

DOSSIER DE PRESSE

09 MARS 2022

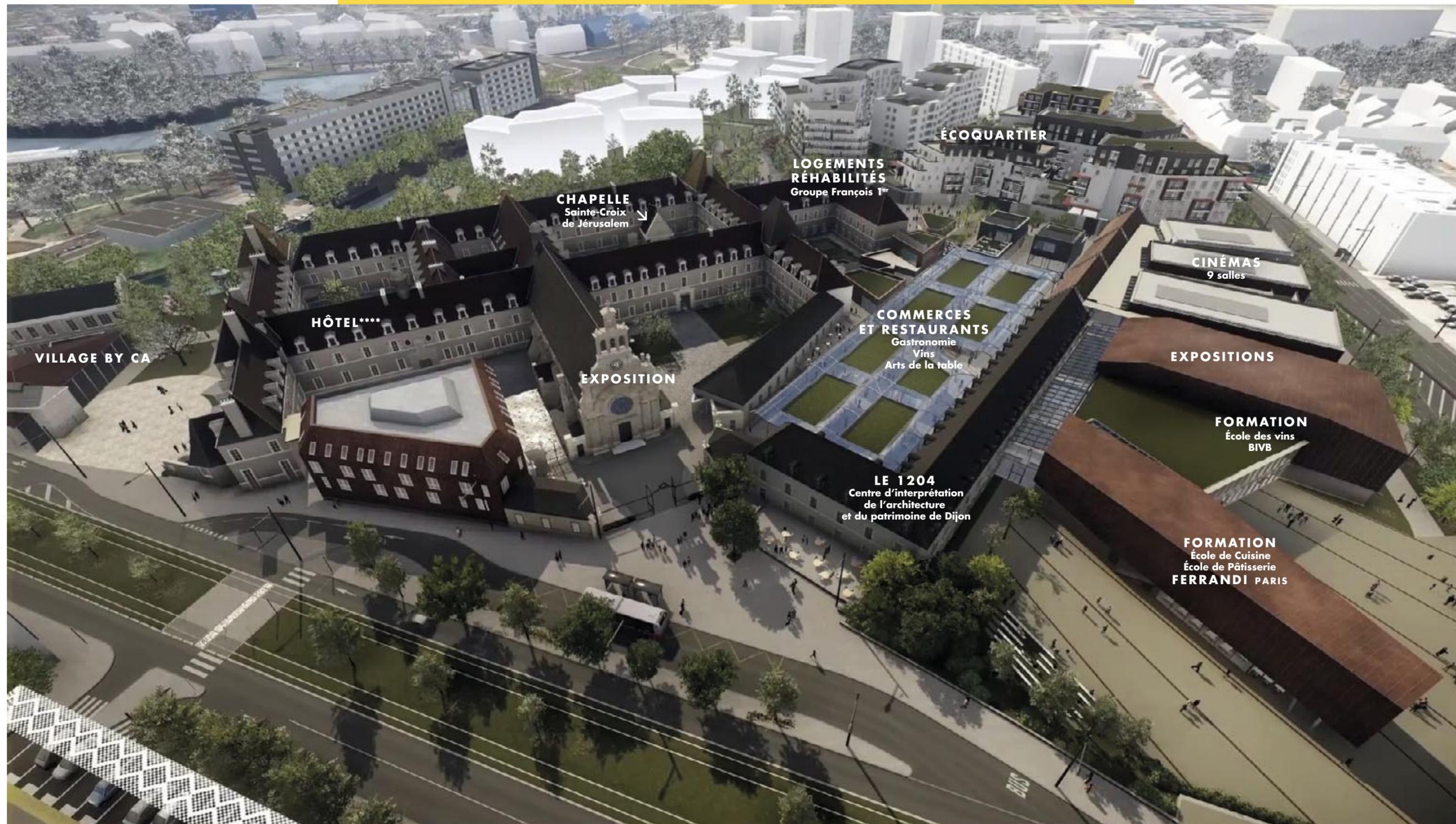


CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN

D I J O N



www.citedelagastronomie-dijon.fr



VILLAGE BY CA

HÔTEL****

CHAPELLE
Sainte-Croix
de Jérusalem

EXPOSITION

LOGEMENTS
RÉHABILITÉS
Groupe François 1^{er}

COMMERCES
ET RESTAURANTS
Gastronomie
Vins
Arts de la table

LE 1204
Centre d'interprétation
de l'architecture
et du patrimoine de Dijon

ÉCOQUARTIER

CINÉMAS
9 salles

EXPOSITIONS

FORMATION
École des vins
BIVB

FORMATION
École de Cuisine
École de Pâtisserie
FERRANDI PARIS

© Enodo pour Eiffage sur une hypothèse d'aménagement de l'agence d'architecture Anthony Bechu



6 mai 2022 | Grand opening

Dijon sublime le Repas gastronomique des Français

Nouvelle destination phare pour célébrer l'art de vivre à la française, la Cité internationale de la gastronomie et du vin a l'ambition de raconter et faire vivre les valeurs reconnues par l'Unesco du Repas gastronomique des Français et des Climats du vignoble de Bourgogne.

Pour François REBSAMEN, maire de Dijon et président de Dijon métropole : *« Combien de villes peuvent-elles se prévaloir de deux reconnaissances de l'Unesco ? Dijon, fière de son histoire, est allée chercher cette chance, qui conforte son positionnement d'incontournable destination internationale du « bien manger », du « bien boire » et « du bien recevoir ». À travers la Cité internationale de la gastronomie et du vin, nous célébrons l'art de vivre à la française, aux fondements de nos valeurs de partage et de vivre ensemble. »*

Un lieu d'exception pour célébrer l'art de vivre à la française

La Cité internationale de la gastronomie et du vin se déploie autour de 1 750 m² d'espaces d'exposition donnant les clés pour comprendre le « Repas gastronomique des Français » qui, en 2010, entrait sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Loin d'un label qui figerait les savoir-faire uniques du pays de la « bonne chère », l'Unesco reconnaissait ainsi la valeur exceptionnelle d'une tradition millénaire qui contribue au renforcement des liens sociaux : l'art de mettre les petits plats dans les grands, de sélectionner les bons produits, de les accompagner du vin idéal, mais aussi la convivialité qui caractérise le repas festif, les rituels attachés à celui-ci et aux moments importants de la vie...

