



CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN

DIJON

SAVEURS
D'AUTOMNE
À LA CITÉ

PROGRAMME
DES ANIMATIONS

DU **21.09**
AU **30.11**
2022



Il se passe toujours quelque chose à la Cité !

citedelagastronomie-dijon.fr

INFOS PRATIQUES

Cité internationale de la gastronomie et du vin

Parvis de l'Unesco - 21000 Dijon - Tél. 03 80 48 86 33 - www.citedelagastronomie-dijon.fr

EXPOSITIONS

- **Les 4 expositions À la table des Français**
Jusqu'au 30/09 :
du mardi au dimanche, de 9h30 à 19h
Du 1/10 au 30/04 :
du mardi au dimanche, de 10h à 18h
Fermées le 1/01 matin, le 1/05 et le 25/12
03 80 23 88 76
contact@citedelagastronomie-dijon.fr
- **Le 1204, Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine**
Jusqu'au 30/09 :
du mardi au dimanche, de 9h30 à 19h
Du 1/10 au 30/04 :
du mardi au dimanche de 10h à 18h
Fermé le lundi
03 80 23 88 76 - patrimoine@ville-dijon.fr
- **La Boutique culturelle**
Jusqu'au 30/09 :
du mardi au dimanche, de 9h30 à 19h
Du 1/10 au 30/04 :
du mardi au dimanche de 10h à 18h
Fermée le lundi, le 1/01 matin, le 1/05 et le 25/12
03 80 48 86 37

VILLAGE GASTRONOMIQUE

- **Boutiques ouvertes tous les jours** de 9h30 à 19h30
Nocturnes les vendredis et samedis à suivre sur :
www.villagegastronomique.fr
- **Le Moulin ouvert du mardi au dimanche**
de 7h à 20h - www.villagegastronomique.fr

CINÉMA PATHÉ DIJON

Ouvert 7J/7 - Horaires des séances sur le site :
www.cinemaspathegaumont.com

LA LIBRAIRIE GOURMANDE

Ouverte tous les jours de 9h30 à 19h
03 80 43 44 43
www.librairiegourmande.fr

OFFICE DE TOURISME (CITÉ)

Jusqu'au 30/09 :
du mardi au dimanche, de 9h30 à 19h
Du 1/10 au 30/04 :
du mardi au dimanche de 10h à 18h
Fermé le lundi
03 80 44 11 44 - info@otdijon.com
www.destinationdijon.com

FERRANDI PARIS

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

ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Du mardi au dimanche. Fermée le lundi.
Horaires des ateliers sur le site :
www.ecoledesvins-bourgogne.com
dijon@ecoledesvins-bourgogne.com

BARS | RESTAURANTS | BRASSERIE

- **La Cave de la Cité**
Ouvert 7J/7
Du dimanche au mercredi de 10h30 à 20h
et du jeudi au samedi jusqu'à 22h30
Salon de Thé de 14h30 à 17h
Bar à vins de 17h à 20h
Brunch le dimanche de 11h30 à 14h30
03 80 41 68 33 - contact@lacavedelacite.fr
- **La Table des Climats**
Du mardi au samedi, de 12h30 à 13h30 et
de 19h15 à 21h30 - Le dimanche midi, de 12h
à 13h30 - Fermée le dimanche soir et lundi
03 80 41 74 98 - contact@latabledesclimats.fr
- **Le Comptoir de la Cité**
Ouvert 7J/7
De 11h à 22h tous les jours, samedi jusqu'à
23h - Service de vente à emporter : 11h à 19h
Service de restauration : 12h à 14h30 - 19h
à 21h30 (22h30 le samedi)
03 80 41 70 16
contact@lecomptoirdelacite.fr
- **La Cuisine expérientielle**
Ouvert 7J/7 de 10h30 à minuit
www.villagegastronomique.fr
- **Le Bamagotchi, bar à bières - brasserie**
Du dimanche au mercredi de 12h à minuit
Du jeudi au samedi de 12h à 1h
03 45 34 39 60
Instagram : @bamagotchi.dijon

VILLAGE BY CA

16 rue de l'hôpital - 21000 Dijon
8h30/12h30 - 14h/17h
dijon@levillagebyca.com
www.dijon.levillagebyca.com



La Cité de tous les Dijonnais

Après la liesse populaire des moments inauguraux et le boom d'un été touristique qui a vu fin août la Cité accueillir son 150 000^e visiteur, l'automne avec la fin des vendanges s'annonce comme une arrière-saison douce et propice. Celle du temps pour les Dijonnais et habitants de la métropole de découvrir ou redécouvrir un lieu à leur mesure, adapté à toutes les bourses, dont ils peuvent être fiers et qui, en seulement 4 mois, a gagné en maturité :

- ✓ Une offre de restauration notamment en nombre de couverts qui s'est considérablement enrichie, du « gastro » au déjeuner « sur le pouce », avec une mention spéciale pour la boutique L'Ecaille du Village Gastronomique qui sert à la minute, façon « food court », un choix réjouissant de poissons et coquillages à la plancha !
- ✓ Une extension des horaires de la Cuisine expérientielle, du Comptoir et de la Cave de la Cité, avec des nocturnes souvent associées aux animations, fêtes ou festivals qui se multiplient au sein de la Cité.
- ✓ Des personnels à votre écoute, dont des agents « volants » qui dès le grand hall d'accueil vous informent des formules du jour et autres ateliers de dégustations combinés aux expositions.
- ✓ La pose d'une signalétique qui, tel un menu à ciel ouvert, permet non seulement de se guider au sein d'un site de 3 ha mais de comprendre instantanément tout ce que l'on peut faire à la Cité.
- ✓ Un cinéma qui prend son rythme avec une offre de tarifs réduits dont ont déjà bénéficié 80% des spectateurs. N'hésitez pas à vous renseigner !

