

# FOIRE DE DIJON

PARC DES EXPOSITIONS

FOIRE INTERNATIONALE  
ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

du 1<sup>er</sup> au 13  
novembre 2022

## DOSSIER DE PRESSE

J'ADOOORE !!!



100%  
GASTRONOMIE

Vinidivio  
Dijon - Bourgogne

Salon des vins  
10-13 novembre

100 000 000  
BUREAU VERITAS  
Certification

DIJON  
CONGREXPO  
PARC DES EXPOSITIONS ET CONGRES DE DIJON

billetterie en ligne

[www.foirededijon.com](http://www.foirededijon.com)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



3  
bourgogne  
franche-comté

LE BIEN PUBLIC



**4**  
DIJON CONGREXPO,  
ORGANISATEUR DE LA FOIRE

**6**  
LE VIN, L'INVITÉ D'HONNEUR  
DE LA 92ÈME ÉDITION DE LA FOIRE

**7**  
VINIDIVIO

**10**  
JEUNES CHEFS

**11**  
VIP : PRÉSENCE EXCLUSIVE  
DE LAÉTITIA MILOT

**12**  
LA MAISON BERNARD LOISEAU  
FIDÈLE AU RENDEZ-VOUS

**14**  
DE LA TERRE À L'ASSIETTE  
- UNE JOURNÉE POUR DÉCOUVRIR LA VENAISON

15

DESTINATION SHOPPING

16

LE VILLAGE INTERNATIONAL

18

PLAN DE LA FOIRE

21

PROGRAMME

26

LA FOIRE DIGITALE

27

LE STUDIO :  
EN DIRECT DE LA FOIRE

28

VERS UNE FOIRE  
PLUS RESPONSABLE

35

INFORMATIONS  
PRATIQUES

# SOMMAIRE

# DIJON CONGREXPO, ORGANISATEUR DE LA FOIRE

## Une foire par des Dijonnais, pour Dijon

### L'ORGANISATEUR DIJON CONGREXPO

Dijon Congrexpo, gestionnaire du Parc des expositions et du Palais des Congrès de Dijon, est une association fondée en 1921 par des acteurs économiques dijonnais impliqués dans la vie locale.

### SA MISSION HISTORIQUE EST TOUJOURS ACTUELLE :

Participer activement au rayonnement de la Métropole de Dijon et faire de l'événementiel un vecteur d'activité et de retombées économiques pour les entreprises locales.

La Foire de Dijon, LE rendez-vous incontournable de la gastronomie et de la convivialité depuis 1921.

Créée en 1921 à l'initiative de chefs d'entreprises clairvoyants et dynamiques, avec le soutien de la Mairie de Dijon, la Foire de Dijon a été imaginée dans le but de dynamiser l'économie de Dijon et de sa métropole, mais aussi et dans la même mesure, de faire rayonner la gastronomie et les vins de Bourgogne en France et à l'étranger.

Plus qu'un événement, la Foire internationale et gastronomique de Dijon est devenue une véritable institution, ancrée dans l'ADN de Dijon et des dijonnais qui perdure de générations en générations.

### UN SUCCÈS AU MÉRITE COLLECTIF

Dijon Congrexpo, une équipe organisatrice locale et expérimentée.

- Toujours à la recherche de l'efficacité et de l'excellence, l'équipe garde toujours un esprit agile et ouvert, tant au niveau de l'organisation que du service délivré au client tout en œuvrant pour la réduction de l'empreinte de l'événement sur l'environnement.
- Une satisfaction clients toujours saluée avec un taux de fidélisation des exposants de 80%
- La richesse des animations (26 en 2019) et des concours (7 en 2019) comme le Grand Prix national de la Gourmandise, ou cette année, le concours International de Chardonnay et Pinot noir.
- Une dimension internationale, notamment par la nomination d'un pays « invité d'honneur » pour chaque édition (Le Canada, l'Italie, l'Inde, l'Irlande, le Vietnam...)
- Une première édition hybride de la Foire en 2021 avec 45 000 visiteurs en ligne !
- Une présence accrue et efficace sur les réseaux sociaux avec plus de 93 000 réactions et interactions sur l'édition 2021.





## LA FORCE DU COLLECTIF AU SERVICE DE L'ÉCONOMIE LOCALE

La Foire est l'oeuvre d'une étroite collaboration entre de nombreux acteurs locaux :

- Dijon Congrexpo, l'organisateur
- Environ 25 entreprises, TPE et PME locales
- Associations engagées et bénévoles
- La Mairie de Dijon
- Le département de la Côte d'Or
- La région Bourgogne Franche-Comté



## LA FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON EN CHIFFRES

Plus de **163 000** visiteurs en 2019, dont 20% extérieurs au département.

Dijon, **17<sup>e</sup>** ville de France mais **4<sup>e</sup>** Foire internationale de France

**1<sup>er</sup>** événement économique et populaire de la région

**37** emplois spécialement recrutés pour la Foire sur des postes de techniciens, guichetiers ou hôte(sse)s d'accueil.

**1,4 millions** d'€ de retombées économiques directes, liés à l'organisation de l'événement, à travers la participation de **25** entreprises, TPE et PME locales.

**4,6 millions** d'€ de retombées économiques indirectes, en particulier sur les secteurs du transport, de l'hébergement, de la restauration et des commerces.

\*Chiffres 2019

# LE VIN, INVITÉ D'HONNEUR DE LA 92ÈME ÉDITION DE LA FOIRE

Depuis plus de 100 ans, la Foire internationale et gastronomique de Dijon propose aux gourmands et curieux un tour de France et du monde des spécialités culinaires. Avec plus de 160 000 visiteurs de tous horizons et près de 500 exposants, cet événement s'impose comme le plus important de la région Bourgogne-Franche-Comté.

Indissociable des plaisirs de la table, le vin est toujours largement plébiscité par les visiteurs. C'est pourquoi il a semblé tout naturel de lui dédier un événement. Créé en 2013, VINIDIVIO qui comporte 3 temps forts: un concours, un salon et une Paulée a rencontré un succès immédiat, avec un pays différent mis en avant à chaque édition : Afrique du Sud, Portugal, Chili, Italie ou encore Allemagne.

## LE CONCOURS DES CHARDONNAY ET PINOT NOIR

Cette année, dans le cadre de la 92ème édition de la Foire Internationale et Gastronomique, le terroir est mis à l'honneur dans toute sa richesse et sa diversité. Le concours des Chardonnay et Pinot Noir qui se déroulera le 7 novembre a en effet convié à sa table de prestigieux représentants des cépages Chardonnay et Pinot Noir de France, d'Europe et du monde.

Ce concours offre l'opportunité aux producteurs de mettre leurs vins, expression de leur savoir-faire et du travail de leurs cépages, en compétition avec d'autres cuvées de renom. Véritable mise en lumière, le concours valorise et révèle les différentes expressions du Pinot Noir et du Chardonnay à travers le monde. Tous les vins tranquilles et effervescents du monde sont autorisés à participer. Les dégustations, effectuées par un jury de professionnels et d'experts du vin, permettront de récompenser les vins qui incarnent et représentent le mieux les cépages Chardonnay et Pinot Noir en leur remettant une médaille, d'Or ou d'Argent.

## UN TROPHÉE SPÉCIAL POUR LES BOURGUIGNONS

Un Trophée spécial Vinidivio sera remis dans le cadre du concours. Il est destiné à récompenser et mettre en lumière de prestigieuses Maisons de vin bourguignonnes dont le savoir-faire rayonne en dehors de la région et à l'étranger. Le lauréat sera dévoilé et récompensé lors de la Paulée de Dijon qui aura lieu le samedi 12 novembre en soirée au Château de Marsannay.

Le Concours des Chardonnay et Pinot Noir est certifié ISO 9001 par le biais d'ARMONIA, société organisatrice. Cette certification permet d'assurer aux producteurs l'implication du concours pour valoriser leur travail. Les consommateurs quant à eux y verront le signe d'une sélection rigoureuse, gage de qualité et de confiance.

Le Concours des Chardonnay et Pinot Noir a été validé par la DGCCRF. Seules les médailles des concours vinicoles référencés sur la liste de la DGCCRF peuvent figurer dans l'étiquetage des vins (Ministère de l'Economie et des Finances).