Avec l'appui de la Mission française pour le patrimoine et les cultures alimentaires, présidée par Jean-Robert PITTE, la France s'était engagée alors à valoriser ce Repas en lançant la création d'un réseau d'équipements pluridisciplinaires dédiés à la gastronomie, afin de permettre aux touristes de découvrir cette richesse, mais aussi aux Français de s'approprier cette dimension essentielle de leur culture.

C'est à ce titre que Dijon, saisissant l'opportunité d'une candidature nourrie de son identité historique, a été choisie en 2013 avec pour spécificité la promotion de la culture de la vigne et du vin. La Ville a ensuite confié au groupe EIFFAGE, à l'issue d'un appel à manifestation d'intérêt, la mission de faire sortir de terre la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Dès 2017, était constitué autour du projet un Comité d'orientation stratégique, coprésidé par Jocelyne PÉRARD, responsable de la Chaire Unesco « Culture et traditions du vin », et Eric PRAS, chef 3 étoiles de la Maison Lameloise.

Au cœur de la ville, à deux pas de la gare à laquelle elle est reliée par un parcours pédestre ampélographique, la Cité devient réalité. Sur un vaste espace de 6,5 hectares témoin de la longue histoire d'un site depuis 1204 tout entier dédié aux soins et à l'hospitalité - et dont l'hôpital général de Dijon a progressivement puis définitivement quitté les lieux en 2015 - s'élabore ainsi une expérience hors du commun : scénographies des expositions temporaires ou permanentes, école de cuisine Ferrandi Paris, école des vins de Bourgogne du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, commerces de bouche, Librairie gourmande, cuisine événementielle du Village gastronomique, la Cave et les restaurants du groupe Epicure, 9 salles de cinéma Pathé, start-up du Village by CA et ses locomotives Vitagora et la Foodtech Bourgogne-Franche-Comté...

Indissociable de la gastronomie française, **le vin est célébré par la Cité internationale de la gastronomie et du vin** dans ses dimensions culturelle, scientifique, historique et patrimoniale à travers l'ensemble des expositions, ateliers et commerces. Espace monumental de plus de 600 m² sur 3 niveaux, **La Cave de la Cité proposera aux visiteurs une expérience unique de dégustation personnalisée avec une offre quotidienne de 250 vins au verre parmi plus de 3000 références de crus du monde entier**, dont une place de choix évidemment donnée aux bourgognes.



Un nouvel écrin, entre préservation du patrimoine et modernité architecturale

La Cité dijonnaise, d'envergure internationale, est le fruit de 10 ans de développement conduit par la ville de Dijon, avec, au titre du volet culturel du projet, le soutien financier de l'État et de la région Bourgogne-Franche-Comté.

Au premier kilomètre de la Route des grands crus, au départ de la Vallée de la gastronomie qui s'étend jusqu'à Marseille au fil des mythiques Routes Nationales 6 et 7, aux portes du centre historique de Dijon classé « site patrimonial remarquable », l'un des plus vastes de France et inclus dans le périmètre des Climats du vignoble de Bourgogne inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco en 2015, **la Cité internationale de la gastronomie et du vin est idéalement localisée.**

Construite sur l'ancien Hôtel-Dieu, elle offre une seconde vie à des bâtiments édifiés entre le XV^e et le XVIII^e siècle et bordés par la rivière Ouche, avec un espace boisé classé mais aussi un nouvel éco-quartier de 600 logements. C'est cette métamorphose qui fera l'objet de la première exposition temporaire du Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine qui s'implante aussi stratégiquement sur la Cité. Engagement induit par le prestigieux label « Ville d'art et d'histoire » obtenu par Dijon en 2009, ce nouveau lieu de partage et de connaissance du territoire prend le nom de « 1204 » en référence à l'année de création de l'hôpital historique - l'Hospital du Saint-Esprit - qui devient aujourd'hui la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

Le chantier, plus important du groupe EIFFAGE en région mobilisant quelque 250 millions d'euros d'investissement, restera comme le symbole d'une réhabilitation architecturale majeure imaginée par l'agence Anthony BECHU & associés, **associant valorisation du patrimoine et construction audacieuse d'édifices contemporains.**



Dijon, métropole viticole

Dijon, capitale historique des Ducs de Bourgogne, affiche aujourd'hui une ambition viticole renouvelée. Depuis plusieurs années, la métropole s'est engagée dans la reconquête de son vignoble, dont le phylloxéra et l'urbanisation avaient sonné le tocsin.

Si l'époque est révolue où le quart des habitants de la ville travaillaient dans la vigne, la métropole n'en puise pas moins dans sa riche histoire pour construire son avenir. Au total, plus de 300 hectares sont en cours d'acquisition. Selon l'Unesco, « le centre historique de Dijon matérialise l'impulsion politique donnée à la formation du système des Climats du vignoble de Bourgogne ». Au Moyen Âge, Dijon était à l'épicentre des vins de Bourgogne. Ainsi, la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon valorisera-t-elle les Climats grâce à un centre d'interprétation implanté dans l'ancienne chapelle de l'hôpital général. C'est bien à Dijon, aux portes mêmes de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, que démarre la route des grands crus, véritables « Champs-Élysées de la Bourgogne » traversant ensuite la métropole par le sud, Chenôve puis Marsannay-la-Côte

Après l'obtention en octobre 2021 du transfert du siège de l'Organisation internationale de la vigne et du vin qui quitte Paris pour emménager à Dijon, la ville s'apprête à renforcer davantage encore sa dimension de vitrine mondiale du patrimoine vitivinicole.

