



MAIRIE DE DIJON  
PALAIS DES ETATS DE BOURGOGNE



PEGGY BRISET  
RESPONSABLE DES RELATIONS PRESSE  
Service presse-communication  
Tél. : 07 61 91 89 40

PB/LV

Vendredi 7 janvier 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
**LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON  
OUVRIRA SES PORTES LE 6 MAI 2022**

À l'occasion de la cérémonie des vœux 2022 diffusée en ligne sur le site [www.dijon.fr](http://www.dijon.fr), **François REBSAMEN, maire de Dijon et président de Dijon métropole, vient d'annoncer officiellement la date de l'ouverture, le 6 mai prochain, de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon.** 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'incourtournable 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 mètres carrés 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 m<sup>2</sup> 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<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle et bordés par la rivière Ouche, avec un espace boisé classé mais aussi un nouvel éco-quartier de 600 logements. Cette métamorphose 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 BÉCHU & 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 phylloxera 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.

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 ».*

Vous pouvez dès à présent retrouver toutes les informations sur le site officiel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin à l'adresse : <https://www.citedelagastronomie-dijon.fr/>

### **Contacts presse :**

#### **Presse locale :**

Peggy BRISSET

[pbrisset@ville-dijon.fr](mailto:pbrisset@ville-dijon.fr)

07.61.91.89.40

#### **Presse nationale :**

Marthe NEIDHART

[cigv@gingerblue.fr](mailto:cigv@gingerblue.fr)

06.70.77.29.91