Et toujours ce charme de la Cité internationale de la gastronomie et du vin qui fonctionne comme une petite ville, sur un principe d'accès entièrement libre au sein d'un joyau du patrimoine qui a été rendu aux Dijonnais, invités - au sens littéral du terme puisque c'est gratuit - à découvrir la petite chapelle Sainte-Croix de Jérusalem, l'Apothicaierie et les 500 m² d'espaces scénographiques du 1204 dédiés à la passionnante histoire urbaine de Dijon.

UNE EXPÉRIENCE 100% CULTURE ET PLAISIRS

En déambulation libre et gratuite ou muni d'un billet pour profiter des expositions et des ateliers culinaires ou de dégustation.
En savoir plus : citedelagastronomie-dijon.fr



SE CULTIVER

EXPOSITIONS

À LA TABLE DES FRANÇAIS

3 expositions permanentes
et 1 exposition temporaire

1. Le petit théâtre du bien manger et du bien boire
2. En cuisine (niveau 1)
3. La Chapelle des Climats et des terroirs
4. C'est pas du gâteau ! Les secrets de la pâtisserie française
Exposition temporaire

EXPOSITIONS ARCHITECTURE ET PATRIMOINE (gratuit)

5. Le 1204, Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine
6. Chapelle Sainte-Croix de Jérusalem

7. LA BOUTIQUE CULTURELLE

8. CINÉMA PATHÉ DIJON

9. LA LIBRAIRIE GOURMANDE

SE RÉGALER

LE VILLAGE GASTRONOMIQUE

8 boutiques

10. Le Billot *Boucherie & charcuterie*
11. L'écaille *Poissonnier & écailler*
12. Le Manège à moutarde
13. La Planche *Fromages & épicerie fine*
14. Le Charreton *Bar à jus, fruits & légumes*
15. Le Dressoir *Arts de la table*
16. La Gloriette *Bar à douceurs*
17. Le Moulin *Artisan boulanger & meunier*

BARS & RESTAURANTS

18. La Cuisine expérientielle
19. La Cave de la Cité
20. La Cave à manger
21. Le Comptoir de la Cité
22. La Table des Climats
23. Le Bamagotchi

SE FORMER

24. ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

25. FERRANDI PARIS

TOUT LE MONDE SE RÉGALE

VISITES

VISITE GUIDÉE À TABLE ! LE PETIT THÉÂTRE DU BIEN MANGER ET DU BIEN BOIRE

De ces repas qui célèbrent les moments les plus importants de nos vies, des arts de la table au vocabulaire dédié à notre nourriture, des savoir-faire de chefs étoilés aux accords mets et vins mis en jeu par des sommeliers, laissez-vous conter le repas gastronomique des Français, cette pratique bien vivante qui participe de notre art de vivre.

Les jeudis ou dimanches matin à 11h, en alternance avec la visite C'est pas du gâteau !
Durée 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

VISITE GUIDÉE C'EST PAS DU GÂTEAU ! LES SECRETS DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Découvrez les spécificités de cette pâtisserie que le monde entier nous envie. 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.

Les jeudis ou dimanches matin à 11h, en alternance avec la visite Le petit théâtre du bien boire et du bien manger
Durée 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

→ Au-delà de ces visites guidées, l'accès aux 4 expositions À la table des Français est possible à tout moment en achetant son billet à l'accueil ou sur le site : citedelagastronomie-dijon.fr



ATELIERS DÉGUSTATION

LES ANIS DE FLAVIGNY, UN BIEN BON BONBON

Origines et histoire de cette petite perle de sucre, qui cache en son cœur une graine très parfumée, à déguster pour bien s'en imprégner !

Les samedis à 11h30
Durée 30 min - Gratuit - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

MOISI, POURRI, QUEL DÉLICE !

Quelle est votre pourriture préférée ? Quel goût a le moisi ? Venez découvrir un monde délicieux sous ces appellations peu ragoûtantes...

Les jeudis 6/10, 13/10, 3/11, 10/11 à 17h30 et le samedi 29/10 à 10h
Durée 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

À LA TABLE DES ROIS

Partez à la découverte des traditions alimentaires françaises du Moyen-Âge à la Révolution française et dégustez des mets étonnants.

Les jeudis 29/09, 20/10, 27/10, 17/11, 24/11 à 17h et samedis 15/10 et 12/11 à 16h
Durée 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

QUE MANGE-T-ON POUR EL DIA DE LOS MUERTOS ?

Si la Toussaint nous évoque assez peu de traditions culinaires, elles sont foisonnantes au Mexique ! Venez découvrir les recettes traditionnelles réalisées en l'honneur des défunts.

Mardi 1/11 à 11h
Durée 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

UN PETIT APÉRO POUR THANKSGIVING ?

Dinde, pumpkin pie, sauce aux airelles et patates douces, venez découvrir les saveurs de Thanksgiving revisitées et en apprendre plus sur leurs origines...