Bon appétit et large soif

Dès le 6 mai prochain, tous les publics se côtoieront à la Cité pour se cultiver, déguster, se former à la cuisine et à l'œnologie, participer à des masterclass ou conférences, profiter des boutiques, des restaurants, d'un hôtel 4 étoiles ou encore assister à des projections cinématographiques.

Autant de parcours à la carte proposés aux visiteurs, dijonnais et touristes, à la hauteur d'un projet original construit autour de la thématique des accords entre mets et vins, emblématiques au plus haut point du Repas gastronomique des Français.

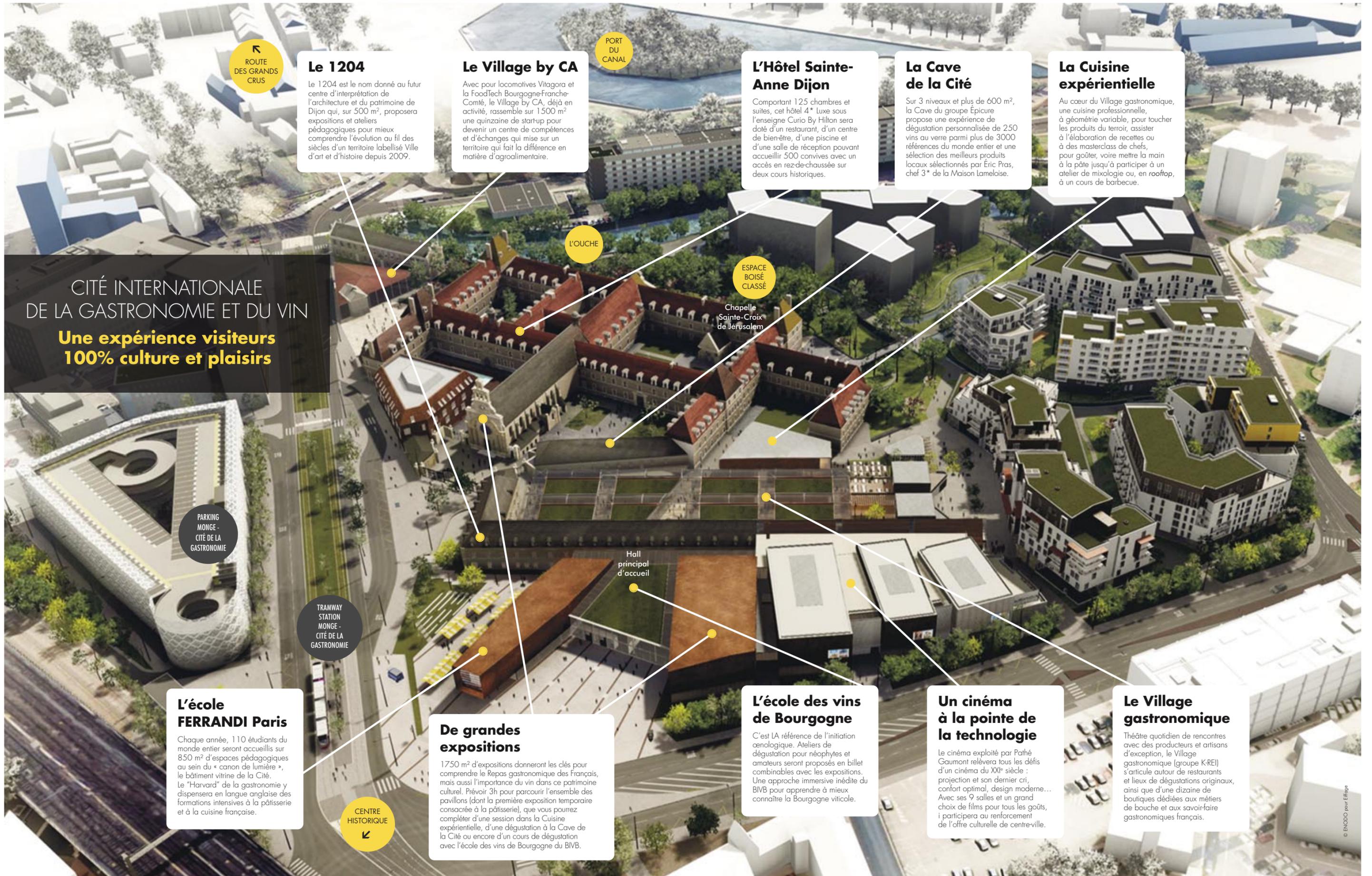
« C'est un projet d'ensemble dans lequel s'est lancée la ville, conclut François REBSAMEN, sans doute le plus complexe et le plus innovant qu'il m'ait été donné de porter. Au-delà de sa vocation touristique indéniable, nous le voulons parfaitement intégré au quotidien de notre ville et de ses habitants. Sur ce qui aurait pu être une friche en cœur de ville, Dijon donne un nouvel avenir à son histoire, à travers un projet dont aucune des dimensions urbaine, patrimoniale, culturelle, touristique, gastronomique et viticole n'a été laissée de côté ».





© Vincent Alphonse





CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN
**Une expérience visiteurs
100% culture et plaisirs**

ROUTE
DES GRANDS
CRUS

Le 1204

Le 1204 est le nom donné au futur centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine de Dijon qui, sur 500 m², proposera expositions et ateliers pédagogiques pour mieux comprendre l'évolution au fil des siècles d'un territoire labellisé Ville d'art et d'histoire depuis 2009.

Le Village by CA

Avec pour locomotives Vitagora et la FoodTech Bourgogne-Franche-Comté, le Village by CA, déjà en activité, rassemble sur 1500 m² une quinzaine de start-up pour devenir un centre de compétences et d'échanges qui mise sur un territoire qui fait la différence en matière d'agroalimentaire.