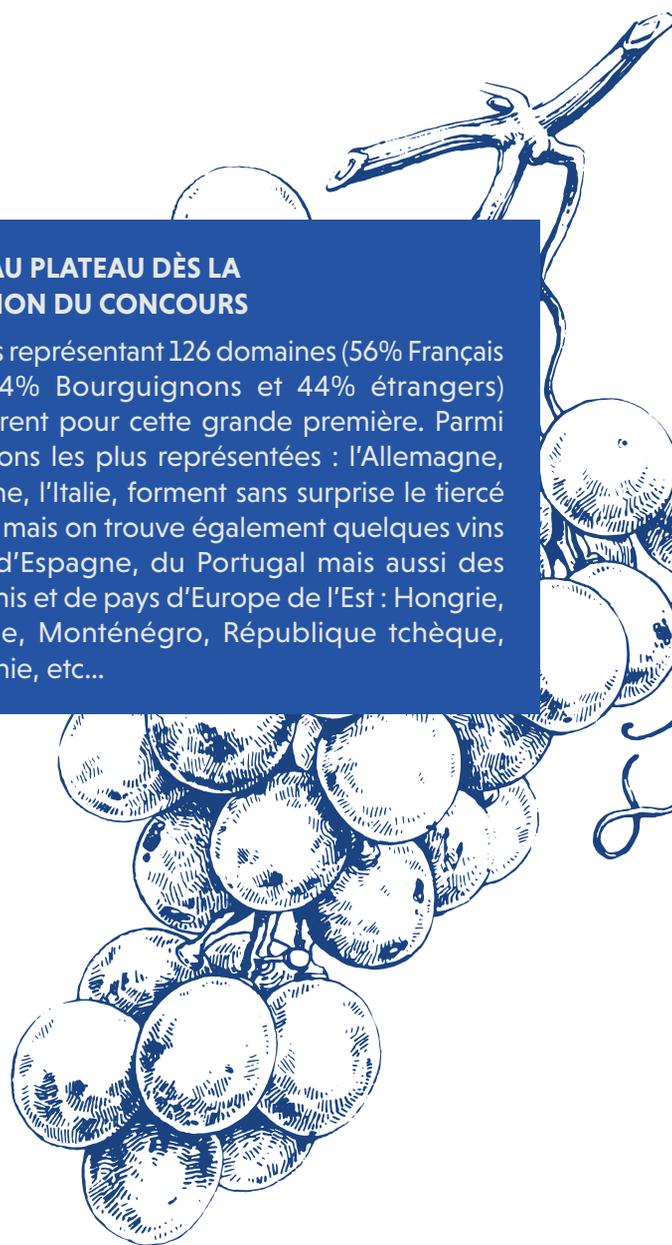


## ÉRIC GOETTELMANN, PRÉSIDENT D'HONNEUR DU CONCOURS

Cette année, le président d'honneur du concours est Eric Goettelmann, Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2018 et Chef Sommelier exécutif du Groupe Bernard Loiseau. Le président d'honneur a pour vocation de faire rayonner le concours à travers les médias et sa profession. En sa qualité d'ambassadeur du Concours et de ses médaillés, son rôle consiste également à rappeler aux dégustateurs la nécessité de se montrer exigeants, rigoureux et impartiaux. Ce passionné en quête d'excellence aime les défis quotidiens et est fier de contribuer au prestige de la gastronomie française.

## UN BEAU PLATEAU DÈS LA 1<sup>e</sup> ÉDITION DU CONCOURS

208 vins représentant 126 domaines (56% Français dont 14% Bourguignons et 44% étrangers) concourent pour cette grande première. Parmi les nations les plus représentées : l'Allemagne, l'Autriche, l'Italie, forment sans surprise le tiercé de tête mais on trouve également quelques vins venus d'Espagne, du Portugal mais aussi des États-Unis et de pays d'Europe de l'Est : Hongrie, Slovénie, Monténégro, République tchèque, Roumanie, etc...



# VINIDIVIO

  
**Vinidivio**  
Dijon - Bourgogne

Dijon Congrexpo propose une édition de la foire où le vin sera particulièrement mis à l'honneur avec un millésime spécial de VINIDIVIO qui connaîtra trois temps forts.

**LE CONCOURS INTERNATIONAL  
DES CHARDONNAY ET PINOT NOIR**

le 7 novembre

**LE SALON VINIDIVIO QUI RÉUNIRA  
NOTAMMENT UNE SÉLECTION DES  
PARTICIPANTS AU CONCOURS**

du 10 au 13 novembre  
au Palais des Congrès

**LA PAULÉE DE DIJON, SOIRÉE DE  
PRESTIGE QUI SE DÉROULERA LE**

12 novembre  
au Château de Marsannay

## PINOT NOIR : L'ENFANT PRODIGE DE BOURGOGNE

Natif de Bourgogne, le Pinot Noir est un cépage mystérieux et complexe. Il est à l'origine des plus grands vins rouges de Bourgogne et a largement contribué à la renommée de la région dans le monde entier.

Interprète du terroir par excellence, il est capable de restituer avec brio toutes ses nuances. C'est grâce à cette faculté de retranscription des caractéristiques du terroir que la culture de la vigne en Bourgogne se fait traditionnellement en mono-cépage.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Tous les Grands Crus rouges de Bourgogne, produits exclusivement à base de Pinot Noir, sont situés en Côte de Nuits, sauf le Corton Grand Cru, le seul à être situé sur la Côte de Beaune.

### UN CÉPAGE ANCIEN

Le Pinot Noir est un cépage très ancien, à l'origine de la grande famille des Noiriens. Ainsi, il est le père d'une multitude de cépages comme le Chardonnay, l'Aligoté, ou encore le Gamay.

Quelques générations seulement le séparent des vignes sauvages présentes dans les forêts, avant même l'époque gallo-romaine. Les premières mentions écrites du cépage, sous le nom de Pinot Noir ou Plant Fin, datent de 1375.

Source : vins-bourgogne.fr

### IMPLANTATION DU PINOT NOIR

Le Pinot Noir trouve en la Bourgogne son terroir de prédilection. À l'origine des Grands Vins de ce territoire viticole, ce cépage lui donne même sa renommée mondiale. Avec le Chardonnay, cette variété y règne en maître. Cette région réunit en effet toutes les conditions indispensables à la culture de ce cépage. Par ailleurs, il compose presque exclusivement les vins rouges de la Bourgogne. En outre, les 45 appellations Villages de la région sont entièrement élaborées à partir de Pinot Noir.

Au-delà de la région bourguignonne, le Pinot Noir s'est aussi imposé en Champagne où il est cultivé sur une superficie de plus de 13 000 hectares. Constituant près de 40 % de l'encépagement, ce cépage est principalement planté sur la Côte des Bars et sur la Montagne de Reims.

Si l'Alsace est surtout réputée pour ses vins blancs, cette région viticole produit aussi un excellent vin rouge. D'ailleurs, le Pinot Noir est le seul cépage rouge autorisé en Alsace. S'adaptant aux sols calcaires de ce terroir, cette variété y couvre environ 10 % des surfaces plantées. Ce cépage se retrouve également dans d'autres régions, dont la Vallée de la Loire, le Languedoc et le Jura.



### LE PINOT NOIR, À LA CONQUÊTE D'AUTRES CONTRÉES

Le Pinot Noir a aussi traversé les frontières de la France pour conquérir d'autres vignobles. Ce cépage est notamment arrivé en Allemagne au Moyen-ge grâce aux moines cisterciens. Ce pays est aujourd'hui le troisième plus gros producteur de ce cépage, occupant 11,6 % du vignoble. Il est surtout planté dans la région de Baden, mais aussi de Württemberg, de Pfalz ou de Rheinhessen.

Le Pinot Noir a aussi conquis la Suisse, détrônant même le Chasselas et devenant le cépage le plus important du pays. Cette variété est cultivée dans d'autres régions européennes comme la Moldavie ou l'Italie.

Le Pinot Noir est également produit sur les terroirs de la Nouvelle-Zélande, dans les régions d'Auckland, de Hawke's Bay ou de Marlborough. Par ailleurs, ce cépage donne aussi le meilleur de lui-même en Australie. Il est principalement produit dans les régions de la Tasmanie, dans la Vallée de Yarra et de la Péninsule de Mornington. Aux États-Unis, un autre grand producteur de Pinot Noir, trois États se démarquent :

- L'État de Washington : dans les régions de Columbia Valley et de Puget Sound ;
- L'État de Californie : dans les régions de Sonoma Valley, de Santa Barbara, d'Anderson Valley, etc. ;
- L'État de l'Oregon, souvent surnommé Bourgogne de l'Amérique : dans la région de Willamette Valley.

Le Pinot Noir a également été adopté par des vignerons sud-américains, notamment en Argentine et en Chili.

Source : œnologie.fr

# CHARDONNAY : L'INTERPRÈTE DU TERROIR

De Chablis à Saint-Véran, en passant par Rully ou Meursault, en Bourgogne le Chardonnay offre toutes les facettes de sa belle personnalité. Cépage versatile par excellence, il sait comment interpréter chaque parcelle du terroir de Bourgogne avec grâce et élégance.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le village de Chardonnay, situé dans le Haut-Mâconnais, aurait donné son nom au célèbre cépage. Cette commune viticole peut, avec vingt-six autres villages, mentionner sur l'étiquette de ses vins le nom de « Chardonnay » après celui de Mâcon : Mâcon-Chardonnay.



## UN DESCENDANT DU PINOT NOIR

Le Chardonnay fait partie de la famille des Noiriens. Il est ainsi le descendant naturel et direct du Pinot Noir, couplé avec un autre cépage ancien : le Gouais Blanc. Originaire de Bourgogne, le Chardonnay est aujourd'hui l'un des cépages les plus plantés au monde. Contrairement au Pinot Noir, cépage exigeant qui a du mal à s'acclimater hors de Bourgogne, le Chardonnay s'adapte facilement à son environnement.

Source : vins-bourgogne.fr

Le Chardonnay est présent dans plusieurs terroirs français dont :

- La Bourgogne ;
- La Champagne ;
- La vallée de Marne ;
- L'Alsace où l'on peut l'utiliser dans les crémants ;
- Le Jura ;
- Le Languedoc-Roussillon
- Et bien entendu le village de Chardonnay.

## LE CHARDONNAY DANS LE MONDE

Il est aussi connu comme un cépage pouvant s'adapter facilement au terroir où il est planté ainsi que le climat existant. On le retrouve alors dans une quarantaine de pays variés dans le monde entier notamment :

- L'Allemagne ;
- Les États-Unis qui regroupent la plus grande superficie de vignobles où l'on trouve du Chardonnay et qui précèdent la France ;
- Le Canada ;
- L'Australie ;
- La Nouvelle Zélande ;
- L'Afrique etc...

Le berceau principal actuel de ce cépage est la Bourgogne. Ce qui n'empêche pas les autres pays de s'imposer progressivement. Il y a par exemple la Californie dont les chardonnays arrivent à la hauteur des bourguignons depuis 1976 suite à une dégustation à l'aveugle. C'est le chardonnay du château de Montelena en Californie qui a remporté le premier prix ce jour-là.