Samedi 26/11 à 11h
Durée 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

ATELIER CRÉATIF

COULEURS D'AUTOMNE

Célébrez l'automne à la Cité de la Gastronomie et inspirez-vous des couleurs de la saison pour créer de magnifiques aquarelles dans le calme et la douceur.

Vendredi 23/09 : à 10h, à 14h
Durée 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr



EN FAMILLE



MAIS LES LÉGUMINEUSES, C'EST PAS DES LÉGUMES ?

On les connaît, mais pas tant que ça. Embarquez pour un tour du monde des recettes à base de légumineuses, découvrez ou redécouvrez-les, formes, couleurs, culture et apprenez à les cuisiner de façon originale !

Mercredis 26/10 et 2/11 à 14h
Durée : 1h30 - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

DRÔLES DE CITROUILLES

Colorées, drôles, bizarres, design, créez votre citrouille d'Halloween qui ne ressemblera à aucune autre ! Enfilez votre plus beau déguisement, on vous attend à la Cité !

Vendredi 28/10, samedi 29/10, dimanche 30/10 à 14h
Durée : 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

LES JEUX DU DIMANCHE À LA CITÉ

Venez passer un bon moment en famille, entre amis, à travers différents jeux revisités à la sauce gastronome, en sirotant quelques boissons chaudes.

Dimanches 9/10, 16/10, 6/11, 27/11 à 16h
Durée : 1h - Gratuit - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

BAR À HISTOIRES

Pour 1, pour 2, pour 3 personnes, un casque audio sur les oreilles, ... il ne reste plus qu'à écouter. Le comédien au micro. Le musicien à la guitare. Le tout dans les oreilles.

2 à 5 minutes de déconnexion. Le temps d'une histoire, d'un conte ou d'un poème. Le temps de souffler, rire, voyager, s'étonner ou s'émerveiller. Juste le temps d'autre chose.

Mercredi 26/10 et Samedi 29/10
Accès libre

LES ENFANTS S'AMUSENT



ATELIERS

ON A SOIF ! ATELIER DESSOUS DE VERRE

Réalisez vos dessous de verres créatifs en lien avec ce que vous aimez : sucré, salé, bon ou sain... ou tout à la fois ! Entrez dans le monde de la gastronomie, des domaines bourguignons et laissez votre imagination s'exprimer !

Pour les enfants de 6 à 9 ans
Mercredis 28/09, 5/10, 19/10, 16/11 à 14h
Durée : 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

DE DRÔLES DE SUCETTES ! ATELIER CAKE-POP

Réalisez de délicieux cake-pop aux couleurs de la saison !

Pour les enfants de 9 à 12 ans
Samedis 8/10, 22/10, 5/11, 19/11
Durée : 1h - Payant - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr



CONTE POUR PETITS : UN PETIT PAIN TOUT CHAUD

Il était une fois... une petite graine qui deviendra grande ! Ouvrez grand les oreilles, les yeux et les papilles et laissez-vous conter la formidable histoire du pain... Explorez ses formes, ses traditions et tout ce qui l'entoure. Embarquez en lecture et en musique à la découverte de tous ses secrets : n'en laissez pas une miette !

Pour les enfants de 3 à 6 ans
Dimanches 2/10, 23/10, 13/11, 20/11 à 16h
Durée : 45min - Gratuit - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

SABLÉS MAUDITS ET JUS DE CITROUILLE

Pour Halloween, venez déguisés et réalisez vos plus affreusement bons sablés, accompagnés d'un petit jus de citrouille malicieusement savoureux !

Pour les enfants de 9 à 12 ans
Lundi 31/10 - Durée : 1h30 - Payant
Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

COOKIES CALAVERAS

Pour el Dia de los Muertos, arborez votre plus beau maquillage et venez décorer vos biscuits selon la tradition mexicaine.

Pour les enfants de 6 à 12 ans
Mardi 1/11 - Durée : 1h - Payant
Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

ATELIER CONTÉ

Pour découvrir Dijon au Moyen Âge, venez profiter d'une visite ludique du 1204 suivie de la lecture du conte « Le secret de la chouette de Dijon » par son auteure Magali Lautrou.

Pour les familles et les enfants de 3 à 6 ans
Mercredi 26/10 à 14h30 et 16h
Durée : 45 min - Gratuit - Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

DRÔLES D'ÉPOQUES

Comment tient une maison à pans de bois ? C'est grand un hôtel particulier ? C'est quoi un immeuble haussmannien ? Toutes ces architectures n'auront plus de secrets pour les enfants qui pourront jouer avec et inventer à l'aide de tampons leurs propres architectures « emmêlées »

Pour les enfants de 6 à 10 ans
Mercredi 23/11 à 14h30 et samedi 26/11 à 10h
Durée : 2h - Gratuit - Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr



PETITES FÊTES

LE MANÈGE DES P'TITS BOUCHONS

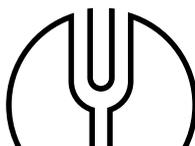
La Compagnie Clair Obscur a récupéré tout un outillage de vigneron pour faire tourner la tête des enfants qui s'amuse grâce à la force des bras de leurs parents ou des comédiens. Un manège autonome et écologique qui propose aux petits et aux grands de plonger dans un univers imaginaire et poétique. Tournez manège au Village !