PORT
DU
CANAL

L'Hôtel Sainte-Anne Dijon

Comportant 125 chambres et suites, cet hôtel 4* Luxe sous l'enseigne Curio By Hilton sera doté d'un restaurant, d'un centre de bien-être, d'une piscine et d'une salle de réception pouvant accueillir 500 convives avec un accès en rez-de-chaussée sur deux cours historiques.

La Cave de la Cité

Sur 3 niveaux et plus de 600 m², la Cave du groupe Epicure propose une expérience de dégustation personnalisée de 250 vins au verre parmi plus de 3000 références du monde entier et une sélection des meilleurs produits locaux sélectionnés par Eric Pras, chef 3* de la Maison Lameloise.

La Cuisine expérientielle

Au cœur du Village gastronomique, une cuisine professionnelle, à géométrie variable, pour toucher les produits du terroir, assister à l'élaboration de recettes ou à des masterclass de chefs, pour goûter, voire mettre la main à la pâte jusqu'à participer à un atelier de mixologie ou, en rooftop, à un cours de barbecue.

LOUCHE

ESPACE
BOISÉ
CLASSÉ

Chapelle
Sainte-Croix
de Jérusalem

PARKING
MONGE -
CITÉ DE LA
GASTRONOMIE

TRAMWAY
STATION
MONGE -
CITÉ DE LA
GASTRONOMIE

Hall
principal
d'accueil

**L'école
FERRANDI Paris**

Chaque année, 110 étudiants du monde entier seront accueillis sur 850 m² d'espaces pédagogiques au sein du « canon de lumière », le bâtiment vitrine de la Cité. Le « Harvard » de la gastronomie y dispensera en langue anglaise des formations intensives à la pâtisserie et à la cuisine française.

CENTRE
HISTORIQUE

**De grandes
expositions**

1750 m² d'expositions donneront les clés pour comprendre le Repas gastronomique des Français, mais aussi l'importance du vin dans ce patrimoine culturel. Prévoir 3h pour parcourir l'ensemble des pavillons (dont la première exposition temporaire consacrée à la pâtisserie), que vous pourrez compléter d'une session dans la Cuisine expérientielle, d'une dégustation à la Cave de la Cité ou encore d'un cours de dégustation avec l'école des vins de Bourgogne du BIVB.

**L'école des vins
de Bourgogne**

C'est LA référence de l'initiation œnologique. Ateliers de dégustation pour néophytes et amateurs seront proposés en billet combinables avec les expositions. Une approche immersive inédite du BIVB pour apprendre à mieux connaître la Bourgogne viticole.

**Un cinéma
à la pointe de
la technologie**

Le cinéma exploité par Pathé Gaumont relèvera tous les défis d'un cinéma du XXI^e siècle : projection et son dernier cri, confort optimal, design moderne... Avec ses 9 salles et un grand choix de films pour tous les goûts, i participera au renforcement de l'offre culturelle de centre-ville.

**Le Village
gastronomique**

Théâtre quotidien de rencontres avec des producteurs et artisans d'exception, le Village gastronomique (groupe K-REI) s'articule autour de restaurants et lieux de dégustations originaux, ainsi que d'une dizaine de boutiques dédiées aux métiers de bouche et aux savoir-faire gastronomiques français.

FERRANDI Paris crée un campus au cœur de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon



40
cuisines et laboratoires
techniques

4
restaurants d'application

5
campus
à Paris, Saint-Gratien,
Bordeaux, Rennes et Dijon

Grande école hôtelière, 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 qui ouvre début mai 2022 à Dijon.

Établissement d'enseignement supérieur consulaire de la CCI Paris Île-de-France Éducation, FERRANDI Paris* a été créé il y a 100 ans. Son nom est associé à plusieurs générations de chefs, de managers de l'hôtellerie et de la restauration, qui se sont distingués par leur signature culinaire et leurs talents d'innovateurs.

Reconnue pour déployer l'excellence partout, et tout le temps, l'école développe une pédagogie axée sur la maîtrise des fondamentaux, la capacité à innover, l'acquisition de compétences managériales et entrepreneuriales ainsi que la pratique en situation réelle.

Plus qu'une école, FERRANDI Paris est un espace de découverte, d'inspiration et d'échanges où se mêlent cuisine, management, art, science, technologie et innovation. C'est autour des problématiques de renouveau de l'industrie hôtelière et de la créativité culinaire qu'elle fédère, autour d'elle, les plus grands noms du secteur.

Porteuse du savoir recevoir à la française, membre du Conseil interministériel du Tourisme, du Comité Stratégique d'Atout France et de la Conférence d'excellence du Tourisme, l'école attire chaque année des étudiants du monde entier.

2 500
étudiants

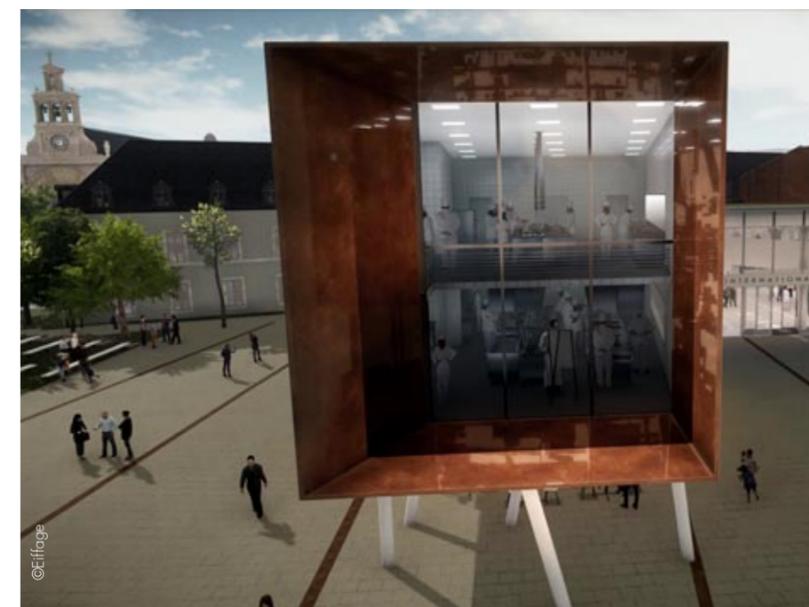
2 000
adultes en formation

89%
taux d'insertion professionnelle
à 7 mois (sortants 2019)

200
enseignants
dont 100 professeurs
permanents de haut niveau
et 100 professionnels

À propos du futur campus FERRANDI Paris à Dijon

Situé dans le cœur historique de Dijon et au début de la route des grands crus de Bourgogne, le nouveau campus FERRANDI Paris s'installe dans le « Canon de lumière », signature architecturale emblématique de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon.



