 2026. En 2027, le club organisera trois rendez-vous exclusifs à tarifs réduits : une Boum en février, une Guinguette au printemps et une Paulée en septembre.
Inscrivez-vous gratuitement sur foirededijon.com

Les copains de la Foire

- **Seniors de 65 ans et plus :** 6 € (5 € adhérent des Copains de la Foire, valable pour 1 entrée)
- **Jeunes de 12 à 25 ans :** 6 € (5 € adhérent des Copains de la Foire, valable pour 1 entrée)
- **Demandeurs d'emploi :** 6 € (5 € adhérent des Copains de la Foire, valable pour 1 entrée)
- **Groupes à partir de 5 personnes :** 6 € (5 € adhérent des Copains de la Foire, valable pour 1 entrée)
- **Forfait 12 jours, comprenant 1 entrée par jour de Foire :** 30 € (25 € adhérents des Copains de la Foire)

BON PLAN

BILLETS COMBINÉS
Foire/Divia : 7 €

TARIF COMITÉS D'ENTREPRISES
5 € (voir modalités sur foirededijon.com)

GRATUIT :
- Les jours sans nocturne à partir de 18h
- Moins de 12 ans
- Personnes en situation de handicap et 1 accompagnant sur présentation de la carte mobilité inclusion
- Journalistes sur présentation de la carte de presse

Billetterie en ligne
Ne faites plus la queue !
Achetez vos billets sur foirededijon.com et accédez à la Foire directement par l'entrée Chambertin (côté Tram), réservée aux détenteurs de e-billets.

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

DU SAMEDI 31 OCTOBRE
AU MERCREDI 11 NOVEMBRE 2026

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS PRATIQUES SUR FOIREDEDIJON.COM

ACCÈS

3 ENTRÉES :

- **Avenue des Grands Ducs d'Occident : entrée Grands Ducs d'Occident - Tous publics**
- **Rue Léon Mauris : entrée Poincaré - Tous publics**
- **Boulevard de Champagne : entrée Chambertin, entrée réservée uniquement aux détenteurs de e-billets et d'invitations**

VENIR EN TRAMWAY
Ligne T1 Gare SNCF-Quetigny, stations Auditorium Robert Poujade ou Poincaré. Accès à la Foire en 3 minutes vers l'entrée Poincaré. Plus d'infos sur divia.fr

VENIR EN VÉLO
Station DiviaVélodi : Auditorium DiviaVélopark dans le DiviaPark Clemenceau Plus d'infos sur divia.fr

VENIR EN VOITURE
Suivre « Centre Clemenceau » et fléchage « FOIRE ». Environ 2 500 places de stationnement dans un rayon de 900 m.

VENIR EN TER
Gare de Dijon Centre puis Tram T1

ACCÈS PMR
Stationnement réservé à proximité de l'entrée Grands Ducs d'Occident. Accès direct aux contrôles Grands Ducs d'Occident et Poincaré sans passer par les guichets. Ascenseurs disponibles pour l'accès aux étages.

Toutes les infos pratiques sur
FOIREDEDIJON.COM

Des lycéens dijonnais à l'accueil de la Foire
Les deux points Informations de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon seront tenus par des élèves de Terminale du Lycée Simone Weil de Dijon, en formation Métiers du commerce et de la vente. Cette mission fera l'objet d'une évaluation et alimentera une fiche d'activité présentée au baccalauréat : un projet professionnel concret, sur le terrain. Ils vous réserveront le meilleur accueil !

UNE FOIRE RESPONSABLE

> Optimisation du tri, de la gestion et de la revalorisation des déchets en garantissant la propreté du site

> Mise en place au sein de la Foire des mesures visant à limiter les consommations d'énergie en agissant notamment sur le chauffage et les éclairages

> Incitation des exposants à améliorer les performances environnementales de leur stand (suivi des bonnes pratiques en matière d'éco-conception, éclairage LED, utilisation de moquette recyclable ou de bois certifié PEFC ou PSC) et à participer au plan de sobriété énergétique en limitant les consommations d'énergie sur leur stand

> Utilisation au plus juste de moquette ; emploi de moquettes labellisées « Neutral Carbon » ; en fin de Foire, don à des associations ou des écoles pour réemploi

> Incitation aux mobilités douces : partenariat avec Divia pour la promotion et la vente du « Pass Foire-Divia » : titre combiné permettant un accès à la Foire et l'usage à volonté du réseau Divia bus et tram

> Une foire accessible à tous : gratuité pour les personnes en situation de handicap et leur accompagnant

DIJON MÉTROPOLE
LA TRANSMISSION AU CŒUR

Dijon métropole met la transmission à l'honneur : entre générations, entre cultures, et entre mains expertes. La cuisine du territoire se raconte et se partage.