On notera aussi que les terres anglaises commencent à adopter notre cépage blanc suite au réchauffement climatique qui rend leurs vignobles adaptés. Plus précisément, on retrouve un petit pourcentage dans le sud de l'Angleterre.

Bref, si le Chardonnay occupe environ 35 000 hectares de vignobles, sa présence et sa notoriété à l'international ne sont plus à redire.

Source : œnologie.fr

# JEUNES CHEFS

Le mardi 1er Novembre aura lieu la journée des jeunes chefs, représentatifs de la scène gastronomique locale nouvelle génération avec :



**MAXIME VICTORIN**



**CHARLÉLIE CLERGET**



**HUGO SCHNEIDER**

## ZOOM SUR MAXIME VICTORIN, CHEF DU RESTAURANT LE MALTO DIJON

Cela fait 12 ans que Maxime Victorin est en cuisine. Après sa formation à Dijon et quelques passages dans des restaurants du cru, il part travailler dans les plus grands palaces de Genève. Quatre ans après, il revient à Dijon et exerce aux côtés du chef étoilé dijonnais Stéphane Derbord jusqu'à la retraite de ce dernier fin 2019. Depuis c'est un autre projet ambitieux et fort que poursuit le jeune chef. C'est Le Malto, SON restaurant, tout proche de la place de la République. Dès sa première année, le chef obtient le titre de Maître Restaurateur, le seul titre délivré par l'État pour les restaurateurs français, gage d'une cuisine faite maison et de qualité.

**Maxime :** « Je propose le midi une cuisine bistrannique et le soir une cuisine gastronomique tout en restant dans une cuisine française et moderne. »

## ZOOM SUR HUGO SCHNEIDER, CHEF DU RESTAURANT LA BETTERAVE DIJON

A Dijon, la nouvelle vague gastronomique qui met le végétal à l'honneur est incarnée par Le restaurant Betterave situé au cœur du vieux Dijon. Aux manettes de ce mignon troquet, une équipe dynamique et convaincue emmenée par Hugo et Emma. Ici tout est « locavor ». Hugo Schneider décline et sublime les légumes, de l'entrée au dessert. Des saveurs surprenantes, des compositions complexes, cette cuisine est une découverte pleine des surprises qui ravira les gastronomes exigeants en quête d'aventure culinaire.

**Charlélie :** « Betterave est un lieu joyeux, humain et libre. En venant manger chez nous t'auras pas les doigts plein de chocolat, mais t'auras les papilles survoltées d'avoir léché le fond du bol du sorbet de fanes de navet. »

## ZOOM SUR CHARLÉLIE CLERGET, CHEF DU RESTAURANT LA MUSARDE HAUTEVILLE-LÈS-DIJON

Hôtel-restaurant niché sur une colline verdoyante à proximité immédiate de Dijon, La Musarde, c'est tout d'abord un cadre charmant et un havre de paix. Charlélie Clerget et sa compagne Malaury gèrent l'établissement bien connu des Dijonnais depuis juillet 2021. Le jeune chef a fait ses classes à l'école hôtelière du Lycée Le Castel puis à Saint-Bénigne. Avant d'être chef, il exerce dans plusieurs établissements étoilés : La Bouitte\*\*\*, Domaine des 3 Vallées (Savoie) – L'Ektrin\* (Méribel) – Château de Valmer\* (Saint Tropez) – La Charme\* (Prenois). Au restaurant, en semaine le midi, c'est une vision traditionnelle que propose Charlélie et les soirs et les week-ends une vision gastronomique. Mais la cuisine est toujours pleine de saveurs, franche, rassurante et percutante.

**Hugo :** « ma cuisine est élaborée à partir de produits frais de saison, sélectionnés rigoureusement auprès de petits fournisseurs locaux »



# VIP : PRÉSENCE EXCLUSIVE DE LAËTITIA MILOT

Le dimanche 6 Novembre après-midi, Laëtitia Milot, actrice et romancière sera présente sur la Scène des Chefs pour cuisiner aux côtés du chef étoilé Stéphane Derbord, la célèbre recette du poulet Gaston Gérard. L'actrice dédicacera ensuite ses ouvrages sur l'espace démos et se prêtera au jeu des photos avec le public.



**Laëtitia Milot est tête d'affiche de films et séries à succès.**

Laëtitia Milot signe des livres classés dans les meilleures ventes : des romans – adaptés en films – et des témoignages.

Laëtitia Milot fait la une des magazines les plus lus et est la plus suivie sur les réseaux sociaux parmi les acteurs et actrices du petit écran (nombre cumulé d'abonnés sur Instagram, Facebook, Twitter, Snapchat et TikTok). »

Ses fictions à succès : « Réunions », « Olivia », « La vengeance aux yeux clairs », « Plus belle la vie », « Liés pour la vie », « On se retrouvera »...

Ses livres à succès : « Sélia », « Liés pour la vie », « Ma clé du bonheur », « Le bébé, c'est pour quand ? », « On se retrouvera » et « Je voulais te dire... ».

# LA MAISON BERNARD LOISEAU FIDÈLE AU RENDEZ-VOUS

Un monument de la gastronomie française sur la Scène des Chefs

Une fois encore, la prestigieuse Maison Loiseau sera présente à la Foire internationale et gastronomique pour sa 92ème édition à l'occasion d'une journée dont on sait d'avance qu'elle sera délicieuse.

Mercredi 2 novembre, la journée Loiseau fera découvrir aux visiteurs la haute gastronomie, riche d'une histoire intimement liée au terroir, qui brille de plusieurs étoiles au Guide Michelin.

Louis-Philippe Vigilant\* Chef Adjoint du restaurant La Côte d'Or Bernard Loiseau, Jean-Bruno Gosse, nouveau chef de Loiseau des Ducs (Dijon) et Xavier Jacquin, chef pâtissier du Relais Bernard Loiseau à Saulieu feront le déplacement ensemble pour réaliser des démonstrations et dégustations culinaires hors les murs. Ils occuperont la Scène des Chefs chacun à leur tour pour régaler les visiteurs de leurs recettes concoctées en direct, de leurs astuces et de leur talent. Le tout composé évidemment à partir de produits de saison et locaux, issus de leurs producteurs de prédilection. Des démonstrations qui permettront de découvrir les particularités et l'identité propres à chaque chef mais aussi l'histoire singulière de chacun des établissements dans lesquels ils officient.



**Louis-Philippe Vigilant\***  
Chef Adjoint du restaurant La Côte d'Or Bernard Loiseau



**Jean-Bruno Gosse**  
Nouveau chef de Loiseau des Ducs (Dijon)



Xavier Jacquin  
Chef pâtissier du Relais Bernard Loiseau à Saulieu



Patrick Bertron\*\*  
Chef du Relais Bernard Loiseau



BERNARD **B** LOISEAU.

De son côté, Patrick Bertron\*\*, chef du Relais Bernard Loiseau à Saulieu assurera une master-class en direct en compagnie de 3 visiteurs de la Foire qui formeront sa brigade éphémère.

Une boutique éphémère Loiseau sera également ouverte sur l'espace Démo durant cette journée spéciale, dédiée à une institution de la gastronomie et de l'art de vivre à la française, ancrée en Bourgogne, qui poursuit son évolution par l'ouverture prochaine d'une nouvelle adresse à Besançon, "Loiseau du Temps".

# DE LA TERRE À L'ASSIETTE

## Une journée pour découvrir la venaison

La meilleure façon de promouvoir la viande de gibier est de la faire déguster !  
Cette année, la journée « Saveur de venaison » aura lieu le **jeudi 10 novembre**.

Quoi de plus emblématique et sympathique que de célébrer notre 11<sup>ème</sup> participation à la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, 100% gastronomie ! Retour sur onze années de participation.



L'aventure « foire » a commencé pour la Fédération des Chasseurs de Côte-d'Or en 2011 en partenariat avec Congrexpo ; un seul mot d'ordre : générosité, terroir, venaison, chasse, partage et bien évidemment convivialité.

L'objectif : faire découvrir ou redécouvrir au grand public toutes les vertus d'une viande authentique et saine. Traditionnellement, la Table de Lucullus reprend des allures de nature morte en présentant le gibier façon « retour de chasse ». Chefs et traiteurs rythment la journée en proposant des démonstrations de cuisine et des dégustations de mets élaborés à base de gibier. Par ailleurs, comment ne pas évoquer les dégustations des nombreuses terrines qui attirent chaque année, toujours autant de curieux et de gourmands autour de la Table de Lucullus.

### NOS FIDÈLES PARTENAIRES :

Nos partenaires historiques (Maison Mitanchey à Dijon et Boucherie Saint Georges à Fauverney Sébastien Guyon accompagné cette année d'un nouveau partenaire la Boucherie traiteur Jo de Pontailleur sur Saône. Ils seront mis en lumière, par le biais de la dégustation de leurs terrines, financée par les chasseurs de Côte d'Or.

Nathalie Goux avec son équipe nous fera une démonstration s'intitulant « réaliser sa terrine avec son gibier ».

Vous retrouverez les traditionnelles recettes de gibier réalisées en direct par des chefs locaux dont Guillaume Royer ou encore Laurent Parra. Ces démonstrations seront suivies d'une dégustation.

### PARTICIPATION DES ÉCOLES HÔTELIÈRES :

Les Rencontres Féminines Hôtelières, orchestrées par l'Amicale des Cuisiniers et organisées en partenariat avec la FDC 21, auront lieu le jeudi 10 novembre. Nous mettons un point d'honneur à leur faire travailler la venaison, ce sont nos futurs grands chefs et nous espérons qu'elles mettront à leur carte cette succulente viande. Les jeunes filles des Lycées hôteliers de la région s'affronteront autour d'une recette à base de biche.