Sur une surface de 850 m², le campus est composé de deux laboratoires professionnels de cuisine et de pâtisserie.

Le campus de Dijon propose deux types de programmes ouverts aux débutants et aux professionnels :

- Les programmes intensifs sont dispensés en anglais et offrent la possibilité d'acquérir les compétences professionnelles nécessaires au lancement d'une carrière culinaire en seulement 4 mois de formation et un stage.
- L'école propose également un programme court et intensif, dispensé en français pour des adultes qui souhaitent acquérir les bases de la cuisine ou de la pâtisserie indispensables à une bonne maîtrise des techniques et des gestes professionnels.

Programmes disponibles sur ferrandi-paris.fr

Zoom sur la dimension scénographique de la Cité

C'est l'agence **Abaque**, spécialisée en ingénierie culturelle et en muséo-scénographie, qui a assuré la programmation muséographique des expositions, en relation avec la Ville de Dijon, le Comité d'Orientation Stratégique (COS) et de multiples experts.

L'expertise scientifique du Comité d'Orientation Stratégique

Un Comité d'Orientation Stratégique a accompagné la genèse du projet culturel de la Cité. Installée dès septembre 2017, cette instance constituée à l'initiative de la Ville de Dijon est chargée de garantir la validité scientifique des contenus des expositions tout en veillant au respect des obligations prises vis-à-vis de l'Unesco dans le cadre de l'inscription en 2010 du Repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité et de celle des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial en 2015. Ce comité de 35 membres-chercheurs en sciences du goût, en géographie ou en sémiologie, chefs, viticulteur ou sommelier, conservateur des bibliothèques, homme de l'art, journalistes ou dirigeants d'entreprises du patrimoine vivant - est placé sous la présidence conjointe de Jocelyne Pérard, responsable de la chaire Unesco « Culture et traditions du vin », et d'Éric Pras, chef propriétaire triplement étoilé de la Maison Lameloise à Chagny. Cette double présidence traduit la volonté d'inscrire d'emblée la place de la cité dijonnaise comme référent pour la valorisation et la promotion de la culture de la vigne et du vin au sein du réseau des Cités de la gastronomie animé par la Mission Française des Patrimoines et Cultures Alimentaires.

Ce travail a en outre été complété grâce à l'appui de nombreux experts mobilisés chacun dans leur domaine spécifique tels que **Pierre Hermé**, pâtissier et parrain de l'exposition inaugurale | **Gabriel Lepousez**, neurophysiologiste Institut Pasteur | **Patrick Rambourg**, historien des pratiques culinaires - Université de Tours | **Coline Arnaud**, historienne de la pâtisserie | **Jean-Pierre Garcia**, géologue à l'Université de Bourgogne | **François Dumas**, linguiste | **Gérard Margeon**, sommelier chez Ducasse | **Philippe Conticini**, pâtissier | ...

Les membres du Comité d'Orientation Stratégique

Jocelyne PÉRARD, présidente du COS responsable de la Chaire Unesco, Culture et Traditions du Vin
Éric PRAS, président du COS, Chef propriétaire de la Maison Lameloise 3 étoiles au Guide Michelin
Marielle ADRIAN, directrice de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot
Pierre ARDITI, acteur français
Michèle BARRIÈRE, historienne de l'alimentation, romancière
Marie BENEUX, directrice du comité Gastronomie & Promotion des produits régionaux de Bourgogne-Franche-Comté
Patrick BERTRON, chef cuisinier du restaurant relais Bernard Loiseau à Saulieu
Loïc BIENASSIS, chercheur associé en histoire à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (I.E.H.C.A.) à l'Université de Tours
Vincent BOGGIO, physiologiste, praticien hospitalier, pédiatre
Luca BONARDI, professeur associé en géographie à l'Université de Venise
Stéphane BOURCIEU, directeur général de Burgundy School of Business
Jean-Jacques BOUTAUD, professeur émérite en sciences de la communication, Président du réseau AGAP
Christophe BREUILLET, directeur de Vitagora
Lionel BRETILLON, chef de département Alimentation Humaine (AUMH) à l'INRAE
Loïc BRIAND, directeur du Centre des sciences du goût et de l'alimentation
Joëlle BROUARD, experte de la filière viticole et consultante
Anik BUJ, membre de l'association De Honesta Voluptate
Jean-Dominique CASEAU, président des Maisons Lejay-Lagoute et de l'Héritier Guyot
Philippe CREVOISIER, président d'associations, expert en innovation agro-alimentaire
Thibaut DANANCHER, critique gastronomique au Point
Gilles DE LAROUZIÈRE, président de l'Association des Climats du Vignoble de Bourgogne
Stéphane DERBORD, chef cuisinier
Marc DÉSARMÉNIEN, dirigeant de La Moutarderie Fallot
Éric GOETTELMMANN, chef sommelier exécutif du groupe Bernard Loiseau
Nadine GUBLIN, œnologue des Domaines Jacques Prieur et Labruyère
Jean-François KAHN, journaliste, écrivain
Johanne LAMOUREUX, professeure de muséologie à l'Université de Montréal
Frédéric MÉNAGER, chef de la Ferme de la Ruchotte
Catherine PETITJEAN, président Directeur Général de Mulot et Petitjean
Jean-Robert PITTE, président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires
Caroline POULAIN, responsable des collections patrimoniales à la Bibliothèque municipale de Dijon
Vincent THOMAS, président de l'Université de Bourgogne
Christian VANIER, directeur général du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
Ursula ZELLER, directrice de l'Alimentarium



Premier moteur du projet : une ambition muséographique affirmée

Le parti-pris muséographique est de faire écho au sens même du « repas gastronomique des Français » : c'est-à-dire non un patrimoine historique en péril mais bien une pratique sociale ancrée dans l'histoire et reconnue dans le monde entier, qui se caractérise par le sens du partage et une vitalité sans cesse renouvelée.