TOUTE LA FOOD SUR UN MÊME STAND

Avec ces trois visages de la scène culinaire locale, il y en a pour tous les goûts matin, midi et soir !

- **Julien Chauvenet,** fondateur de Foodies avec ses burgers généreux et inventifs
- **David Lecomte,** chef étoilé de l'Auberge de la Charme avec ses Foccacias et son Spritz bourguignon
- **Marie-Louise Faye,** fondatrice de Traiteur Kër, avec sa cuisine du monde préparée par des femmes en situation de migration

MASTERCLASSES À PLUSIEURS MAINS

La cuisine centrale de Dijon et la légumerie métropolitaine transmettent leurs savoir-faire : préparation d'un houmous avec le traiteur Kër et d'un burger avec Foodies les 5 et 6 novembre de 15h à 17h.

VIGNERONS ET VINS DU DIJONNAIS EN FIL ROUGE

Parce qu'un bon repas s'accompagne souvent d'un verre de vin, l'Association des vignerons du Bourgogne-Dijon propose chaque jour de 17h30 à 18h30 des dégustations et ventes de cuvées issues du vignoble métropolitain. Dégustations commentées les 31 octobre, 5, 6, 7 et 11 novembre de 17h30 à 18h30. À déguster avec modération, bien sûr !

12 jours d'animations

- **Ateliers « Aliments au microscope »** avec Azur Découvertes, les 1er, 4 et 8 novembre
- **Masterclasse avec David Le Comte :** carpaccio de poulpe et agrumes, lundi 2 novembre de 15h à 17h
- **Journée spéciale de l'École des métiers Dijon métropole :** les élèves revisitent un plat traditionnel bourguignon en version street food, mardi 3 novembre
- **Ateliers sucrés intergénérationnels :** les seniors du le CCAS de la ville de Dijon et les jeunes des Maisons d'éducation populaire se retrouvent pour préparer pancakes et pâte à tartiner maison, mercredi 4 novembre à partir de 14h
- **Journée spéciale de l'Association Disciples Escoffier :** masterclasse et intronisation de chefs et vignerons dijonnais, lundi 9 novembre
- **Journée spéciale du pôle culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin :** conférence-dégustation « À la table au temps de la Révolution », quizz autour de l'exposition (R)évolutions dans l'assiette et du Repas gastronomique des Français, mercredi 11 novembre
- **Barbe à papa et pop-corn sans sucre** avec Re.snack de 14h à 18h les week-ends et le mercredi
- **Ateliers moutarde** avec Dijon Bourgogne Tourisme et Congrès de 10h à 12h les 6, 7 et 11 novembre
- **Photobooth** pour se faire tirer le portrait en s'amusant, tous les jours sur le stand
- **Trois soirées de musique live :** DJ Nosgo (variété française remixée house et électro), les 5 et 6 novembre ; DJ set GOCO X Dijon métropole, le 7 novembre

LE MONDE S'INVITE À VOTRE TABLE

La dimension internationale est dans l'ADN de la Foire de Dijon. En 2026, six destinations gastronomiques internationales investissent les halls, chacune avec ses produits, ses recettes, ses artisans et ses saveurs. De l'Afrique à l'Asie, des Amériques au bassin méditerranéen, faites le tour du monde en 12 jours sans quitter Dijon.

L'AFRIQUE SUBSAHARIENNE

Mafé, alloco, attiéké, piment, gingembre et jus de baobab : la cuisine d'Afrique subsaharienne est généreuse, épicée et festive. Nouvelle venue parmi les destinations gastronomiques internationales, ses représentants vous invitent à découvrir des saveurs peu représentées dans les grands événements gastronomiques français.

LE CANADA

Fidèle au rendez-vous, le pavillon canadien revient avec ses produits d'érable, ses spécialités du Québec, ses créations artisanales et son ambiance musicale décapante.

L'ITALIE

L'Italie, grande réussite de la précédente édition, s'installe une nouvelle fois avec ses incontournables : vins, huiles d'olive, charcuteries, fromages, pâtes fraîches, pizzas, pâtisseries régionales et artisanat de la péninsule. Une présence chaleureuse qui rappelle à quel point les cuisines italienne et française partagent le même culte du produit.