Les samedis 8/10 et 5/11 et dimanches 9/10 et 6/11 - Accès libre et gratuit

SPECTACLE "CONTES DE BOUCHE (À OREILLE)"

Le conteur vous guide dans la Cité et, à chaque pause, il vous raconte des histoires... Vous partagerez "la vérité vraie des contes", pour s'émouvoir, sourire, penser et se retrouver. Avec Bernard Bacherot, conteur de La Compagnie des Contes.

Pour tout public à partir de 6 ans
Samedi 26/11 et dimanche 27/11
Accès libre et gratuit



EN FÊTES & EN FESTIVAL

SHOW LES PAPILLES 24/09

Accès libre

Pour fêter ses 5 ans, Show les papilles s'invite à la Cité. Les chefs locaux et les Entreprises du Patrimoine Vivant vont mettre les petits plats dans les grands pour vous proposer une soirée gourmande, festive et musicale à partager. Dégustations, shows culinaires, jeux, animations pour enfants et concerts sont au programme. **Entrée et dégustations gratuites de 16h à 22h. Stands de boissons/restauration et food trucks jusqu'à 23h** Nocturnes dans les boutiques du Village jusqu'à 23h. Programme sur dijon.fr



AVANT-PREMIÈRE DE PAPILLES 24/09

Deux épisodes de la Saison 1 de PAPILLES diffusée sur TV5 Monde ont été tournés en Bourgogne. Avant-première au Cinéma Pathé à l'occasion de Show les Papilles à la Cité. **Gratuit - Réservation obligatoire dans la limite des places disponibles sur citedelagastronomie-dijon.fr**



LA SAVOUREUSE TOURNÉE DU COMTÉ 24 & 25/09

Le Comté AOP fait son show à la Cité : dégustations, ateliers pour petits et grands, quizz et jeux pour tous, expositions, sculpture dans la meule... et plein de surprises ! **Samedi et dimanche de 10h à 17h Animations gratuites**

FESTIVAL PREMIÈRE 26/09 AU 2/10

9 films en avant-première à 9€ le film au Cinéma Pathé. **Réservations sur cinemaspathegaumont.com**

BAL LATINO 2/10

Grand Bal Latino sur le Parvis de la Cité. **Gratuit. Programme sur citedelagastronomie-dijon.fr**

OCTOBRE ROSE À LA CITÉ 14/10

Avec l'Institut de Cancérologie de Bourgogne, échanges et animations avec les Chefs autour de « Cancer et Nutrition : mieux manger et mieux bouger pour se protéger ». Programme de la journée sur citedelagastronomie-dijon.fr **Accès gratuit**

VILLAGIO PASSIONE ITALIANA

20 AU 23/10

La région de Reggio Emilia est l'invitée d'honneur du Village. Marché de producteurs italiens, ateliers et démonstrations autour des pâtes. **Accès libre aux heures d'ouverture du Village Programme complet sur villagegastronomique.fr**

WEEK-END HALLOWEEN À LA CITÉ

28/10 AU 1/11

- Soirées animées au Bamagotchi 28, 29, 30 et 31/10
- Ateliers famille et enfants 28, 29, 30 et 31/10, 1/11 (cf p. 7 et 8)
- Grande chasse aux bonbons au Village et concours du déguisement le plus horripilant 31/10

Programme des animations à retrouver sur villagegastronomique.fr et citedelagastronomie-dijon.fr

UNE JOURNÉE AVEC LE GRUYÈRE IGP

6/11

À la découverte du savoureux fromage à pâte pressée cuite et au lait cru. Animations des producteurs, jeux et dégustations proposés par la filière. **Accès libre**

FENÊTRES SUR COURTS À LA CITÉ

9 AU 11/11

Le 27^e festival international du court-métrage de Dijon sera aussi à l'affiche du cinéma Pathé. **Programme complet du Festival : fenetres-sur-courts.com/ Séance plein tarif : 6,50€ (hors Nuit de l'animation : 10€). Réservations : fenetres-sur-courts.com**



CONCERTS AU CINÉMA PATHÉ

22/10 AU 24/11

- En direct du Metropolitan Opera de New-York, retransmissions :
 - Médée de Cherubini - 22/10
 - La Traviata de Verdi - 5/11
 - Diffusion du Concert d'Indochine enregistré à Lyon - 24/11
- Réservations sur cinemaspathegaumont.com

LE BAMAGOTCHI EN MUSIQUE

20 AU 23/10

- Concert Ventol'In Ventilò - 2/10
 - Stand Up Pintes de rire avec La Banane de Dijon - 7/10
 - Concert The Boys Friends - 28/10
- A suivre aussi sur les réseaux Instagram : [@bamagotchi.dijon](https://www.instagram.com/bamagotchi.dijon)

LA VOIE DES TALENTS 28 ET 29/11

Les 2 journées d'orientation interactives organisées avec le Campus des métiers Alimentation, Goût et Nutrition proposent aux jeunes et moins jeunes de découvrir les métiers des professionnels du Village gastronomique. Un parcours autour de 10 stands métiers invite chacun des participants à s'immerger dans l'univers des métiers de bouche en se testant à de petits gestes techniques et ludiques. **Réservé aux classes Contact et informations : creativ21.fr**

SECRETS DE CHEFS ET TRÉSORS DE VIGNERONS



À la Cuisine & au Village

À TABLE ! DANS LE SECRET DES CHEFS

Cook-shows animés par l'expert gastronomique Sébastien Ripari, l'homme qui murmure à l'oreille des Chefs...