Le parcours d'exposition se déploie sur 1750 m² répartis en plusieurs sites : dans le pavillon contemporain, au rez-de-chaussée et en mezzanine, et dans la grande chapelle de l'ancien hôpital. De cette contrainte, l'équipe d'Abaque a décidé de faire un atout en concevant non pas une exposition permanente unique mais une exposition qui se déploie en trois volets autonomes et complémentaires, dans lequel chaque visiteur peut composer un programme à la carte. À ces trois expositions permanentes, dites d'interprétation, s'ajoute une salle d'exposition temporaire, garantissant le renouvellement régulier des propositions faites au public.

→ l'exposition « **Le petit théâtre du bien manger et du bien boire** » est un parcours d'interprétation avec des dispositifs interactifs, des multimédias didactiques et ludiques, des installations scénographiques. Elle intègre 8 photos d'occasions de manger réalisées par le photographe-portraitiste Denis Rouvre et un petit théâtre automatique qui raconte la genèse de la gastronomie française. On y découvre des décors sur les arts de la table et sur le vocabulaire consacré à la nourriture. Le savoir-faire des chefs étoilés est mis en scène dans des films originaux. Les accords mets-vins explicités et mis en jeu par des sommeliers réputés. Les pains, vins et fromages sont présentés comme une trilogie nationale...

→ l'exposition « **En cuisine** » est installée sur un plateau expérimental et interactif. Elle met en scène les 5 sens mis en action lorsqu'on cuisine ou que l'on déguste un repas. Elle se conclut par un grand jeu numérique interactif « Panique en cuisine » qui propose de cuisiner des recettes en un temps limité, comme dans un jeu vidéo grandeur nature.

→ l'exposition « **la Chapelle des Climats et des terroirs** », explore, à l'aide de projections immersives, de témoignages et d'interactifs, les Climats du vignoble de Bourgogne ainsi que les richesses du patrimoine gastronomique de la région Bourgogne-Franche-Comté.

→ l'exposition temporaire « **C'est pas du gâteau ! Les secrets de la pâtisserie française** » dont le parrain est Pierre Hermé, invite à la découverte des spécificités de cette pâtisserie que le monde entier nous envie. Étonnamment, c'est d'ailleurs la première exposition du genre.

Les 3 piliers de l'écosystème Cité internationale de la gastronomie et du vin

En prenant la gouvernance des 1750 m² d'espaces d'expositions, par délibération de son conseil le 22 mars 2021, la Ville, avec le soutien financier de l'État et de la région Bourgogne-Franche-Comté, a agi en acteur public responsable, au service de la réussite d'un projet impliquant de grands acteurs économiques, des emplois, et qui ne sera viable qu'avec un pôle culturel qui sait séduire, se renouveler, créer l'événement permanent.

