



CITÉ  
INTERNATIONALE DE LA  
GASTRONOMIE  
& DU VIN

DIJON

**ANNIVERSAIRE**  
**DU SAMEDI 6 MAI**  
**AU LUNDI 8 MAI 2023**

— NOMBREUSES ANIMATIONS GRATUITES —

ACCÈS LIBRE • PARVIS DE L'UNESCO

**1 AN**

**800 000**  
**VISITEURS !**



**TOUS AMBASSADEURS**



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





## ÉDITO

Depuis un an, notre Cité internationale de la gastronomie et du vin raconte et fait vivre le Repas gastronomique des Français et les Climats du vignoble de Bourgogne. Elle fonctionne comme un quartier de ville à part entière avec son Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine - l'un des plus beaux du genre à l'échelle de l'hexagone, avec ses expositions, sa halle gourmande, son cinéma, ses restaurants, et sa cave exceptionnelle.

À l'heure de souffler sa première bougie, la Cité a déjà franchi le cap des 800 000 visiteurs ! De tous âges et de tous horizons, tous les publics s'y côtoient aujourd'hui pour se cultiver, se former à la cuisine, à la pâtisserie ou à l'œnologie, faire quelques achats ou tout simplement profiter d'une promenade jusqu'à l'espace boisé classé et l'allée Bernard Loiseau.

Pour son premier anniversaire, nous sommes très heureux que le chef triple-étoilé Éric Pras, référence de la gastronomie française à la tête de la Maison Lameloise et de la Table des Climats, soit le parrain de cet événement.

Tous les acteurs de la Cité mettent les petits plats dans les grands pour vous offrir un grand week-end de festivités inoubliables.

Régalez-vous et profitez de cet anniversaire en famille ou entre amis.

### **François REBSAMEN**

Maire de Dijon

Président de Dijon métropole

Ancien ministre



# ANIMATIONS POUR TOUS



## ANIMATIONS MUSICALES ET CONCERTS

Gratuit • Informations sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)



### DÉAMBULATIONS DE FANFARE

Dans l'après-midi, la fanfare *Le Dijonnais sur l'herbe* animera les allées de la Cité.

Parcours tout en musique depuis le Parvis jusqu'à la cour Eudes III en passant par le Village.

**De 15h à 16h15 • Samedi 6 et dimanche 7 mai**  
Parvis de la Cité

### CONCERT "LES YEUX D'OLGA"

Un duo qui saura ravir vos oreilles avec des reprises de chansons pop.

**De 19h à 20h • Samedi 6 mai • Place du Village**

### CONCERT DE DAVID DENARDI

Deux Dijonnais, avec un son unique, David et son bassiste seront présents samedi soir pour vous faire redécouvrir leur répertoire rock en français, en italien et en anglais.

**De 20h à 22h • Samedi 6 mai • Place du Village**

### CONCERT DE JERRY KING AND THE RAIDFISH

Du rock, du blues et même du reggae, Jerry King and the Raidfish ne déçoit pas son public !

**De 20h à 22h • Dimanche 7 mai**  
Place du Village

### LE BAR À VINYLES

Un DJ truck vintage unique animera la Cité le lundi après-midi pour un moment convivial en musique.

**De 13h à 17h • Lundi 8 mai • Place du Village**

### GRAND BAL LATINO

Avec "Moove & Danse" pour célébrer les 1 an aux sons de la salsa, de la cumbia ou du reggae.

Séances d'initiation à retrouver plusieurs fois dans l'après-midi.

**De 15h à 19h • Lundi 8 mai • Théâtre de verdure**



## ATELIERS ET ACTIVITÉS

Gratuits • Informations sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)

### GRAND KIR CITOYEN

À l'occasion de son premier anniversaire, la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon vous invite à partager le plus grand Kir du monde ! Préparé dans un verre géant de plusieurs dizaines de litres, il vous sera servi accompagné de délicieuses gougères. Un événement à ne pas manquer si vous voulez en prendre plein les yeux...

**11h30 • Samedi 6 mai**

Cité de la gastronomie et du vin

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

### VÉLOSMOOTHIE

Un concept innovant, pédalez pour mixer votre smoothie ! Avec les ingrédients de votre choix, le mouvement des pédales, le blender s'active !