### CHASSEURS, À VOS TABLIERS !

On ne présente plus le traditionnel Concours de la meilleure terrine de gibier élaboré par des amateurs, organisé par la fédération depuis de nombreuses années ! Chasseurs et proches sont invités à confectionner la meilleure terrine de gibier de leur choix (gibier à plume ou à poil). Un jury composé de chefs cuisiniers et des charcutiers-traiteurs départagera les concurrents afin de sélectionner les 5 meilleures préparations.

### PROGRAMME Jeudi 10 Novembre

Journée Chasse et Venaison (11<sup>ème</sup> édition) : Présents sur la scène des chefs, Espace démos et table de Lucullus organisée par la Fédération départementale des Chasseurs de la Côte d'Or en partenariat avec l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or et les métiers de bouche.

**JOURNÉE** - Exposition "Retour de chasse" : Gibiers en cuisine et préparations charcutières • LIEU : Table de Lucullus

**10h30 - 11h30** Déroulement d'une fabrication artisanale de terrine de gibier • LIEU : Scène des Chefs

**10h30** Concours de terrines de gibier réalisées par les chasseurs et leurs familles • LIEU : Scène des Chefs

**12h - 13h30** Recettes de gibier réalisées en public par des chefs de cuisine et dégustation accompagnée des accords mets et vins • LIEU : Scène des Chefs

**14h - 17h** 24<sup>es</sup> RENCONTRES FÉMININES HÔTELIÈRES organisées par l'Amicale des Cuisiniers, en collaboration avec la Fédération des Chasseurs de la Côte-d'Or - Réalisation de recettes de gibier par les élèves des lycées hôteliers • LIEU : Scène des Chefs

**15h - 18h** Dégustations offertes au public de terrines de gibier réalisées par les traiteurs partenaires • LIEU : La Table de Lucullus

**18h** Proclamation des résultats et remise des prix aux lauréats du concours de terrines - Remise des diplômes aux participants • LIEU : La Table de Lucullus

**18h30 - 20h30** Recettes de gibier réalisées en public par des chefs de cuisine ; Dégustation accompagnée des accords mets et vins • LIEU : Scène des Chefs

**À partir de 18h15** Fanfare de sonneurs de trompes de chasse Rallye des Trompes de l'Ouche



### PRATIQUE

Journée « Saveurs de Venaison »  
durant la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon,  
le jeudi 10 novembre 2022,  
3 Boulevard de Champagne,  
21000 Dijon.

L'inscription pour le concours de terrines est à faire auprès de la Fédération des chasseurs de Côte-d'Or.

**Renseignements :**  
03 80 53 00 75 • accueil@fdc21.com • www.fdc21.com



# DESTINATION SHOPPING

Bienvenue dans le plus grand centre commercial éphémère de la région, des moments savoureux et la convivialité en plus !

Envie de changer de canapé, de déguster un bon petit plat, de découvrir les derniers produits de beauté à la mode, de rénover son intérieur ou de dénicher un produit malin pour la cuisine ? Plus de 450 exposants (dont 25% de nouveaux) proposent la plus grande offre commerciale de la région dans une dizaine de secteurs. Une occasion unique de découvrir, tester, comparer, goûter ... et se faire plaisir !

## LA GASTRONOMIE ET L'ART DE VIVRE, ADN DE LA FOIRE

Spécialités de nos régions ou de contrées lointaines, saveurs salées et sucrées..., la foire propose un savoureux mélange pour régaler toutes les papilles. Dans le grand hall, près de 200 exposants proposent un véritable tour du monde des saveurs. L'occasion de faire son marché et d'effectuer des emplettes gourmandes dans une ambiance conviviale.

Pour accompagner ces spécialités gourmandes, un petit tour dans le secteur des vins et alcools s'impose. Grands crus, petits vins de pays, millésimes prestigieux, AOC, Champagnes et spiritueux, c'est le moment ou jamais de remplir sa cave !

A l'heure de passer à table, une vingtaine de restaurants proposent de déguster des spécialités de nos régions et d'éveiller nos papilles à de nouvelles saveurs : libanaises, brésiliennes, antillaises... Le plus dur sera de choisir !

## PRÉCISION IMPORTANTE : LES RESTAURANTS RESTENT OUVERTS LE SOIR APRÈS LA FERMETURE DE LA FOIRE

La foire compte une dizaine de bars où l'on peut consommer à tout moment de la journée (avec modération naturellement) et propose également des plats à consommer sur place ou à emporter pour combler un petit creux.

## SE SENTIR BIEN CHEZ SOI

Pour une maison confortable, économique, écologique et tendance, le secteur de la maison, le deuxième plus important de la foire, réunit près de 180 exposants. Les professionnels présentent les techniques les plus récentes et les dernières nouveautés en matière d'amélioration et de rénovation de l'habitat et apportent leurs conseils aux visiteurs : matériaux innovants, solutions d'aménagement, idées déco...ainsi que sur un sujet d'une actualité brûlante, les économies d'énergie.

Aménagement, décoration...Tous les styles sont représentés : enseignes renommées, créations artisanales, signatures design... L'occasion de faire le plein d'idées pour offrir un coup de jeune à son intérieur.

Dernières tendances, nouveaux coloris, matériaux inédits, c'est le moment de profiter du choix et des conseils des professionnels présents pour aider les visiteurs à concrétiser leurs projets de cuisines et salles de bains.

Pour préparer l'arrivée des beaux jours, aménager et profiter pleinement de son jardin, son balcon, sa piscine, plusieurs exposants proposent leurs conseils, produits et services.

Le temps libre et les loisirs : livres, jeux et jouets pour enfants, musique, objets de décoration etc... ont également leur espace à la foire.

## LES DEMONSTRATEURS, ROIS DE LA FOIRE

Pas de foire sans démonstrateurs ! Une trentaine d'entre eux présentent les nouveautés en matière d'articles culinaires, des produits malins pour se faciliter la vie au quotidien : robots, râpes, moules et articles en silicone, couvercles anti-débordement, couteaux et ménagères, poêles et sauteuses, ouvre-boîtes, épilateurs, boîtes de rangement, planches à découper etc.

## LE COCKTAIL DU BIEN-ÊTRE : MODE, BEAUTÉ, SANTÉ

Prêt-à-porter masculin et féminin, chaussures, maroquinerie, chapeaux, bijoux et accessoires : un choix de styles, de matières, de couleurs pour satisfaire les goûts les plus divers. Les nouveautés beauté sont à découvrir sur cet espace, destiné aussi bien aux hommes qu'aux femmes. Un passage obligé pour tous ceux et celles qui souhaitent prendre soin de leur beauté et de leur bien-être : outre les produits cosmétiques, l'offre s'élargit aux soins du visage, du corps et des cheveux, aux parfums, aux articles de massage et de relaxation....

## UNE MOBILITÉ SOUCIEUSE DE LA PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Aujourd'hui, l'innovation est au cœur de la mobilité : voitures et voiturettes électriques, hybrides, trottinettes, scooters électriques... C'est pourquoi la foire de Dijon accueille plusieurs exposants de ce secteur.

## UNE TOUCHE D'EXOTISME

Une vingtaine d'exposants proposent les objets les plus hétéroclites en provenance des quatre coins de la planète. Objets décoratifs, vêtements traditionnels, bijoux, minéraux, instruments de musique, nappes, petit mobilier... De belles surprises en perspective !

## UNE VITRINE POUR LES COLLECTIVITÉS ET ORGANISMES OFFICIELS

La foire accueille traditionnellement les collectivités et organismes officiels qui souhaitent se faire mieux connaître du grand public au travers de leurs missions. Sont présents cette année :

- LA VILLE DE DIJON et DIJON MÉTROPOLE
- LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA CÔTE D'OR
- LE CONSEIL RÉGIONAL DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE
- SHOP IN DIJON – Association des commerçants dijonnais
- LA POLICE NATIONALE

## LES MÉDIAS PARTENAIRES DE LA FOIRE

Fidèle au rendez-vous, **Le Bien Public** qui relate chaque jour l'actualité de la foire dans ses colonnes proposera sur son stand la souscription d'abonnements bénéficiant d'un prix foire, des hors-séries à la vente ainsi qu'un jeu avec tirage au sort. Le quotidien local présentera également son « club abonné » à l'ensemble de ses abonnés...

Cette année, **France Bleu Bourgogne** s'installe pour toute la durée de la foire sur un espace situé à proximité de l'entrée principale et proposera diverses animations aux visiteurs ainsi que des jeux permettant de gagner de nombreux cadeaux, animations diverses...

**France Bleu Bourgogne** qui réalisera également quelques émissions en direct, sera rejoint pendant une journée le 6 novembre par **France 3 Bourgogne-Franche-Comté** ; au programme, un jeu-quiz et le passage d'animateurs.



# LE VILLAGE INTERNATIONAL

Créé lors de la dernière édition et plébiscité par les visiteurs, le village international met la diversité à l'honneur et fait voyager les visiteurs de l'Europe à l'Asie en passant par l'Amérique du Nord. Cinq pays sont rassemblés et ont l'opportunité de faire découvrir leur culture, des spécialités culinaires aux produits artisanaux typiques.

Nouvelle venue cette année, la **Belgique** présentera quelques-unes de ses spécialités gastronomiques et de son art de vivre emblématiques sous la forme originale d'un petit train tirant des « wagonnets-cabanes » : un bar à bières, un restaurant de moules frites, la célèbre cabane à frites avec une grande friteuse ronde en animation, les gaufres traditionnelles, le chocolat ainsi que de l'artisanat local....Les visiteurs pourront également assister à un spectacle exceptionnel et très connu en Belgique : la sculpture sur chocolat et déguster du champagne au chocolat...