LE JAPON

Ramen, maki, pâtisseries wagashi, sakés et thés matcha : le Japon apporte avec lui une culture de la précision et du soin qui s'exprime aussi bien dans l'assiette que dans la présentation.

LA TUNISIE

Brik, chakchouka, couscous, makroudh, pâtisseries à la fleur d'oranger, harissa : la Tunisie installe une table généreuse, héritière de siècles de rencontres entre différentes cultures.

LE VIETNAM

Soupes pho, rouleaux de printemps, bánh mì, thés et cafés vietnamiens : le Vietnam fait la part belle à une cuisine fraîche, équilibrée et aromatique.

Hall 1 gastronomie
Du 31 octobre au 11 novembre

LA FOIRE **POUR TOUS**

AUTREMENT DÉLICIEUX

Partage, inclusion et gourmandise sont les maîtres-mots de cette journée.

Les travailleurs en situation de handicap et les restaurants inclusifs de Dijon régalent les visiteurs toute la journée sur la scène Complètement Toqués : démonstrations, dégustations et préparations en direct. L'après-midi, la journée bascule sur le registre du défi avec le Toque Foire Autrement Délicieux, qui met en lice des personnes en situation de handicap et des chefs professionnels dans le cadre du grand concours culinaire de la Foire.

Scène Complètement Toqués, Hall 1
Jeudi 5 novembre - de 10h à 18h

UN ESPACE ENFANTS AUX PETITS OIGNONS

L'espace P'tits Chefs accueille les familles tout au long de la Foire. Ateliers créatifs, animations encadrées, coloriages et coin lecture rythment les journées des plus petits.

31 octobre, 1er, 4, 7, 8 et 11 novembre
Les autres jours : ateliers adultes
Espace P'tits Chefs
Hall 2, rez-de-chaussée
Accès gratuit sans inscription
Les enfants restent sous la responsabilité de leurs parents ou accompagnants adultes.

HALLOWEEN OUVRE LE BAL

La Foire fait son entrée en scène le 31 octobre avec une journée et une nocturne entièrement placée sous le signe d'Halloween.

Bienvenue aux citrouilles : recettes spéciales de cuisine et animations pour se faire peur et s'amuser en famille. Halloween animent les halls toute la journée. À partir de 15h, un concours de déguisements est ouvert à tous avec de beaux lots à remporter offerts par nos partenaires (prix enfants, prix adultes en solo, prix adultes en duo).

De 15h à 16h : inscriptions
16h : défilé devant le jury
17h : remise des prix

Boum d'Halloween

La soirée se termine avec la boum d'Halloween, l'une des deux boums organisées pendant cette 96e édition de la Foire : musique, danse et ambiance festive jusqu'à 23h !

Pour le hall gastronomie, sortie du public à 23h30
Plus d'informations sur les boums de la Foire en page 19

toque foire
CONCOURS CULINAIRE 2026

UN CONCOURS **COMPLÈTEMENT TOQUÉ**

TOQUE FOIRE, DEUXIÈME ÉDITION

Lancé en 2025, le concours Toque Foire s'impose comme le fil rouge des animations culinaires de la Foire.

Pour cette seconde édition, les sélections sont ouvertes aux amateurs passionnés de cuisine avec une grande finale le 8 novembre où les candidats cuisinent en duo avec des chefs locaux. Le principe : à chaque étape une recette à réaliser avec quelques ingrédients imposés (et fournis). Avec une assiette pour le jury et 20 bouchées individuelles pour la dégustation du public.

LE DÉROULÉ DU CONCOURS

DU 1ER AU 4 NOVEMBRE
LES SÉLECTIONS

- **Trois sessions de sélection :** les dimanches 1er novembre (matin et après-midi), puis le mercredi 4 novembre en soirée. Deux candidats sont retenus à l'issue de chaque session.
- **Session Autrement Délicieux :** ouverte aux personnes en situation de handicap et chefs professionnels, le jeudi 5 novembre. Deux candidats sont retenus pour participer au quart de finale.

SAMEDI 7 NOVEMBRE
LES QUARTS DE FINALE

Deux sessions, matin et après-midi. Deux participants sont retenus dans chaque groupe.

DIMANCHE 8 NOVEMBRE
LES DEMI-FINALES
ET LA GRANDE FINALE

- **Les quatre candidats encore en lice forment chacun un duo avec un chef local.** Créativité, précision et complicité sont exigées pour convaincre le jury. L'ultime duel oppose les deux duos finalistes en fin d'après-midi.