**De 13h à 17h • Samedi 6, dimanche 7 et lundi 8 mai • Village gastronomique**

### ATELIER CALLIGRAPHIE

Rien de tel qu'un message écrit à la main pour rendre un cadeau unique. Un calligraphe proposera de personnaliser vos achats sur place, au sein du Village Gastronomique.

**De 14h à 17h • Samedi 6 et dimanche 7 mai**  
Place du Village

### VOTRE SELFIE ANNIVERSAIRE

Immortalisez cet instant anniversaire avec la borne photobooth. Entre amis, en famille, ou en solo, créez vous-même votre souvenir anniversaire !

**Toute la journée • Samedi 6, dimanche 7 et lundi 8 mai • Hall de la Cité**

### LIVE PAINTING

Les artistes du collectif "Le Mur" seront sur le parvis pour réaliser une fresque sur le thème de la gastronomie.

**Toute la journée • Dimanche 7 mai**  
Parvis de la Cité



# DÉGUSTATIONS & FESTIVITÉS AU VILLAGE GASTRONOMIQUE



Horaires précis, tarifs détaillés, renseignements et inscriptions sur [villagegastronomique.fr](http://villagegastronomique.fr)

**SAMEDI 6 MAI**

## MASTERCLASS D'EXCEPTION

**À la Cuisine expérientielle, on cuisine toute la journée avec des chefs !**

- Joy Astrid Poinot, championne du monde 2023 de l'œuf meurette vient partager son savoir-faire unique pour réussir les œufs en meurette > **11h**
- Le Chef Jean-Alain Poitevin, avec Vive La Bourgogne va magnifier les produits locaux avec un menu 100% Bourguignon > **14h30**
- C'est l'heure du goûter et de la masterclass de Mohamed, finaliste de l'émission *Le Meilleur Pâtissier*, qui concocte un gâteau d'anniversaire pour l'occasion, suivie d'une dégustation > **17h**
- Julien Chauvenet, champion du monde de burger, donnera une masterclass pour révéler tous les secrets de son incroyable burger > **20h**

Gratuit



Jean-Alain Poitevin

## ANIMATIONS ET DÉGUSTATIONS

- **Sur la place du Village** avec la paella géante du Meilleur Ouvrier de France David Gomes
- **À l'Écaille** avec les caviars Sturia > **De 9h30 à 14h30**
- **Au Billot** avec la Confrérie et Bourgogne Escargots > **De 9h30 à 19h30**
- **Au Manège à Moutardes** avec la Maison Edmond Fallot > **De 9h30 à 19h30**
- **À La Gloriette** avec les géniales glaces de la Fabrique Givrée, le fameux chocolat Conquistador de la Maison Dufoux et le café du MOF Vincent Ballot > **Tous les horaires sur [villagegastronomique.fr](http://villagegastronomique.fr)**
- **À La Planche** avec les fromageries Lincet-Gaugry, La Maison du Comté et la ferme Fruirouge > **Tous les horaires sur [villagegastronomique.fr](http://villagegastronomique.fr)**
- **Au Charreton**, démonstration de sushi gastronomique avec Vincent Broggi > **Tous les horaires sur [villagegastronomique.fr](http://villagegastronomique.fr)**

Gratuit



Mohamed

©Lauriane Guillard

## POP-UP EXCLUSIF DE PÂTISSERIE

- Benoît Charvet, champion du monde des desserts glacés et chef pâtissier du restaurant Paul Bocuse, et Ju Chamalo, le roi du flan, nous proposent leur pâtisserie en exclusivité à Dijon, à La Gloriette.

Tout le week-end aux horaires d'ouverture  
du restaurant (stocks limités)



**DIMANCHE 7 MAI**

### ATELIERS FLASH

- Avec Ludovic Bisot, Meilleur Ouvrier de France fromager, découvrez l'histoire des fromages méconnus.

Durée : 15 mn • Gratuit

11h30, 12h, 12h30, 13h, 17h, 17h30, 18h, 18h30

### MASTERCLASS

- Avec Benoît Charvet, chef exécutif du restaurant Paul Bocuse de Lyon et champion du monde des dessert glacés. Gourmandise garantie !