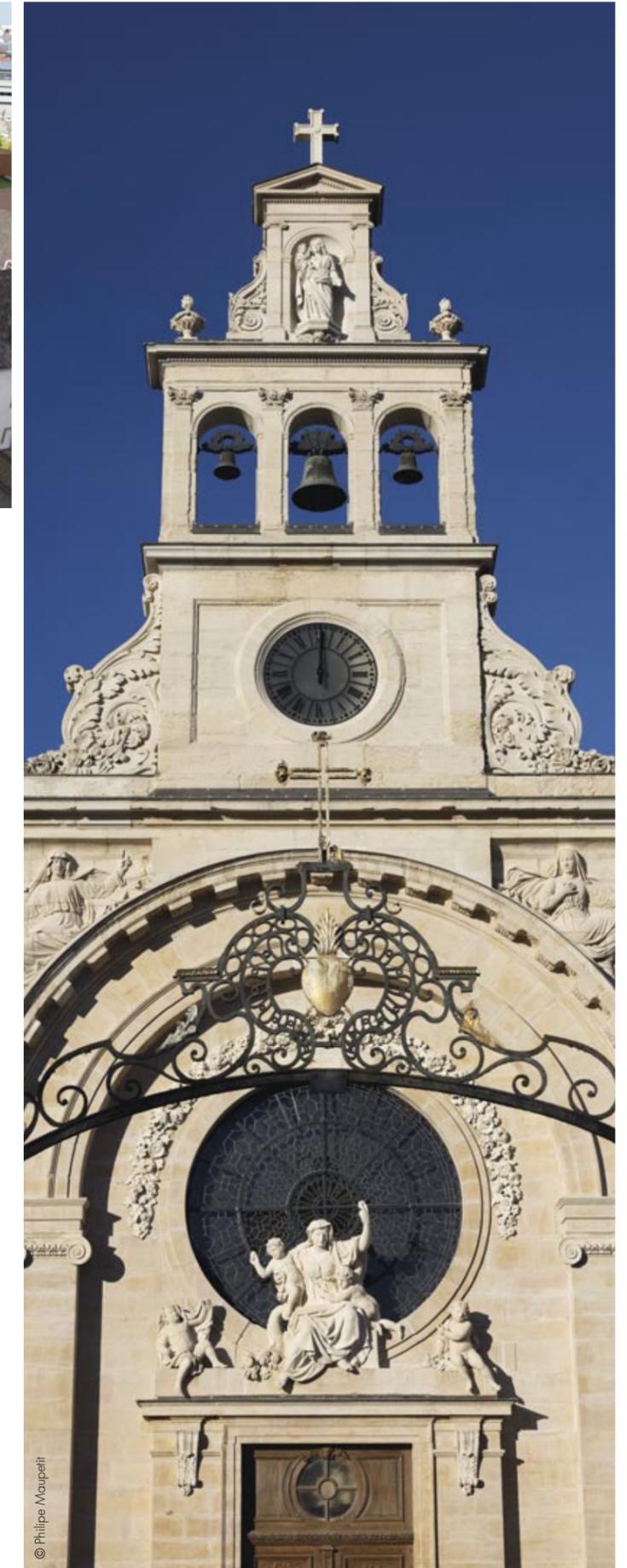


1. Un joyau historique rendu aux Dijonnais et qui séduira les touristes du monde entier

La Cité internationale de la gastronomie et du vin est un projet dont l'objectif est d'accroître les flux touristiques pour notre ville et toute la région Bourgogne-Franche-Comté. Mais il s'agit aussi d'un joyau historique marqué par 800 ans d'occupation hospitalière qui va être rendu aux Dijonnais, certains y habitent déjà.

S'appuyant sur une mise en scène des valeurs qui fondent le classement au patrimoine mondial du Repas gastronomique des Français, avec la place toute particulière du vin (pas que le Bourgogne évidemment) au cœur de cette pratique sociale festive, la Cité rayonnera comme un lieu de partage au service du goût, de la mise en valeur des produits locaux et de la transmission des savoir-faire.

Par sa judicieuse localisation, elle s'inscrit comme un phare entre la ville et la vigne. D'un côté, avec l'office de tourisme de Dijon métropole, des parcours touristiques pour rejoindre le cœur Unesco de Dijon dont le Musée des Beaux-Arts qui vient d'être entièrement métamorphosé. De l'autre, des balades œnotouristiques depuis un hub au pied de la Cité, premier kilomètre de la route des grands crus, inscrite sur la liste du patrimoine mondial depuis 2015 et que les amateurs de vin du monde entier nous envient.



2. Un projet foisonnant qui associe des intérêts publics et des partenaires privés

C'est un concept d'une complexité qui ne rentre pas facilement dans le moule classiquement administratif. La Cité est en effet un ensemble composite, avec des intérêts publics et des partenaires privés, mais c'est un projet d'une grande cohérence, qui, à l'heure des désordres alimentaires planétaires, s'appuie sur l'ADN d'une ville terre d'excellence et d'innovation qui fait la différence dans le domaine de l'art de vivre, du goût, de l'agroécologie, de la santé. Tous les acteurs de cette grande ambition ont tiré les leçons d'autres équipements du même type qui viennent de connaître des difficultés, tant sur les contenus des espaces d'expositions - très travaillés pour Dijon, avec des scénographes aguerris et des dizaines d'experts rencontrés - que sur la question de l'événementialisation quotidienne du site et le prix d'entrée.

Pour résumer l'esprit de proposer des expériences « sans couture » aux visiteurs, il faut prévoir pas moins de 3h en cumulé pour parcourir l'ensemble des pavillons, que chacun pourra entrecouper à sa guise, grâce à des offres combinées, d'une session dans la Cuisine expérimentale, d'une dégustation libre à la Cave de la Cité ou encore d'un cours de dégustation avec un professionnel de l'école des vins de Bourgogne du BIVB.



© Agence d'Architecture Anthony Béchu

Quelques exemples de billets combinés ou non qui seront déjà vendus* en ligne dès la mi-avril prochain

→ UN BILLET « PREMIÈRE DÉCOUVERTE » À 13 EUROS AU TARIF PLEIN INCLUANT :

- la visite des 4 espaces culturels, du 1204 (Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine de Dijon), de la Chapelle Sainte-Croix de Jérusalem
- mais aussi un temps accompagné de 2 verres de vin en mode dégustation (ou d'un cocktail sans alcool) dans la Cave de la Cité
- le verre gravé offert

→ LES AUTRES OFFRES PRINCIPALES À L'OUVERTURE DE LA CITÉ

Au fur et mesure que la Cité et l'ensemble de ses composantes gagneront en maturité, de nombreuses offres packagées vont être créées, en particulier l'idée de grands week-ends clés en main sur place ou en itinérance avec d'autres grands équipements touristiques de proximité.

Mais à l'ouverture, dès le 6 mai prochain, outre l'offre "première découverte" présentée plus haut, les premières offres commercialisées pour gagner en lisibilité seront :

- **Des billets associant découvertes culturelles et initiation à la dégustation de vins ou astuces de chefs :** environ 25 euros pour 40 mn d'atelier + la visite de tous les espaces culturels valable toute la journée
- **Des ateliers culinaires « classiques » dans la Cuisine expérimentale,** dont le prix sera fixé en fonction de la durée et du thème de l'atelier
- **Un Pass annuel à 25 euros** incluant pour le porteur de ce sésame un accès illimité aux expositions temporaires et permanentes et trois entrées à 50% pour les personnes qui l'accompagnent

* sous réserve de validation par le conseil municipal de la Ville de Dijon du 21 mars prochain

3. Une stratégie d'animations permanentes autour du « bien manger » et du « bien boire »

Le cahier des charges de la Cité imposé par la Ville, enrichi par les travaux d'un comité d'orientation stratégique, a été pensé dès l'origine autour de la gastronomie et du vin.

A été mise en œuvre une synergie agile et vertueuse entre de grandes expositions, un atelier de cuisine expérientielle digne de ce nom, des lieux immersifs de dégustations, les commerces de bouche et restaurants dans le Village gastronomique. Sans oublier l'espace de formation au sein duquel se créent le nouveau campus de la prestigieuse école de gastronomie internationale FERRANDI Paris et des ateliers d'initiation œnologique de l'École des vins du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne adaptés au temps court des futurs touristes. C'est cet assemblage dynamique des différents usages, y compris la capacité du complexe cinématographique à faire venir des visiteurs toute l'année (familles, scolaires), qui va renforcer une stratégie d'animations permanentes et asseoir le succès de la Cité.