De retour sur un espace agrandi, l'**Irlande** sera à nouveau présente pour assurer le spectacle, notamment avec un pub convivial qui sera au centre de toutes les attentions. À déguster, des spécialités au saumon, des fromages mais aussi une sélection des meilleurs whiskys. Côté artisanat, découvrez un stand de bijoux celtiques, de vêtements en cuir et de vestes et bérêts.

Le **Canada** recevra à nouveau les visiteurs en immersion avec un bison grandeur nature posté à l'entrée de son village. Son grand restaurant accueillera, entre autres, les amateurs de Poutines mais aussi ceux de musique puisqu'une scène sera dédiée à une violoniste renommée en Amérique du Nord. Un chalet fera découvrir la culture amérindienne tandis que côté gourmandises, les produits issus de l'érable figureront en bonne place ainsi que les bières et les cocktails à déguster dans un bar typique.

Présente chaque année depuis l'édition qui l'a consacrée « hôte d'honneur », l'**Italie** revient avec un village d'envergure. Les dégustations de charcuterie et de fromages seront évidemment au rendez-vous ainsi que de truffes d'Alba, d'huiles d'olive et de chocolats. Le tout complété par une belle sélection de vêtements et de maroquinerie.

Le **Vietnam** sera également représenté à l'étage du Hall 2 lors de la 92ème édition de la Foire de Dijon. Les visiteurs pourront découvrir les attraits touristiques, la gastronomie, la culture, l'artisanat, la musique et la danse de ce lointain pays, au sein d'un pavillon richement décoré.

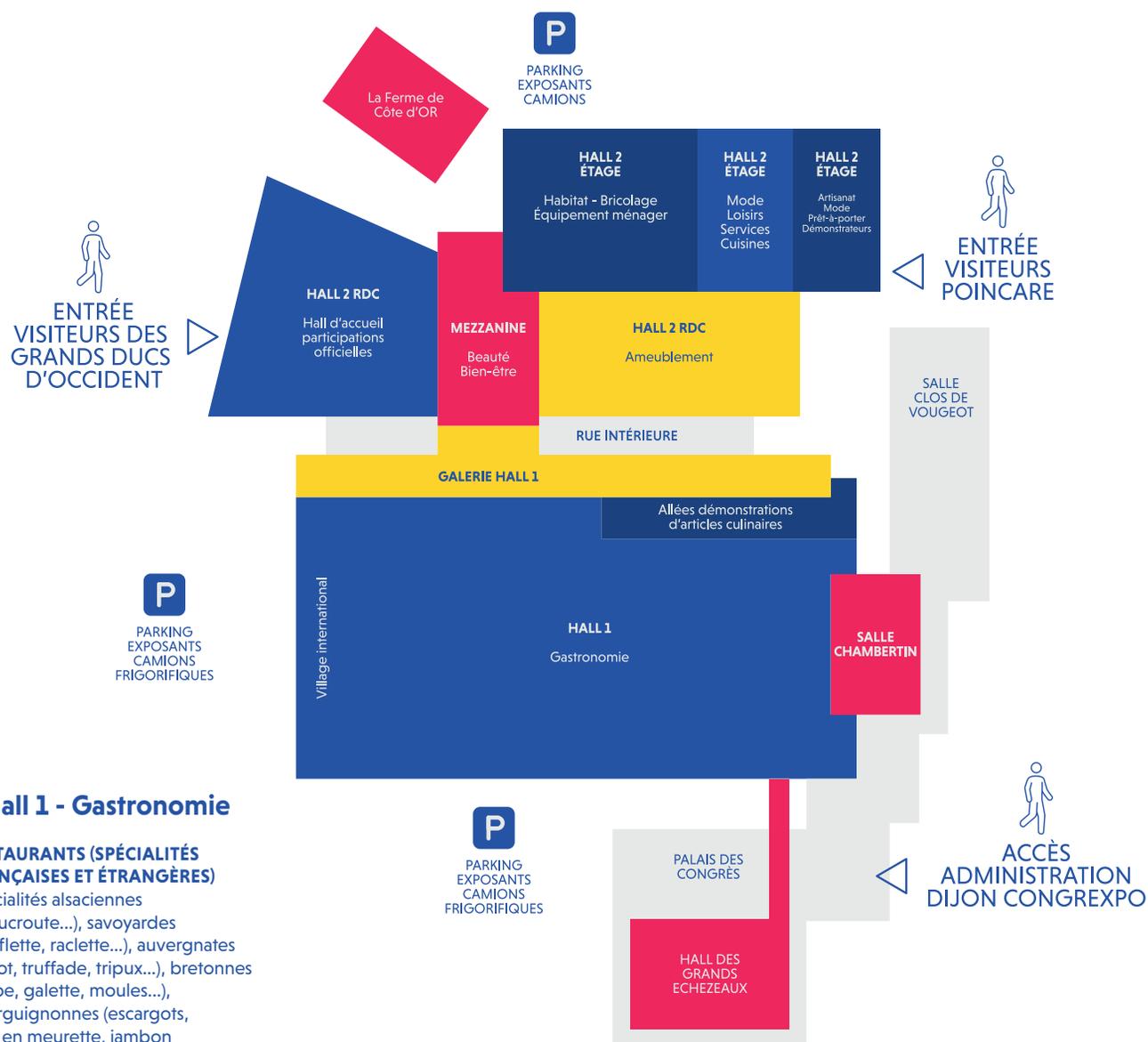
## SOLIDARITÉ AVEC L'UKRAINE

Dijon Congrexpo entretient des liens de coopération et d'amitié avec la ville de Vinnytsia en Ukraine depuis plusieurs années. Un pavillon ukrainien était d'ailleurs présent au sein du Village international lors de l'édition 2021 de la Foire.

Cette année, l'association Ukraine – Dijon – Besançon disposera d'un stand où les visiteurs pourront obtenir tous les renseignements utiles sur les différentes possibilités de venir en aide aux Ukrainiens confrontés à la guerre.



# PLAN DE LA FOIRE



## • Hall 1 - Gastronomie

### RESTAURANTS (SPÉCIALITÉS FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES)

Spécialités alsaciennes (choucroute...), savoyardes (tartiflette, raclette...), auvergnates (aligot, truffade, tripoux...), bretonnes (crêpe, galette, moules...), bourguignonnes (escargots, œuf en meurette, jambon persillé, cuisses de grenouilles...), normandes (tripes à la mode de Caen, camembert chaud...), du sud ouest (foie gras, magret de canard...), orientales (couscous, tajine, pâtisseries...), italiennes (pizza, pâtes...), espagnoles (paëlla...), vietnamiennes (nems, bo bun, rouleau de printemps, banh mi...), brésiliennes (tapas...), etc.

### ALIMENTATION ET PRODUITS RÉGIONAUX

Sucrés (nougat, calisson, praline, cannellé...), fromages (beaufort, abondance, comté, tomme, morbier, tête de moine...), charcuterie...

### VILLAGES INTERNATIONAUX

Canada, Italie, Irlande, Vietnam (étage), Inde (étage)

### BARS - BRASSERIES

Croque-monsieur, chèvre chaud, panini, frites...

### VINS - ALCOOLS

Vin, liqueur, rhum...

## • Hall 1 - Galerie

- ARTICLES CULINAIRES ET DE MÉNAGE
- CUISINES - SALLES DE BAINS
- JEUX - LOISIRS - MUSIQUE - LIVRES
- MACHINE À COUDRE ET À REPASSER
- MATÉRIEL DE CAVE
- NOUVELLES TECHNOLOGIES
- ASSOCIATIONS
- ASSURANCES - MUTUELLES - BANQUES
- DIVERS
- INSTITUTIONNELS - COLLECTIVITÉS - SERVICES
- MÉDIA - PRESSE

## • Hall 2 - Étage

- ARTISANAT - OBJETS DE DÉCORATION
- ARTISANAT ÉTRANGER
- AUTOS - MOTOS - QUADS
- BRICOLAGE
- ÉQUIPEMENT MÉNAGER
- HABITAT ET IMMOBILIER
- JARDIN - PISCINES - SPAS

## • Hall 2 - Étage

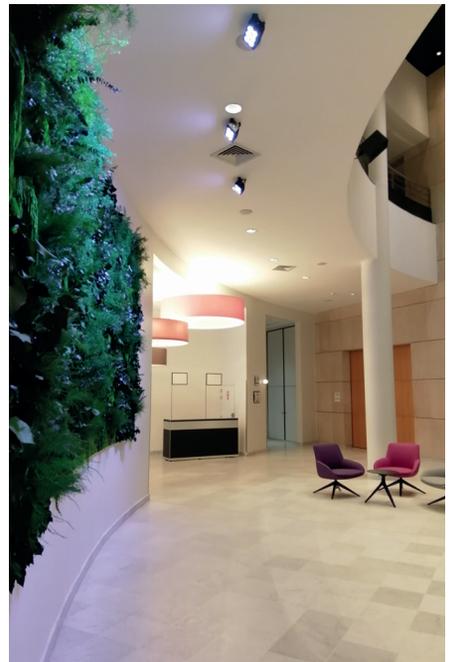
- MODE ET ACCESSOIRES - PRÊT-À-PORTER
- ARTISANAT DU MONDE - DÉMONSTRATEURS

## • Hall 2 - RDC

- AMEUBLEMENT - DÉCORATION

## • Mezzanine

- BEAUTÉ - SANTÉ - BIEN-ÊTRE



CHEZ NOUS,  
L'APPÉTIT OUVRE  
À 10H00.