Gratuit

10h • Dimanche 7 et lundi 8 mai

Cuisine expérimentielle

**LUNDI 8 MAI**

### BRASERO

- À la Cuisine expérimentielle, déjeuner Brasero sur le rooftop avec GF Flam et un chef invité surprise.

Payant • Menus sur [villagegastronomique.fr](http://villagegastronomique.fr)

### MASTERCLASS

- Avec Stéphan Perotte, multi-médaillé et champion du monde de confiture 2015.

Gratuit





# VILLAGE DES ENFANTS

©Vincent Arbelet

Gratuit • Informations sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)

## ATELIERS POUR ENFANTS

Samedi 6 mai de 14h à 18h

Dimanche 7 mai de 11h à 18h

Lundi 8 mai de 11h à 17h

À partir de 7 ans • En continu dans la cour Eudes III

### ATELIERS CRÉATIFS

Imagine le plus gourmand des sets de tables !  
Et fabrique ton dessous de verre original.  
Toute la journée.

### ATELIER CULINAIRE

Sablés colorés.

Samedi 6, dimanche 7 et lundi 8 mai  
De 14h30 à 16h30.

### ATELIER PATRIMOINE EN JEUX

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




### ATELIER "LA VILLE EN COULEURS"

Un atelier qui invite petits et grands à imaginer la ville en couleurs et créer des bâtiments à l'aide de tampons représentant des éléments caractéristiques du patrimoine dijonnais !

### À LA RECHERCHE DU PATRIMOINE DE LA CITÉ

Un rallye-découverte qui entraîne les enfants à partir de 6 ans et leur famille dans un jeu de piste historique et architectural.







# SPÉCIAL 1 AN À L'ÉCOLE DES VINS



ÉCOLE  
DES VINS DE  
BOURGOGNE

Payant • Inscriptions obligatoires sur place à l'accueil ou sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)

## ACCORDS DOUCEURS & VINS DE BOURGOGNE

Exercice périlleux de la fin du repas : comment associer les vins avec les desserts ?

Desserts à la crème, au chocolat ou avec des fruits, comment associer ces gourmandises avec les vins de Bourgogne ?

Apprenez les grands principes de base autour de trois douceurs et de trois vins de Bourgogne.

**Atelier dégustation d'environ 45 mn**

14h30 • Samedi 6 mai

11h30 • Dimanche 7 mai

10h et 14h30 • Lundi 8 mai

## ACCORDS FROMAGES & VINS DE BOURGOGNE

Fromage de chèvre ou fromage de vache, découvrez comment les vins blancs de Bourgogne révèlent et se révèlent dans cette alliance traditionnelle de la fin du repas. À chaque vin son fromage : intensité aromatique, structure, fraîcheur... Une initiation autour de 5 fromages et de 5 vins blancs de Bourgogne pour décrypter dans quelles conditions les deux éléments se mettent mutuellement en valeur.

**Atelier dégustation d'1h**

11h30 • Samedi 6 et dimanche 7 mai

17h • Samedi 6, dimanche 7 et lundi 8 mai

**Atelier vins et fromages**

11h30 et 17h • Samedi 6 mai

17h • Dimanche 7 et lundi 8 mai

## ET AUSSI

**Accords mets et vins**

18h30 • Samedi 6 et dimanche 7 mai

11h30 • Lundi 8 mai

**Effet millésime**

14h30 • Dimanche 7 mai



© Intuive

# VISITES GUIDÉES



## VISITE GUIDÉE GOURMANDE "C'EST PAS DU GÂTEAU!"

Pierre Hermé, le créateur de la "haute pâtisserie" française, est le parrain de cette exposition qui vous invite à entrer dans l'univers du goût, de la sensation et du plaisir gourmand. Découvrez les spécificités de cette pâtisserie que le monde entier nous envie. Pour finir la visite guidée, place à la gourmandise. Savourez quelques mignardises de la pâtisserie française préparées par FERRANDI Paris (3 pâtisseries et 1 chocolat).

**Durée : 1h • Payant • Inscriptions obligatoires**  
sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)  
15h30 • Samedi 6, dimanche 7 et lundi 8 mai

## VERDURES

Isabelle Smolinski, photographe spécialisée dans le monde du végétal et du culinaire, expose son travail artistique autour d'images gastronomiques. Une série de photographies réalisée pour la Cité qui jouent avec les formes et les couleurs des végétaux.