Scène Complètement Toqués, Hall 1
Cuisiniers à vos fourneaux !
Places limitées pour les sélections, premiers inscrits premiers servis !
Inscriptions et règlement complet sur foirededijon.com
À chaque étape, gagnants et perdants sont récompensés.

LA MAIN À LA PÂTE

LE CONCOURS DU MEILLEUR JAMBON PERSILLÉ

Vedette de la Foire, cette grande spécialité charcutière de Bourgogne est composée de viande de porc pochée, désossée, reconstituée en gelée persillée, servie froide en tranches épaisses. Un savoir-faire qui demande maîtrise de la cuisson, équilibre du persillage et qualité de la gelée.

Le concours est ouvert aux professionnels. Le samedi 7 novembre, les visiteurs sont invités à déguster les pièces présentées devant la Table de Lucullus.

Devant la Table de Lucullus, Hall 1
Concours : jeudi 5 novembre
Dégustation : samedi 7 novembre

ATELIER PÂTÉ EN CROÛTE ET PÂTÉ LORRAIN

Monument de la charcuterie française, le pâté en croûte livre ses secrets avec atelier de démonstration et d'apprentissage proposé par l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or. L'occasion rare de voir travailler les chefs de près et de comprendre les gestes qui font la différence entre un pâté ordinaire et une pièce d'exception.

Scène Complètement Toqués, Hall 1
Places pour cuisiner avec les chefs à gagner sur les réseaux sociaux de la Foire.
Mercredi 4 novembre

La foire reçoit la Maison Loiseau

Une journée entière consacrée à ce fleuron historique de Saulieu. Démonstrations, dégustations et master classe avec les chefs de la maison Bernard Loiseau. Une présence qui rappelle les liens profonds entre la grande cuisine bourguignonne et la Foire de Dijon.

Scène Complètement Toqués, Hall 1
Mardi 10 novembre

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA AMATEURS

Reconduit pour sa deuxième édition à la Foire, le Championnat de France de pizza amateurs clôture la Foire en beauté le mercredi 11 novembre. Organisé par l'Association des pizzerias françaises et Julien Serri, le Chef "cuisïolo" spécialiste de la pizza, il réunit des passionnés non professionnels venus défendre leur recette devant un jury de professionnels de la food. Margherita, quatre fromages, calzone ou création personnelle : tous les styles sont admis, à condition de pétrir sa pâte soi-même !

Scène Complètement Toqués, Hall 1
Mercredi 11 novembre
Inscriptions sur pizzerias.asso.fr

LA FOIRE FAIT **BOUM BOUM**

La musique live rythme les allées de la Foire du premier au dernier jour. Les deux boums organisées cette année sont deux temps forts d'une 96e édition résolument festive !

Mélusine assure la présence musicale quotidienne dans les halls. Collectif de musiciens professionnels, le groupe fusionne pop, jazz, rock et grands classiques de la chanson français avec une fluidité qui lui permet de s'adapter à toutes les ambiances, intimiste en duo guitare-voix le matin, plus ample en trio avec la basse l'après-midi. Porté par la chanteuse Ludivine Cornec, accompagnée de Nathan Brunet à la guitare jazz et Guillaume Badoil à la basse, Mélusine est devenu un repère sonore de la Foire.

Tout au long des douze jours, d'autres formations prennent le relais :

- → **DANSE Les Scarline's**
  Dimanche 1er et samedi 7 novembre, devant la Table de Lucullus
- → **DANSE Salsa Emocion**
  Dimanche 8 novembre, devant la Table de Lucullus
- → **DANSE Groupe folkorique ukrainien**
  Jeudi 5 novembre, devant la Table de Lucullus

Deux boums sinon rien

- → **La Boum d'Halloween**
  Samedi 31 octobre à partir de 19h, jusqu'à 23h, Hall 1
  Mélusine et ses danseuses. DJ set et animation par Ici Bourgogne
- → **La Boum de la Foire 2e édition**
  Mardi 10 novembre à partir de 19h, jusqu'à 23h, Hall 1
  Mélusine et ses danseuses. DJ set et animation par Ici Bourgogne

Organisées en partenariat avec Ici Bourgogne.
Sortie du public à 23h30

La Boum de la Foire 2e édition

Le mardi 10 novembre, la Foire clôture sa dernière nocturne en musique et en fête. Après une journée placée sous le signe de la maison Loiseau, le hall 1 se transforme à partir de 19h : Mélusine et ses danseuses entraînent le public sur la piste, avant de laisser place à un DJ set pour finir la soirée sur les tubes d'hier et d'aujourd'hui.