**CÔTÉ SAVEURS**

10h - 11h du lundi au dimanche

Toute la cuisine,  
tout près de chez vous.



ICI, ON PARLE D'ICI.

**PROG  
RAMME**  
**DU 1<sup>ER</sup> AU 13**  
**NOVEMBRE 2022**  
LES TEMPS FORTS DE LA FOIRE

## Mardi 1er Novembre

Journée des jeunes chefs représentatifs de la jeune scène gastronomique dijonnaise avec:

- Le Malto, Dijon, chef Maxime Victorin
- La Musarde, Hauteville les Dijon, chef Charlélie Clerget
- Betterave, Dijon, chef Hugo Schneider



## Mercredi 2 Novembre

JOURNÉE MAISON LOISEAU

Master-classe à la chef Patrick Bertron\*\* (Saulieu) ouverte à 3 visiteurs de la Foire qui auront gagné leur participation sur nos RS.

Démo/dégustation du nouveau chef de Loiseau des Ducs (Dijon), Jean-Bruno Gosse

Démo/dégustation de Louis-Philippe Vigilant\* (avant à Dijon, maintenant aux côtés de Bertron à Saulieu)

Démo/dégustation du chef pâtissier de Saulieu Xavier Jacquin

Boutique Loiseau sur l'espace Démo



## Jeudi 3 Novembre

JOURNÉE « CUISINE RESPONSABLE »

### NOUVEAU

Ma cuisine 0 déchet - Démo/dégustation avec une maraîchère de la région (et les cuisiniers de l'Amicale). Comment cuisiner sans rien perdre – Opération avec le Conseil départemental 21 Conseil Départemental de la Côte-d'Or:

- Pôle Aménagement et Développement des Territoires
- Direction Agriculture, Environnement, Partenariat local
- Service Environnement et Milieux naturels

### NOUVEAU

Banque Alimentaire: 6 bénéficiaires des associations qui travaillent avec la BA apprendront à cuisiner des plats simples (avec les produits de la BA) avec les cuisiniers de l'Amicale.

En parallèle Dijon Congrexpo offre un repas à la Foire à une trentaine de bénéficiaires + Opération auprès des exposants pour les inciter à donner à la BA

# PROGRAM

## Vendredi 4 Novembre

### NOCTURNE

Atelier Enfants 1h30 thème Halloween  
Sur inscription  
Ouvert à 6 enfants 6/12 ans qui apprendront à cuisiner salé/sucré avec Muriel Arcos de Cakes In the City  
Atelier gratuit

**17h/19h** Démonstrations/dégustations de mixologie (art des cocktails) avec M. Moutarde (établissement très connu à Dijon)

Le concours de Jambon persillé : Concours professionnel organisé par la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine

## Samedi 5 Novembre

### NOCTURNE

Journée de l'Amicale présidée aujourd'hui par Daniel Blanchard Toute la journée les cuisiniers de l'Amicale enchaîneront les démos/dégustations



## Dimanche 6 Novembre

L'actrice Laëtitia Milot vient sur la Scène des Chefs cuisiner avec le chef étoilé Stéphane Derbord la célèbre recette du poulet Gaston Gérard  
Démonstration suivie d'une dégustation.

L'actrice dédicacera ensuite ses ouvrages sur l'espace démos et se prêtera au jeu des photos avec le public.



## Lundi 7 Novembre

### LE GRAND PRIX NATIONAL DE LA GOURMANDISE

Concours professionnel pâtisserie/ chocolaterie de haut niveau  
49<sup>e</sup> édition Présidé par Fabrice Gillotte, MOF Chocolatier, jury composé de MOF et de pâtisseries de renom.

Concours de croquembouches, concours réservé aux élèves de la mention complémentaire Pâtisserie de l'École des Métiers de Dijon métropole (Fait partie du Grand Prix National de la Gourmandise Détails ultérieurement)

Les concours de la Boulangerie :  
Concours professionnels

## Mardi 8 Novembre

Journée de l'École des métiers de Dijon métropole

Toute la journée les élèves des différentes sections se succéderont sur la Scène des Chefs avec des démos/dégustations et en parallèle sur l'Espace Démos

La salle fait son show, très beau challenge inter-établissements « La salle fait son show » est destiné à valoriser les métiers de la salle ; il est organisé conjointement par l'École des Métiers, l'école hôtelière Saint-Bénigne, l'école hôtelière du lycée Le Castel et une autre école cette année.

# ME

## Mercredi 9 Novembre

Concours de Jeunes Espoirs  
Président : Stéphane Derbord  
Concours professionnel dont l'objectif est de promouvoir les jeunes espoirs de la cuisine. Il est réservé aux jeunes professionnels de 18 à 26 ans. Il mettra en scène sous forme dynamique et contemporaine 6 candidats contraints de cuisiner dans un temps imparti une entrée et un plat imposés.  
Organisé par l'Amicale des Cuisiniers de Côte d'Or.

Le défilé des Confréries

## Du 10 au 13 Novembre

Concours Vinidivio

**12 Novembre** Paulée LE 12/11)



## Jeudi 10 Novembre

**NOCTURNE**

Journée Chasse et Venaison (11eme édition):  
Présents sur la scène des chefs, Espace démos et table de Lucullus organisée par la Fédération départementale des Chasseurs de la Côte d'Or en partenariat avec l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or et les métiers de bouche



# PROGRAM

## Vendredi 11 Novembre

### ☾ NOCTURNE

#### 14h/17h • NOUVEAU

Concours POKE d'OR : Concours de poke bowl pour les cuisiniers amateurs - En parallèle danses tahitiennes sur l'espace démos pour se mettre dans l'ambiance palmier et sable chaud !

17h/19h Démon/Dégustations de mixologie par M. MOUTARDE



## Samedi 12 Novembre

### ☾ NOCTURNE

Journée des produits régionaux  
3 chefs de la région viendront décliner les produits phares de la région avec des recettes originales.

## Dimanche 13 Novembre

Atelier Enfants 1h30 sur le thème de Noël  
Sur inscription  
Ouvert à 6 enfants 6/12 ans qui apprendront à cuisiner salé/sucré avec Muriel Arcos de Cakes In the City  
Atelier gratuit

Et sur l'Espace démos :  
Concours TARTES NO LIMIT,  
concours très sympa  
2<sup>e</sup> édition  
Présidé par le pâtissier Pierre HUBERT  
Voir toutes les infos sur le site de la Foire.



# MMME



# LA FOIRE DIGITALE

**Connect'Event** : la plateforme digitale pour vivre la Foire à distance

DIJON CONGREXPO présente  
**CONNECT'EVENTS**

NOS SOLUTIONS

présentielles + virtuelles

Multipliez l'impact de vos événements !

Pour la deuxième année, la foire et son ambiance bien particulière vont résonner bien au-delà du parc des expositions. Depuis la plateforme accessible depuis le site [foirededijon.com](http://foirededijon.com), les internautes pourront en effet retrouver l'ensemble des offres des exposants et visionner en replay les animations ainsi que les émissions quotidiennes « En direct de la foire » enregistrées au studio situé au cœur de la foire, de quoi leur donner envie de venir vivre toutes les émotions de l'événement en live.

Rappelons qu'en 2021, la plateforme avait reçu près de 50 000 visites et souvent fait le bonheur de fidèles de la foire malades, âgés ou dans l'incapacité de se déplacer.

Cette année, la plateforme restera en ligne jusqu'au 21 novembre ; l'occasion pour les exposants de bénéficier d'une visibilité supplémentaire et de prolonger « l'effet foire ».



# LE STUDIO : EN DIRECT DE LA FOIRE

Le studio inauguré en 2021 et installé au cœur même de l'événement servira à nouveau de décor à « EN DIRECT DE LA FOIRE », une émission de TV quotidienne consacrée à l'actualité et aux tendances de la foire. Au programme, interviews, tables rondes, démonstrations, présentations de produits... Comme les démonstrations réalisées sur la Scène des Chefs, cette émission programmée en fin de matinée et animée par Nadège Hubert et Amandine Ibled sera diffusée en direct sur les écrans répartis au sein de la foire et visible le jour même pour certaines d'entre elles ou dès le lendemain en replay via la plateforme digitale.

Le studio sera également mis à la disposition des médias qui le souhaitent pour y enregistrer leurs émissions, recevoir des invités, rencontrer leurs auditeurs, etc...



# VERS UNE FOIRE PLUS RESPONSABLE

DIJON CONGREXPO est engagé dans une démarche de développement durable depuis 2017 et a obtenu une certification à la norme ISO 20121 en 2020 ; les objectifs stratégiques suivants constituent le socle de sa politique RSE :

# 1

Fournir les meilleures conditions de **santé, sécurité, qualité** et **confort** en vue de la satisfaction des parties prenantes

# 2

**Maîtriser les impacts environnementaux** induits par l'accueil et l'organisation d'évènements.

# 3

Permettre aux parties prenantes de **s'impliquer concrètement** dans la démarche de Dijon Congrexpo.

Au-delà des actions mises en œuvre sous notre responsabilité, toutes les parties prenantes (exposants, prestataires, visiteurs...) peuvent contribuer à notre démarche.

**Concrètement; DIJON CONGREXPO met en œuvre sa politique RSE à travers les objectifs suivants :**

## OPTIMISER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE LA FOIRE :

- Optimiser le tri, la gestion et la revalorisation des déchets en garantissant la propreté du site : le volume de déchets de la Foire atteint 100 tonnes. La cible est de trier pour mieux recycler. Le recyclage est permis par le déploiement de points de tri sélectif dès le montage jusqu'au démontage de la foire.
- Conformément au plan de sobriété énergétique de l'évènementiel professionnel validé par le gouvernement et l'UNIMEV, DIJON CONGREXPO met 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.
- Les exposants sont incités à améliorer les performances environnementales de leur stand (suivi des bonne pratique en matière d'éco conception, éclairage LED, utilisation de moquette recyclable ou de bois certifié PEFC ou PSC...) à participer au plan de sobriété énergétique en limitant les consommations d'énergie sur leur stand.