- **Gourmande sans culpabilité**, avec Johanna Le Pape, Chef pâtissière bien-être et Championne du monde des Arts Sucrés. 8/10
- **Bon comme du bon pain** avec Sylvain Herviaux, Boulanger Meilleur Ouvrier de France. 12/11

Démonstrations, échanges, dégustation et à la Cuisine expérientielle et dédicace des chefs avec la Librairie gourmande.
Gratuit - Inscription obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

ATELIERS FLASH À LA CUISINE

Ateliers payants couplés à la visite des 4 expositions À la Table des Français. Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr (12 places/atelier).
→ Les samedis à 10h30, l'atelier Cuisine
→ Les dimanches à 10h30, l'atelier Pâtisserie
Réservation : citedelagastronomie-dijon.fr

ATELIER CROQUE-MONSIEUR 24/09

avec Bastien Petit à la Planche, suivie d'une dédicace en partenariat avec la Librairie Gourmande.
Programme sur villagegastronomique.fr

HUMOUR EN CUISINE 2/10

Venez rire et déguster à la Cuisine expérientielle avec un des talents humoristiques de la 3^e édition du festival Rires et Vins au Féminin.
Plus d'informations à retrouver sur le site villagegastronomique.fr

CONCOURS JEUNES TALENTS

« MAÎTRES RESTAURATEURS » 24/10

Organisée avec l'UMIH, dernière phase qualificative du Concours national de cuisine ouvert aux apprentis et jeunes cuisiniers (-26 ans) en apprentissage ou sous contrat chez un restaurateur.

En savoir plus : www.concours-jeunes-talents.fr

LE PERMIS DE... 3/11 ET 1^{ER}/12

→ **On s'amuse, on goûte, on s'instruit**
« Apéro dinatoire péda-go-ludique », à l'étage de la Cuisine expérientielle, en partenariat avec DBM et Bourgogne magazine. Chacun repartira avec son Permis de Bourgogne et l'envie d'en savoir plus !
Jeudi 3/11 : les vigneronnes de la Saint-Vincent de Couchey. Invités du jeudi 1/11 à retrouver prochainement.

De 19h à 22h30 - Maxi 60 participants
Réservation sur : villagegastronomique.fr

FERRANDI - RESTAURANT ÉPHÉMÈRE 9 ET 10/11

Régalez-vous en découvrant le restaurant éphémère de FERRANDI PARIS à la Cuisine expérientielle. Les étudiants de l'école mettent en application les savoir-faire et techniques acquis pendant leur formation pour le plaisir des amoureux de la gastronomie. Midi et soir.
Plus d'informations et réservations sur villagegastronomique.fr

MASTERCLASS & DÉDICACE 13/11

Justine Piluso, finaliste de Top Chef
Programme et réservation sur villagegastronomique.fr

À la Cave de la Cité

NOUVEAUX ATELIERS DÉGUSTATION

- Découverte de 4 vins Village de Bourgogne
 - Découverte de 4 premiers crus de Bourgogne
 - Atelier Grands Crus
- 20 pers. max.
Dates et réservations sur : lacavedelacite.fr
À retrouver aussi en billet couplé pour les 2 premiers : citedelagastronomie-dijon.fr



RENCONTRE AVEC UN VIGNERON

Les mardis et les jeudis de 16h à 20h, rencontrez un vigneron, échangez autour de ses vins et dégustez. Au programme des premières rencontres :

- Matias Riccitelli (Argentine - biodynamie). 20/09
- Découverte avec A Bistro de Nas (Groupement de vigneronnes bio du Sud Ouest) 22/09
- Emmanuel Giboulot (Beaune - biodynamie) 27/09

Accès libre et gratuit - Retrouvez le programme de chaque semaine sur lacavedelacite.fr



Au Comptoir de la Cité

SIGNATURE DE CHEF AU COMPTOIR DE LA CITÉ

Chaque mois, un Chef régional s'invite au Comptoir... En septembre, Tomofumi Uchimura, Chef du restaurant Origine à Dijon présente un menu signature (une entrée, un plat et un dessert) qui sera proposé durant un mois.
Retrouvez le programme d'octobre et novembre sur lecomptoirdelacitedijon

BRUNCH DE LA CAVE

Tous les samedis et dimanches de 11h30 à 14h30. Une occasion unique de bruncher en dégustant les meilleurs crus de Bourgogne. Brunchs spéciaux autour du Comté et des vins du Jura (25/09), autour de l'Italie et les spécialités de Reggio Emilia (23/10), autour du Gruyère (6/11).
Réservation conseillée : brunch@lacavedelacite.fr

Afterwork de la Cité

- Tous les jeudis et vendredis à la Cave dès 17h avec des planches de tapas, une large sélection de vins au verre, dégustation de produits.
Infos : @lacavedelacitedijon
- Tous les vendredis à la Cuisine Expérientielle à partir de 18h.
Infos : villagegastronomique.fr
- Tous les jeudis et vendredis au Bamagotchi à partir de 18h.
Infos : @bamagotchi.dijon



À la Table des Climats

LA TABLE DES CLIMATS, (DÎNERS) ACCORDS PARFAITS

Dîner accord mets et vins avec Matias Riccitelli, Domaine Riccitelli en Argentine. 20/09
Retrouvez le programme d'octobre et novembre sur @latabledesclimats
Tarif et réservation à consulter sur latabledesclimats.fr



© Ville de Dijon - Jonas Jacquol

VOYAGE DANS L'HISTOIRE DE DIJON



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

Activités gratuites - réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

VISITES

VISITES-DÉCOUVERTE DU 1204

Tout au long de l'exposition permanente du 1204, plongez-vous dans les paysages, l'architecture et l'histoire de Dijon.