PLACE AUX **CRÉATEURS LOCAUX**

Trois marchés de créateurs se succèdent sur les douze jours de la Foire, chacun avec sa propre identité.

- Du 31 octobre au 3 novembre, le collectif **CréArtPlume** réunit des créateurs du territoire autour d'objets décoratifs, d'accessoires et de pièces uniques.
- Du 4 au 7 novembre, **le Marché du livre et de l'image** avec l'éditeur local LIRALEST, Le Tache Papier, Le Sanglier Rieur et des illustrateurs locaux.
- Du 8 au 11 novembre, le collectif **Les ArtiZans** propose bijoux, textiles, céramiques, maroquinerie, et créations originales fabriquées à la main.

Ces marchés sont des lieux de rencontre avec celles et ceux qui fabriquent, illustrent et inventent.

Hall 2, rez-de-chaussée
Programme détaillé sur foirededijon.com

LA FOIRE **PREND SOIN DE VOUS**

L'espace Santé-Beauté-Bien-être reprend ses quartiers pour une deuxième édition.

Après le succès de 2025, la Foire confirme que le bien-être a toute sa place au cœur de l'effervescence des halls : ateliers pratiques, soins, séances de coaching rythment les journées, portés par des partenaires désormais familiers du public de la Foire. Les visiteurs retrouvent ainsi les gestes de la beauté et du soin dans un espace pensé pour souffler et se faire plaisir.

Au programme cette année : **Messaga Care** et ses soins, **Shiatsu et Nerjie** pour une parenthèse énergétique, **Fit & Coach** pour les amateurs de coaching sportif, **l'École Internationale Supérieure d'Esthétique Coiffure** (EISEC) avec ses conseils coiffure et esthétique, et **Le Champ des sourires,** la ferme florale solidaire, pour des ateliers de réalisation de boutonnières avec des fleurs locales !

Espace Santé Beauté Bien-être, Hall 2, mezzanine
Du 31 octobre au 11 novembre - Programme complet sur foirededijon.com

LE 100 % CÔTE-D'OR **SE DÉGUSTE À LA FOIRE**

UNE FERME MINIATURE

Installée en collaboration entre la Chambre d'agriculture et le Conseil départemental de la Côte-d'Or, la très attendue Ferme Côte-d'Or valorise les agriculteurs et les filières locales sur 1 400 m².

Toutes les productions du département de la Côte-d'Or sont représentées avec près de 50 animaux et 40 races différentes.

Des démonstrations, animations et ateliers pédagogiques et ludiques sont proposés aux petits et grands.
Chaque année, la Ferme Côte-d'Or accueille près de 10 000 visiteurs, dont plus de 1 200 scolaires, heureux d'échanger avec les agriculteurs sur leur métier !

Chapiteau extérieur,
Cour des Grands Ducs d'Occident
Du 5 au 8 novembre

100 % CÔTE-D'OR SE DÉGUSTE

Retrouvez Flore et les agréés 100 % Côte-d'Or sur le stand du département. Au menu : la Boutique 100% Côte-d'Or et sa centaine de produits du terroir, l'espace des animations qui accueille Flore, les agréés, des démonstrations culinaires et de nombreuses activités. Et bien sûr, le Bistrot 100% Côte-d'Or pour ravir vos papilles midi et soir. Nouveauté : le bar à bière et à vin qui proposera à toute heure de la journée et en soirée des propositions apéritives. De quoi compléter votre découverte de la Côte-d'Or !

Programme complet
à retrouver sur cotedor.fr

LA FOIRE
PLAN & ACCÈS

ESPACES D'ANIMATIONS

À L'EXTÉRIEUR

1. **La Ferme Côte-d'Or**
   Du 5 au 8 novembre

À L'INTÉRIEUR, AU RDC

2. **La Table de Lucullus**
3. **Scène Complètement Toqués**
4. **Espace Les P'tits Chefs**
5. **March**
   march
6. **Stand**
7. **Stand**

Foire de Dijon

é des créateurs,
é du livre et de l'image

Département de la Côte-d'Or

Dijon métropole

Dijon rassemble

Dijon

DIJON métropole