**Gratuit • Accueil personnalisé**  
16h et 17h • Samedi 6 et dimanche 7 mai  
Visites guidées avec Isabelle Smolinski

## VISITE PATRIMONIALE "DE L'HÔPITAL À LA CITÉ"

De l'hôpital primitif fondé en 1204 à la Cité internationale de la gastronomie et du vin, parcourez les 800 ans d'histoire hospitalière qui ont marqué l'histoire et l'architecture du lieu.

**Durée : 1h30 • Gratuit • Inscriptions obligatoires**  
sur [patrimoine.dijon.fr](http://patrimoine.dijon.fr)  
11h et 14h30 • Samedi 6, dimanche 7 et lundi 8 mai

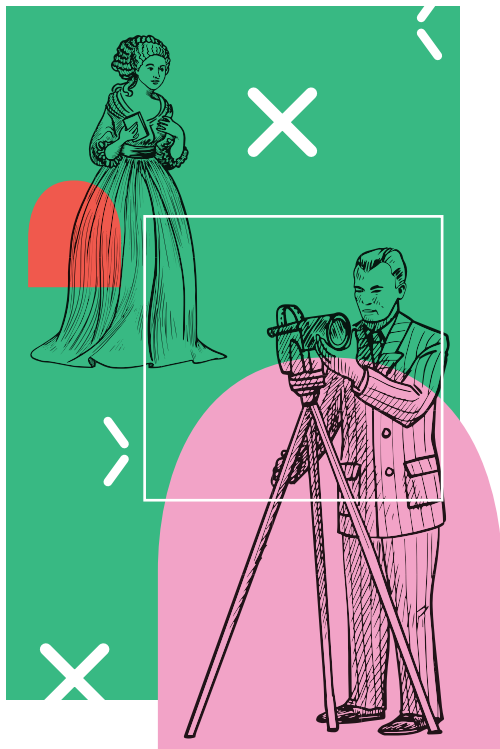
**NOUVEAU**

## VISITE FLASH DE L'EXPOSITION "DES GÉNIES, DES LIEUX"



La toute nouvelle exposition du 1204 Des génies, des lieux ouvre ses portes lors de ce week-end anniversaire. Une occasion de découvrir les lieux marquants et les grands noms d'une histoire scientifique et technique longue de plusieurs siècles à Dijon.

**Durée : 20 mn • Gratuit • Sans inscription**  
15h, 16h, 17h • Samedi 6, dimanche 7 et lundi 8 mai



# DES MENUS TRÈS SPÉCIAUX



## AU COMPTOIR DE LA CITÉ

Informations complètes à retrouver  
sur [lestablesetlacavedelacite.fr](http://lestablesetlacavedelacite.fr)

En plus du menu, retrouvez durant 3 jours un choix de petits plats, de bouchées et de desserts à emporter signés par le chef Kevin Julien.

À découvrir dès le samedi 6 mai, le nouveau chef étoilé qui imagine le nouveau menu signature du mois au Comptoir...

---

## À LA TABLE DES CLIMATS

Informations complètes à retrouver  
sur [lestablesetlacavedelacite.fr](http://lestablesetlacavedelacite.fr)

Un dîner anniversaire se prépare le vendredi 5 mai. Éric Pras, MOF et chef étoilé\*\*\* de la Maison Lameloise, vous concocte un dîner spécial anniversaire. Présent pour l'occasion à La Table, vous pourrez échanger avec lui au cours de la soirée. Menu à découvrir prochainement.

---

## RENCONTRES AVEC LES VIGNERONS

Programme des rencontres et informations  
sur [lacavedelacite.fr](http://lacavedelacite.fr)

La Cave de la Cité accueille pendant les 3 jours des vigneronnes qui feront découvrir leurs vins. Dégustez et échangez avec eux. Juste à côté de La Cave, dans la Cour Eudes III, vous profiterez aussi d'un stand de boissons fraîches et de douceurs sucrées.