Le mardi 27/09 à 12h30 et 14h30 et le mercredi 28/09 à 14h30 - Le mardi 25/10 et le vendredi 28/10 à 16h - Le dimanche 6/11 à 16h

Pour tous - Durée 1h

VISITE DE LA CITÉ AVEC ANTHONY BÉCHU

L'architecte de la Cité internationale de la gastronomie et du vin vous propose une visite exceptionnelle du site et partagera avec vous son point de vue sur la réhabilitation de l'ancien hôpital général de la ville en un nouveau quartier. *Proposé dans le cadre des Journées nationales de l'architecture (14-16 octobre).*

Pour tous à 14h le samedi 15 octobre
Durée : environ 1h30

PROMENADE : DE L'HÔPITAL À LA CITÉ

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

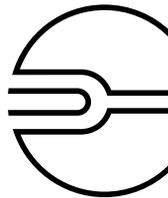
Le mardi 25/10 et le vendredi 28/10 à 14h30
Le dimanche 06/11 à 14h30
Pour tous - Durée 1h30

RENCONTRES

RENCONTRE AVEC CLAIRE BIGAND, RESTAURATRICE

Spécialisée dans l'étude et la conservation - restauration des peintures murales, Claire Bigand revient sur le chantier de la chapelle Sainte-Croix de Jérusalem.

Le vendredi 23/09 à 18h - Durée 1h



© Vincent Arbellet

PORTRAITS(S) D'UNE MUTATION

L'exposition temporaire inaugurale du 1204 explore, à travers une série de portraits, la transformation du site depuis la fermeture des services hospitaliers jusqu'à l'ouverture de la Cité.

Jusqu'au 19 février 2023

AGENDA

22 SEPTEMBRE

VISITE GUIDÉE

› A table !

DEGUSTATION

› Rencontre avec les vignerons bio du Sud-Ouest ●

23 SEPTEMBRE

ATELIER

› Couleurs d'automne

RENCONTRE

› Avec Claire Bigand ●

24 SEPTEMBRE

ATELIER

› Les anis ●
› Atelier Flash Cuisine
› Atelier Croque-Monsieur

EN FÊTE

› Show les papilles ●
› La savoureuse tournée du Comté ●
› Avant-première PAPILLES ●

25 SEPTEMBRE

EN FÊTE

› La savoureuse tournée du Comté ●

ATELIER

› Atelier Flash Pâtisserie

27 SEPTEMBRE

VISITE GUIDÉE

› Découverte du 1204 ●

DEGUSTATION

› Rencontre avec Emmanuel Gibolot, vigneron ●

28 SEPTEMBRE

ATELIER

› On a soif !

VISITE GUIDÉE

› Découverte du 1204 ●

29 SEPTEMBRE

ATELIER

› A la table des rois

VISITE GUIDÉE

› C'est pas du gâteau !

1^{ER} OCTOBRE

ATELIER

› Les anis ●
› Atelier Flash Cuisine

2 OCTOBRE

ATELIER

› Conte le petit pain tout chaud ●
› Atelier Flash Pâtisserie

VISITE GUIDÉE

› A table !

EN FÊTE

› Humour en cuisine
› Ventol'In Ventilo au Bamagotchi ●
› Bal Latino ●

5 OCTOBRE

ATELIER

› On a soif !

6 OCTOBRE

ATELIER

› Moisi, pourri, quel délice !
› VISITE GUIDÉE
› A table !

7 OCTOBRE

EN FÊTE

› Stand Up Pintes de rire au Bamagotchi ●

8 OCTOBRE

ATELIER

› Les anis ●
› Cake-pop
› Atelier Flash Cuisine
› ATELIER CONFERENCE
› Gourmandises sans sucre avec Johanna Le Pape ●

EN FÊTE

› Le manège des p'tits bouchons ●

9 OCTOBRE

ATELIER

› Atelier Flash Pâtisserie
› VISITE GUIDÉE

› C'est pas du gâteau !

EN FÊTE

› Les jeux du dimanche ●
› Le manège des p'tits bouchons ●

13 OCTOBRE

ATELIER

› Moisi, pourri, quel délice !
› VISITE GUIDÉE
› C'est pas du gâteau !

● manifestations gratuites

14 OCTOBRE

ATELIER CONFERENCE

› Octobre rose à la Cité ●

15 OCTOBRE

ATELIER

› A la table des rois
› Les anis ●
› Atelier Flash Cuisine

VISITE GUIDÉE

› La Cité avec Anthony Béchu ●

16 OCTOBRE

ATELIER

› Atelier Flash Pâtisserie

VISITE GUIDÉE

› A table !

EN FÊTE

› Les jeux du dimanche ●

19 OCTOBRE

ATELIER

› On a soif !

20 OCTOBRE

ATELIER

› A la table des rois
› VISITE GUIDÉE

› A table !