© Ville de Dijon

Cette stratégie de « rendez-vous » permanents va revêtir plusieurs formes :

- **Des offres pour accueillir les séminaires, réunions professionnelles jusqu'à 300 personnes** (mutualisation des fonctions et des lieux des différents acteurs de la Cité : salles de cinéma, amphithéâtre du Village By CA, espaces culturels, espaces de restauration, salle de réception de l'hôtel...)
- **Une programmation saisonnière grand public, payante et gratuite :**
 - Des ateliers cuisine et/ou d'œnologie
 - Des masterclass
 - Des ateliers sensoriels pour les enfants et les familles
 - Des conférences
 - Des visites théâtralisées
 - Des évènements type festivals
- **Un accueil spécifique des publics scolaires,** de la maternelle au lycée, sur des temps pédagogiques et des temps de loisirs (périscolaire, centres aérés...)
- **Le développement d'un outil de mécénat** et de toutes les formes d'animation qui lui seront associées.



10 BONNES RAISONS de venir à la Cité internationale de la gastronomie et du vin

- 1** **Vivre une expérience « sans couture »** qui mêle les secrets des expositions consacrées au repas gastronomique des Français et de véritables ateliers culinaires ou de dégustation
- 2** **Faire son shopping gourmand** dans les boutiques spécialisées du Village gastronomique
- 3** **Dénicher à la Librairie gourmande** le manga culinaire branché « La cantine de minuit »
- 4** **Déguster l'un des 250 vins au verre** proposés quotidiennement par la Cave de la Cité parmi 3000 références en bouteilles, dont 1000 en Bourgogne !
- 5** **Offrir à son conjoint un dîner accords mets-vins** conçu par Eric Pras, le seul chef 3 étoiles Michelin de la région Bourgogne-Franche-Comté, directeur culinaire du groupe Epicure dans la Cité
- 6** **S'essayer face au public** à un battle de chefs dans la Cuisine expérientielle
- 7** **Découvrir l'adorable chapelle** Sainte-Croix de Jérusalem construite en... 1459
- 8** **Se faire une toile** dans l'une des neuf salles du cinéma Pathé après avoir dévoré en famille un burger locavore sous la verrière du restaurant Bamagotshi
- 9** **Comprendre la notion de millésime** à l'école des vins de Bourgogne du BIVB, après avoir compris, grâce à l'exposition dans la grande Chapelle, combien le centre historique de Dijon matérialise l'impulsion politique donnée à la formation du système des Climats du vignoble de Bourgogne inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco
- 10** **Changer de vie** en s'inscrivant aux formations cuisine ou pâtisserie du campus de Dijon de l'école Ferrandi Paris

Les étapes D'UNE RÉHABILITATION EXEMPLAIRE

La réponse victorieuse à l'appel à projets Cité de la gastronomie restera pour Dijon le symbole d'une réhabilitation touristique et économique exemplaire de ce qui aurait pu demeurer longtemps une friche hospitalière.

16 novembre 2010

Le repas gastronomique des Français obtient son inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Printemps 2012

Lancement d'un appel à projets par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires auprès des collectivités territoriales souhaitant créer la cité de la gastronomie pour raconter et faire vivre le repas gastronomique des Français.

19 juin 2013

Officialisation par l'État d'un réseau des cités de la gastronomie, fédérant les villes de Dijon (pôle moteur « valorisation de la culture de la vigne et du vin »), Lyon (« alimentation et santé »), Paris-Rungis (« alimentation durable et gastronomie responsable ») et Tours (« sciences humaines et sociales »).

→ « Une Cité de la Gastronomie est comparable à la Cité des Sciences ou à la Cité de la Musique. Le but est de comprendre la manière dont le rituel du repas gastronomique des Français s'est constitué, a évolué et vit aujourd'hui. Les quatre villes retenues vont fonctionner en réseau avec chacune sa spécificité. Dijon va « raconter » le vin, en particulier les Climats du vignoble de Bourgogne, entrés au patrimoine mondial de l'Unesco en 2015. Il s'agit là d'une extraordinaire opportunité pour la Bourgogne de sublimer le vin en l'associant à la gastronomie, seule Dijon porte cette ambition à travers un équipement très abouti qui mixe grandes expositions, commerces de bouche, formation et tourisme. »

Jean-Robert Pitte, président de la Mission française pour le patrimoine et les cultures alimentaires

15 décembre 2014

À la suite du lancement d'un appel à manifestation d'intérêt, la ville de Dijon retient le groupe Eiffage pour réaliser la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

4 juillet 2015

Les Climats du vignoble de Bourgogne, dont le périmètre englobe le secteur sauvegardé de Dijon, sont inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Ce qui conforte la thématique de la vigne et du vin de la future Cité à Dijon.

25 janvier 2016

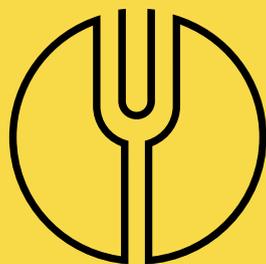
Afin de le céder à Eiffage, la ville de Dijon se porte acquéreur du site de l'hôpital général auprès du CHU de Dijon dont l'ensemble des services ont été transférés vers le nouvel hôpital François-Mitterrand.

22 mars 2021

Tandis que l'ensemble du chantier Eiffage bat son plein malgré la crise sanitaire, la Ville de Dijon, par décision de son conseil municipal, prend la gouvernance du pôle culturel.

6 mai 2022

Inauguration de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.



CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN

CONTACTS PRESSE

PRESSE LOCALE

Peggy BRISET
pbriset@ville-dijon.fr
07.61.91.89.40

PRESSE NATIONALE

Marthe NEIDHART
cigv@gingerblue.fr
06.70.77.29.91