## PORTES OUVERTES CHEZ FERRANDI PARIS

FERRANDI Paris forme l'élite de la gastronomie et du management hôtelier, en France et à l'international. Elle dispense son excellence sur 5 campus, dont celui de Dijon qui s'est installé il y a un an dans le "Canon de lumière", signature architecturale emblématique de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon.

Journées portes ouvertes pour les 1 an de la Cité  
Samedi 6 et lundi 8 mai de 10h à 16h

---

## FILMS SAVOUREUX AU CINÉMA PATHÉ DÉLICIEUX

Film de Éric Besnard avec Grégory Gadebois, Isabelle Carré, Benjamin Lavernhe – "À l'aube de la Révolution Française, Pierre Manceron, cuisinier audacieux mais orgueilleux, est limogé par son maître le duc de Chamfort.

La rencontre d'une femme étonnante, qui souhaite apprendre l'art culinaire à ses côtés, lui redonne confiance en lui et le pousse à s'émanciper de sa condition de domestique pour entreprendre sa propre révolution. Ensemble, ils vont inventer un lieu de plaisir et de partage ouvert à tous : le premier restaurant. Une idée qui leur vaudra clients... et ennemis".

Séances spéciales "1 an"

Retrouvez les horaires des séances  
des 6, 7 et 8 mai sur le site [www.pathe.fr](http://www.pathe.fr)  
7,50€ (tarif réduit) et 5€ (tarif pour les moins  
de 14 ans)



## RATATOUILLE

Retrouvez le succès de Disney sur grand écran – “Rémy est un jeune rat qui rêve de devenir un grand chef français. Ni l’opposition de sa famille, ni le fait d’être un rongeur dans une profession qui les déteste ne le démotive. Rémy est prêt à tout pour vivre sa passion de la cuisine... et le fait d’habiter dans les égouts du restaurant ultra coté de la star des fourneaux, Auguste Gusteau, va lui en donner l’occasion ! Malgré le danger et les pièges, la tentation est grande de s’aventurer dans cet univers interdit. Écartelé entre son rêve et sa condition, Rémy va découvrir le vrai sens de l’aventure, de l’amitié, de la famille... et comprendre qu’il doit trouver le courage d’être ce qu’il est : un rat qui veut être un grand chef...”.

**Séances spéciales “1 an”**

Retrouvez les horaires des séances des 6, 7 et 8 mai sur le site [www.pathe.fr](http://www.pathe.fr)  
**7,50€ (tarif réduit) et 5€ (tarif pour les moins de 14 ans)**

## REINVENTING MIRAZUR

Franck Ribière et Véréane Frédiani ont suivi Mauro Colagregco, chef triplement étoilé du Mirazur, à Menton, pendant une année au cours de laquelle il a réinventé sa cuisine, pandémie de Covid-19 oblige. Une aventure passionnante et appétissante.

**Lundi 8 mai à 18h**

**Inscriptions obligatoires sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr) • Séance gratuite dans la limite des places disponibles**

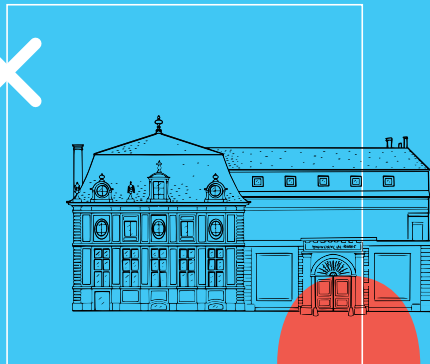
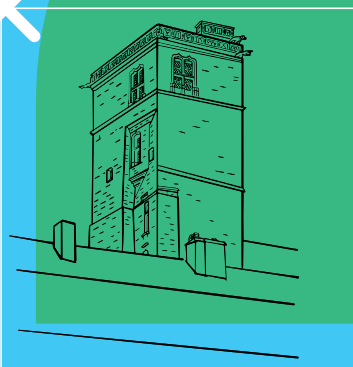


6/05/2023 → 3/03/2024

Exposition | Entrée libre

# DES GÉNIES, DES LIEUX

PANORAMA DU PATRIMOINE  
SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE  
DE DIJON



Graphisme © atelier Pangram

LE  
**1204**

CENTRE  
D'INTERPRÉTATION  
DE L'ARCHITECTURE  
ET DU PATRIMOINE



dijon.fr