EN FÊTE

› Villaggio passione Italiana ●

21 OCTOBRE

EN FÊTE

› Villaggio passione Italiana ●

22 OCTOBRE

ATELIER

› Les anis ●
› Cake-pop
› Atelier Flash Cuisine

EN FÊTE

› Villaggio passione Italiana ●
› Médée au Cinéma Pathé

23 OCTOBRE

ATELIER

› Atelier Flash Pâtisserie
› Conte Un petit pain tout chaud ●
› VISITE GUIDÉE

› C'est pas du gâteau !

EN FÊTE

› Villaggio passione Italiana ●
› Brunch spécial Italie à la Cave

AGENDA

24 OCTOBRE

EN FETE

- › Concours jeunes talents "Maîtres restaurateurs"

25 OCTOBRE

VISITE GUIDEES

- › Découverte du 1204 ●
- › De l'hôpital à la Cité ●

26 OCTOBRE

ATELIER

- › Les légumineuses
- › Atelier Conté ●

EN FETE

- › Bar à histoires ●

27 OCTOBRE

ATELIER

- › A la table des rois

VISITE GUIDEES

- › C'est pas du gâteau !

EN FETE

- › Accord mets et vins avec Stéphane Ogier, vigneron

28 OCTOBRE

ATELIER

- › Drôles de citrouilles

VISITE GUIDEES

- › Découverte du 1204 ●
- › De l'hôpital à la Cité ●

EN FETE

- › The Boys Friends au Bamagotchi ●

29 OCTOBRE

ATELIER

- › Les anis ●
- › Atelier Flash Cuisine
- › Moisi, pourri, quel délice !
- › Drôles de citrouilles

EN FETE

- › Bar à histoires ●

30 OCTOBRE

ATELIER

- › Drôles de citrouilles
- › Atelier Flash Pâtisserie

31 OCTOBRE

ATELIER

- › Sablés maudits et jus de citrouille

EN FETE

- › Soirée Halloween ●

1^{ER} NOVEMBRE

ATELIER

- › El Dia de los Muertos
- › Cookies calaveras

2 NOVEMBRE

ATELIER

- › Les légumineuses

3 NOVEMBRE

ATELIER

- › Moisi, pourri, quel délice !

VISITE GUIDEES

- › A table !

EN FETE

- › Dîner de Chef à la Cuisine

5 NOVEMBRE

ATELIER

- › Les anis ●

- › Cake-pop
- › Atelier Flash Cuisine

EN FETE

- › Le manège des p'tits bouchons ●
- › La Traviata au Cinéma Pathé

6 NOVEMBRE

ATELIER

- › Atelier Flash Pâtisserie

VISITE GUIDEES

- › Découverte du 1204 ●
- › De l'hôpital à la Cité ●
- › C'est pas du gâteau !

EN FETE

- › Les jeux du dimanche ●
- › Le manège des p'tits bouchons ●
- › Journée gruyère IGP ●

9 NOVEMBRE

FESTIVAL

- › Fenêtres sur courts à la Cité

DEGUSTATION

- › Ferrandi au restaurant

10 NOVEMBRE

ATELIER

- › Moisi, pourri, quel délice !

VISITE GUIDEES

- › C'est pas du gâteau !

DEGUSTATION

- › Ferrandi au restaurant

FESTIVAL

- › Fenêtres sur courts à la Cité

11 NOVEMBRE

FESTIVAL

- › Fenêtres sur courts à la Cité

12 NOVEMBRE

ATELIER

- › Les anis ●
- › A la table des rois
- › Atelier Flash Cuisine

RENCONTRE

- › Justine Piluso (Top Chef 2020) Masterclass ●

ATELIER CONFERENCE

- › Bon comme du bon pain avec Sylvain Herviaux ●

13 NOVEMBRE

ATELIER

- › Atelier Flash Pâtisserie
- › Conte : Un petit pain tout chaud ●

VISITE GUIDEES

- › A Table !

16 NOVEMBRE

ATELIER

- › On a soif !

17 NOVEMBRE

ATELIER

- › A la table des rois

VISITE GUIDEES

- › A Table !

19 NOVEMBRE

ATELIER

- › Les anis ●
- › Cake-pop
- › Atelier Flash Cuisine

20 NOVEMBRE

ATELIER

- › Conte: Un petit pain tout chaud ●
- › Atelier Flash Pâtisserie

VISITE GUIDEES

- › C'est pas du gâteau !

23 NOVEMBRE

ATELIER

- › Drôles d'époques ●

24 NOVEMBRE

ATELIER

- › A la table des rois

VISITE GUIDEES

- › C'est pas du gâteau !

EN FETE

- › La truffe dans tous ses états ●
- › Rediffusion du concert d'Indochine

26 NOVEMBRE

ATELIER

- › Drôles d'époques ●
- › Atelier Flash Cuisine
- › Contes de Bouche (à oreille) ●

DEGUSTATION

- › Petit apéro pour Thanksgiving ?

27 NOVEMBRE

ATELIER

- › Atelier Flash Pâtisserie
- › Contes de Bouche (à oreille) ●

VISITE GUIDEES

- › A table !