## RÉDUIRE LA CONSOMMATION DE RESSOURCES ET DE MATÉRIAUX :

- Dijon Congrexpo est équipé en matériel de stands réutilisables.
- Réutilisation/recyclage de moquette 100% des moquette achetée par DIJON CONGREXPO est recyclage ; depuis de nombreuses années, une partie des moquettes utilisées lors d'évènements au Parc des Expositions et Congrès de Dijon retrouve une seconde vie auprès d'associations, collectivités, entreprises... En 2019 (dernière année de référence) le taux de revalorisation de moquette était de 30%).

## INCITER LES PARTIES PRENANTES À OPTER POUR DES MOYENS DE TRANSPORT PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT :

- Partenariat avec l'opérateur mobilité KEOLIS pour la promotion des transports en commun auprès des personnes souhaitant accéder au site.
- Vente du « Pass Divia » : titre combiné permettant un accès à la Foire et l'usage à volonté du réseau Divia bus et tram.
- Garantir les conditions optimales de sûreté du site par la prévention des risques et la gestion des situations d'urgence.
- DIJON CONGREXPO met en place des prestations de contrôle d'accès, de surveillance et de gardiennage nécessaires pour le maintien de la sécurité sur le site du Parc des Expositions et Palais des Congrès de Dijon en respect des obligations d'ERP 1<sup>ère</sup> catégorie.
- DIJON CONGREXPO a recensé et évalué les risques des situations d'urgence pouvant survenir sur le site et les moyens de prévention associés.

## UNE DÉMARCHE RESPONSABLE :

Dijon Congrexpo, certifié ISO 20121, premier site certifié en Bourgogne Franche Comté, depuis avril 2020, a à cœur de conjuguer qualité de prestation et engagements sociaux et environnementaux.

La diminution du gaspillage (réutilisation du matériel)  
Une attention particulière à son empreinte carbone (transport)  
Une démarche d'économie circulaire (gestion des déchets, achat, conception et consommation responsable)  
Insertion sociale

Une démarche guidée par des valeurs fortes :

**L'excellence • Le courage • L'honnêteté • L'audace • Le respect**

Dans le cadre de cette norme spécifique à la filière événementielle, Dijon Congrexpo s'est engagé dans un management responsable, conciliant la recherche de l'amélioration de la performance globale et la maîtrise des impacts économiques, sociaux et environnementaux liés à son activité.

Ici la star, c'est le produit.

**\*SUCCULENT !**

TOUS LES SAMEDIS  
À 11.25 SUR

france.tv **3** bourgogne  
franche-comté



Hall 2 RDC - E2D2 / D3C3



## DIJON MÉTROPOLE, DESSINONS ENSEMBLE UN TERRITOIRE SOLIDAIRE, ÉCOLOGIQUE ET RAYONNANT

Comme chaque année, la ville et la métropole de Dijon seront présentes à la foire sur un stand mutualisé, avec pour thématique générale «Dijon, territoire innovant pour un futur plus écologique». Les grands projets seront à nouveau mis à l'honneur sur une surface de plus de 140m<sup>2</sup> interactive et riche en animations.

### DES ESPACES CONSACRÉS AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Des espaces consacrés aux enjeux environnementaux OnDijon, RESPONSE, l'hydrogène, la méthanisation, la transition alimentaire et son programme ProDij. Autant d'ambitieux projets pour lesquels les 23 communes du territoire se sont investies pour construire une métropole douce à vivre. De la métropole intelligente et connectée à nos assiettes, en passant par la transition énergétique et les quartiers du futurs, Dijon s'engage pour une meilleure qualité de vie de ses habitants.

### AU PROGRAMME

- Les Climats du vignoble de Bourgogne : invité d'honneur  
L'histoire du vignoble de Bourgogne et des Climats n'aura plus de secret pour les visiteurs qui sous forme de jeux, de quiz et à l'aide de la réalité augmentée, partiront à la découverte des Climats.
- La Cité internationale de la gastronomie et du vin fait son show  
Inaugurée en mai 2022, la Cité internationale de la gastronomie et du vin fait son show et s'installe pendant 13 jours sur le stand de la ville et de la métropole de Dijon. Dégustations, apéritifs, shows culinaires, valorisation des produits du terroir, rencontre avec les chefs d'ici et d'ailleurs, chaque jour un programme riche en goûts et en saveur.
- Le « Living Lab », espace de démonstration de la transition écologique, tourné vers l'avenir de Dijon métropole, mettra en lumière l'évolution des grands projets de la métropole : vidéos, maquette interactive, conférences... de nombreux rendez-vous pour répondre à l'ensemble des questions et (re)découvrir l'application OnDijon qui vous simplifie la vie.



[dijon.fr](http://dijon.fr)

[metropole-dijon.fr](http://metropole-dijon.fr)



## LES TEMPS FORTS SUR LE STAND VILLE DE DIJON – DIJON MÉTROPOLE

- Découverte des Climats du vignoble de Bourgogne
- Show en cuisine avec La Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon :
  - animations, recettes par la Cuisine Expérientielle,
  - cocktail par le Chef Dansard, animations et dégustations par le Village Gastronomique : smoothies, soupe, fromages, charcuterie, etc.
  - show culinaire autour des sushis avec le chef Vincent Broggi
  - démonstration autour de la gastronomie traditionnelle avec le chef Clément Bidart
  - ateliers bœufs, avec dégustations par le groupe Epicure
  - ateliers pâtisserie avec l'école Ferrandi
  - animations, dégustations du Manège à moutarde
  - découvertes des produits bourguignons : anis, cassis, etc.
  - jeux patrimoniaux avec Le 1204, Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine de Dijon
- ProDij., mieux manger, mieux produire : profitez des animations et dégustations
- RESPONSE, la réponse de Dijon au réchauffement climatique : démonstrations autour de la maquette du quartier Fontaine d'Ouche
- Le Conseil municipal des enfants fête les 10 ans du tram : ateliers créatifs et participatifs
- OnDijon : démonstrations d'une application indispensable
- Horizon Paris 2024 : rencontres et dédicaces avec #TEAMSPORTDIJON
- Le festival des « Nuits d'Orient » en résidence : place à la culture !
- La Forêt des enfants grandit à la foire
- Découverte gourmande et surprenante des miels de Dijon
- La Dijonnaise, l'eau de Dijon à déguster sans modération avec Odiva
- Sensibilisation au tri avec le Tri Truck
- L'UB fête ses 300 ans : retour vers le futur avec une communauté universitaire riche de sa diversité
- 1, 2, 3 Souriez ! Profitez d'un décor unique en famille ou entre amis le temps d'une photo souvenir.

Retrouvez toutes les informations  
**SUR DIJON.FR**  
Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La Foire de Dijon, un moment unique pour mieux comprendre l'ambition métropolitaine.



dijon.fr

metropole-dijon.fr



Photos : Philippe Bruchot / CD21



# TOUS ACTEURS DE NOTRE ALIMENTATION

Petite France agricole, la Côte-d'Or est un département vaste aux productions agricoles nombreuses, mais éloignées des bassins de population.

Depuis 2011, le Conseil Départemental mène des actions multi-partenariales avec la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or pour **structurer et développer les filières locales** : soutenir la production locale, maintenir l'activité en milieu rural, assurer un approvisionnement de qualité aux Côte-d'Oriens, et faciliter les relations entre fournisseurs et acheteurs de produits locaux.

C'est justement pour rapprocher les producteurs et les consommateurs qu'un Projet Alimentaire Territorial départemental (PATd), baptisé **Alimen'terr 21**, a vu le jour. Copiloté par le Département et la Chambre d'Agriculture et labellisé officiellement par l'Etat en 2021, il vise à **soutenir la consommation des produits locaux** et répondre aux **grands enjeux des territoires** en matière de **politique agricole et environnementale**.

Sous la bannière d'Alimen'terr 21 se rattachent la marque "Savoir-faire 100% Côte-d'Or" ainsi que les plateformes Agrilocal et "J'veux du local".

## ● **AGRILOCAL** • [agrilocal21.fr](http://agrilocal21.fr)

Créée en 2017, cette plateforme **met gratuitement en relation les producteurs et les acheteurs de la restauration collective** (collèges, lycées, maisons de retraite, etc). Un intermédiaire qui simplifie les démarches, dans le respect des règles de la commande publique.

## ● **SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR**

Initiée en 2019 et avec aujourd'hui 250 agréés, la marque "Savoir-faire 100% Côte-d'Or" a pour vocation de **valoriser et donner plus de visibilité aux savoir-faire, produits, biens et services de qualité, produits en Côte-d'Or**. Elle représente un véritable gage de qualité pour les consommateurs et attire chaque jour de plus en plus de professionnels.

La liste des produits est à retrouver sur l'application mobile.



## ● **J'VEUX DU LOCAL** • [jveuxdulocal21.fr](http://jveuxdulocal21.fr)

Lancée en mars 2020, "J'veux du local" répertorie **les agriculteurs qui pratiquent la vente directe en Côte-d'Or**. Les consommateurs peuvent y retrouver toutes les indications pour aller à la rencontre des producteurs, sur leur exploitation.

PLUS D'INFOS SUR [cotedor.fr](http://cotedor.fr)  
f @ t





# LA CÔTE-D'OR À TABLE !

HALL 1, AU COEUR DU PAVILLON CÔTE-D'OR  
Du 1<sup>er</sup> au 13 novembre

Déguster, savourer, rencontrer, découvrir et partager.  
Un espace de 130 m<sup>2</sup> décliné en 3 univers et pensé autour de la marque "Savoir-faire 100% Côte-d'Or".

- **Nouveau ! Le Bistrot 100% Côte-d'Or "Oui Chef!"**  
Tenu par le Chef traiteur agréé Cyrille Riandet, cet espace restauration proposera aux visiteurs des planches apéritives mixtes, à partager entre amis ou en famille, accompagné d'un verre de vin de l'appellation Bourgogne Côte-d'Or.
- **Nouveau ! La boutique exclusive 100% Côte-d'Or**  
La marque s'invite à votre table ! Boissons, viandes, produits frais, biscuits et autres condiments, la boutique officielle proposera chaque jour une sélection variée de produits emblématiques de la Côte-d'Or et issus du travail de plus de 50 producteurs et artisans agréés.  
Un incontournable pour (se) faire plaisir !
- **Un programme riche en animations et ateliers**  
Découvrir la nouvelle route de la truffe avec La Côte-d'Or J'adore, déguster le bien bon bonbon des Anis de Flavigny, fabriquer un porte-clés Gaston avec la serrurerie Begin, assister à l'atelier fibule animé par le MuséoParc Alésia... et bien plus encore. Il y en aura pour tous les goûts !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



© Image et Associés

## TOUS À LA FERME CÔTE-D'OR !

ENTRÉE AVENUE DES GRANDS DUCS D'OCCIDENT  
Du 5 au 8 novembre

**Le grand rendez-vous de l'agriculture côte-d'orientienne.**  
Le Conseil Départemental et la Chambre d'Agriculture s'associent de nouveau pour réunir les agriculteurs de Côte-d'Or. Rendez-vous sous un chapiteau de 1 400 m<sup>2</sup> pour la 14<sup>e</sup> édition de la Ferme Côte-d'Or !

- **Plus de 80 animaux de 40 races différentes**  
L'endroit idéal pour échanger avec les agriculteurs, fiers de transmettre l'amour de leur métier et de leurs animaux ! Plus de 100 bénévoles se relaieront sur les 4 jours pour accueillir les visiteurs.
- **Plus de 40 ateliers ludiques et pédagogiques**  
Comprendre la synergie entre abeilles et cultures de moutarde, reconnaître les empreintes des animaux de la ferme, se renseigner sur les métiers de la vigne et du vin... et bien plus encore !
- **Un univers adapté à tous les enfants**  
Accueil de 1 500 élèves issus de 35 établissements scolaires et livret pédagogique disponible gratuitement pour approfondir ses connaissances.
- **Des grands rendez-vous à vivre ensemble :**
  - **Atelier maquillage "animaux de la ferme"**  
dimanche 6 novembre, de 15h à 17h
  - **Spectacle de magie par Fabien de Forest**  
dimanche 6 novembre, de 17h à 18h
  - **Concours de jugement de bétail**  
lundi 7 novembre de 10h30 à 15h
  - **Grand défilé des animaux de la Ferme**  
mardi 8 novembre à 16h30

PLUS D'INFOS SUR  
cotedor.fr



© Philippe Bruchot / CD21

## La Région à la Foire internationale et gastronomique de Dijon

du 1<sup>er</sup> au 4 novembre 2022

Sur l'espace régional (hall 2 – stand 03), les visiteurs pourront (re)découvrir comment la Région facilite leur quotidien. Sous forme ludique... promis !



À quoi sert la Région ? C'est une question à laquelle peu savent répondre. Et pourtant, la Région, la plus récente des collectivités territoriales, est présente dans le quotidien de chaque Bourguignon-Franc-Comtois, dans sa vie personnelle comme professionnelle, et peu importe son âge.

De la formation à la transition énergétique, du développement économique aux transports, des lycées à l'agriculture, de la jeunesse aux fonds européens, du sport au tourisme, la Région intervient dans le cadre de ses compétences obligatoires, facultatives et partagées avec les autres collectivités.

Elle a vu ses pouvoirs renforcés en matière de développement économique et d'aménagement durable du territoire et est devenue l'autorité organisatrice des transports sur le territoire. De nouvelles compétences lui ont été transférées : la gestion des transports scolaires et interurbains, et le centre de ressources, d'expertise et de performance sportives (CREPS) dont elle est devenue propriétaire...

**Pour en savoir plus sur la collectivité, rendez-vous sur le stand de la Région. Des jeux vous attendent pour apprendre en s'amusant.**

#### CONTACTS PRESSE :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 80 44 34 66  
Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranche-comte.fr – tel : 03 81 61 61 08

🐦 <https://twitter.com/PresseRBFC>

## Du mardi 1<sup>e</sup> au dimanche 13 novembre 2022

de 10 h à 20 h

(fermeture à 19h le 13 novembre)

## 5 nocturnes

les 4, 5, 10, 11 et 12 novembre

Accès à la foire jusqu'à 22h

- Fermeture du Hall 2 à 21H

(Habitat - équipement de la maison - beauté - bien-être...)

- Fermeture du Hall de la Gastronomie à 23H

## Prix d'entrée

- Plein tarif : 6,50 €
- Tarif réduit : 5,50 €
  - familles nombreuses
  - groupes de +20 personnes
  - séniors de plus de 65 ans
- Tarif jeunes (13 à 25 ans) : 4,00 €  
*Gratuit pour les moins de 13 ans*
- Pack Foire + Vinidivio : 10 €

**Entrée gratuite à partir de 18h**  
les jours sans nocturne :  
**les 1, 2, 3, 6, 7, 8 et 9 novembre**  
*Profitez-en pour dîner à la foire !*

## Billetterie en ligne

Accessible depuis le site [www.foirededijon.com](http://www.foirededijon.com)

Achetez vos billets en ligne avant l'ouverture de la foire et bénéficiez de tarif préférentiels (valables jusqu'au 31/10/2022 inclus) :

- Plein tarif : 5 € (au lieu de 6,50 €)
- Tarif jeunes : 3 € (au lieu de 4,00 €)
- Séniors + 65 ans : 4 € (au lieu de 5,50 €)

## Vinidivio - Salon des vins

Du jeudi 10 au dimanche 13 novembre  
de 10h à 20 h (fermeture à 18h le 13 novembre)

Accessible depuis la Foire uniquement

## Inauguration de la foire

Mardi 1er novembre à 11h

## Organisation

DIJON CONGREXPO  
Parc des Expositions et Congrès de Dijon  
3 boulevard de Champagne – CS 67827  
21078 DIJON CEDEX  
Tél. : 03.80.77.39.00  
[contact@dijon-congexpo.com](mailto:contact@dijon-congexpo.com)  
[www.dijon-congexpo.com](http://www.dijon-congexpo.com)

Pour tout savoir sur la foire 2022,  
consultez le site [www.foirededijon.com](http://www.foirededijon.com)

# LA FOIRE PRATIQUE

## Accès

### Entrées

- Avenue des Grands Ducs d'Occident
- Rue Léon Mauris (entrée Poincaré)

### En voiture

En arrivant à Dijon, suivre « Centre Clemenceau » et le fléchage spécifique « Foire » plus de 2 500 places dans un rayon de 900m autour de la foire :

- Palais des Sports (570 places)
- Clemenceau (582 places)
- Boulodrome + rue Léon
- Mauris (174 places)
- Conservatoire (85 places)
- Malraux (270 places)
- Vaillant (60 places)
- Trémouille-marché (445 places)
- Drapeau (360 places)

### En TER

TER gare de Dijon Centre

### En vélo

Station Divia Vélo di place Jean Bouhey

### En taxi

Les stations de taxi :  
Avenue des Grands Ducs d'Occident  
Boulevard de Champagne

Faites la foire et rentrez chez vous en taxi !  
Dijon Congrexpo et l'association Taxis Dijon renouvellent leur partenariat à l'occasion de la foire : Dijon Congrexpo prendra en charge, les soirs de nocturne, de 23h à minuit, les courses pour reconduire les visiteurs qui le souhaitent à leur domicile (à condition qu'il soit situé dans l'agglomération dijonnaise)

### En bus

Réseau Divia Bus et Tram  
Ligne 6 (Longvic ↔ Toison d'Or)  
Arrêts Marne et Reims

### En tramway

Réseau Divia Bus et Tram  
T1 (Gare ↔ Quétigny centre)  
Stations Auditorium et Poincaré  
Fréquence : 5 à 8 min. en journée et 10 à 15 min. en soirée ou après 20h

### Voiture + Tram

La solution parking relais :  
Pour vous rendre à la foire, ayez le réflexe parkings relais (P+R). Stationnez votre véhicule dans l'un des 3 parkings relais de l'agglomération dijonnaise et prenez le tram :

#### Parking relais Piscine Olympique

Accès en voiture : rocade Est puis sortie Quétigny - 243 places.  
Desservi par la ligne T1  
Dijon Gare ↔ Quétigny Centre  
Station : piscine olympique  
Un tram toutes les 5 à 15 minutes

#### Parkings relais Valmy et Zénith (hors soirée de concert)

Situé au terminus de la ligne T2  
(Chenôve centre ↔ Dijon Valmy)  
Station Valmy ou Zénith  
(correspondance avec T1) 190 places  
Un tram toutes les 5 à 15 minutes



**Contact Presse**

François CONTET

03 80 77 39 13

f.contet@dijon-congexpo.com

**PARC DES EXPOSITIONS ET CONGRÈS DE DIJON**

3 Boulevard de Champagne - CS 67827  
21078 DIJON CEDEX (France)

Tél. : (33) (0)3 80 77 39 00

E-mail : contact@dijon-congexpo.com

www.dijon-congexpo.com