EN FETE

- › Les jeux du dimanche ●

28 NOVEMBRE

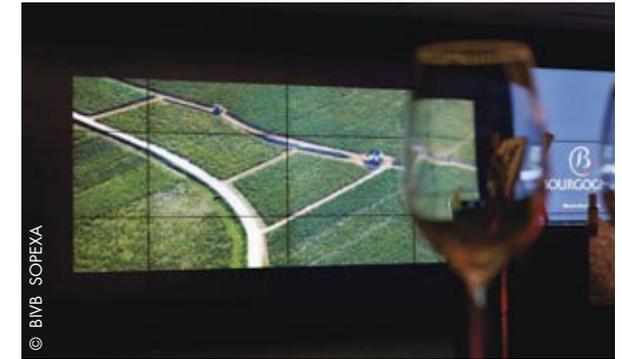
EN FETE

- › La Voie des talents ●

29 NOVEMBRE

EN FETE

- › La Voie des talents ●



© BVB SOPEXA

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

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

Tous les jours, du mardi au dimanche. Ateliers payants.
Inscription obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr
Pour toutes informations : www.ecoledesvins-bourgogne.com
Ou en écrivant à : Dijon@ecoledesvins-bourgogne.com



© Ville de Dijon



L'Office du Tourisme vous propose au départ de la Cité

→ Les randos automnales

Convivialité, Gourmandises et Nature, voilà la recette des randos automnales ! Enfilez vos chaussures de marche et rejoignez-nous pour ces randos inoubliables entre panoramas et combes dijonnaises ! Au départ de la Cité, vous empruntez des sentiers qui vous mèneront sur les hauteurs de Dijon pour y découvrir des trésors naturels insoupçonnés ! Pause déjeuner dans un gîte d'étape avant de découvrir la vigne parée de ses plus belles couleurs automnales.

Durée : Journée complète 9h - 16h30

Dates de septembre et octobre à consulter sur destinationdijon.com

- **Le Dijon City Pass** comprend l'entrée aux espaces culturels de la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Avec le Dijon City Pass, visitez Dijon et ses environs et découvrez un maximum de sites et d'activités à un prix très avantageux ! Bénéficiez en plus d'un accès illimité aux transports publics de Dijon Métropole (bus et tram).
3 formules : 24h, 48h ou 72h.

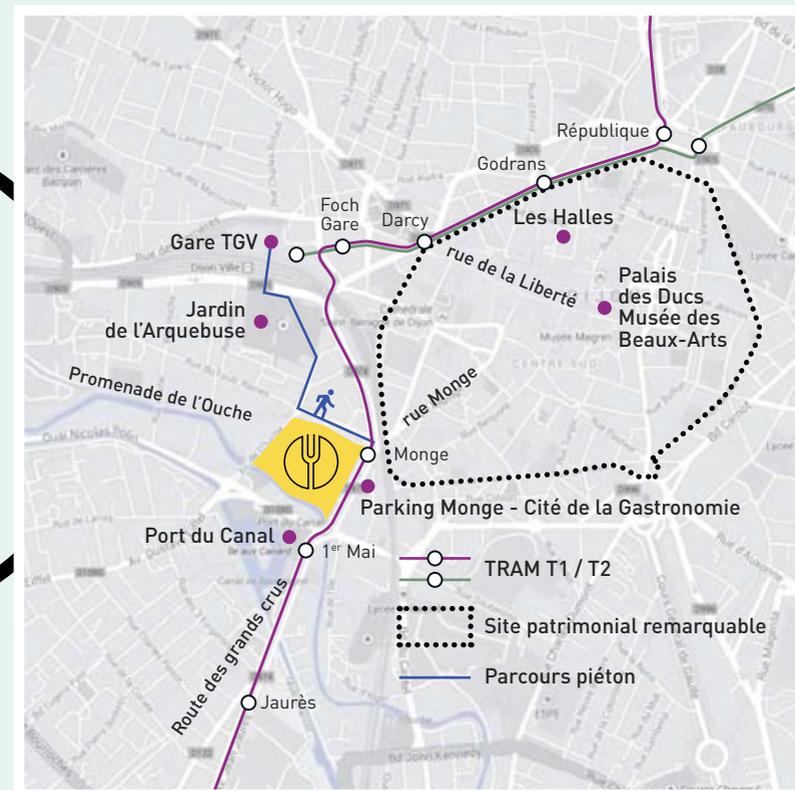
→ Le Parcours du Goût, de la Cité à la cité...

Au programme : dégustation d'un pain bourguignon, pain garni au bœuf bourguignon ou au poulet Gaston Gérard, dégustation de jambon persillé et gougères sous les Halles de Dijon, dégustation de ratatouille et saucisson truffé, dégustation de 2 vins de Bourgogne et d'une crème de Cassis dans une cave du 16^e siècle.

Les samedis à 11h du 10/09 au 29/10



— Pour venir, c'est simple ! —



Au pôle d'échange Monge-Cité de la Gastronomie

- Tram T2
- Bus Lianes 4 & 5, lignes B12, B18 et Proxi 33
- Navette DiviaCity
- Station DiviaVélo et DiviaVélo Park
- Stationnement au DiviaPark (460 places)

Depuis la gare SNCF

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

Retrouvez toutes les infos sur divia.fr

En voiture, j'accède à la Cité à prix réduit

Dijon métropole et DiviaMobilités proposent un tarif préférentiel à tous les détenteurs d'un billet payant d'accès aux expositions de la Cité
 → 2,20 € les 3h de stationnement au DiviaPark Monge-Cité de la Gastronomie

Information & réservation : à l'antenne de l'Office du Tourisme à la Cité ou sur :



©Weckerle François



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



FERRANDI
PARIS