

06.05
2022



CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN

D I J O N

www.citedelagastronomie-dijon.fr

DIJON

CAPITALE DU GOÛT
ET DE L'ART DE VIVRE



par **François Rebsamen**
Maire de Dijon
Président de Dijon métropole
Ancien ministre

Alors que le chantier de la Cité internationale de la gastronomie et du vin est entré dans sa dernière ligne droite, notre projet s'est enrichi en consolidant nos ambitions d'origine : raconter et faire vivre les valeurs reconnues par l'Unesco du Repas gastronomique des Français et des Climats du vignoble de Bourgogne, pour rayonner internationalement et devenir un atout majeur d'attractivité pour Dijon et la Bourgogne-Franche-Comté



© Agence d'Architecture Anthony Béchu

Sur le site exceptionnel de l'ancien hôpital général, aux portes du centre historique et de la route des Grands Crus, au kilomètre 1 jusqu'à Marseille de la Vallée de la gastronomie, nous avons conçu un équipement de notoriété internationale. Vont s'y côtoyer tous les publics, tel un morceau de ville à la fois culturel, commercial, ludique, pédagogique et entrepreneurial, un lieu où le patrimoine sera transcendé par des gestes architecturaux contemporains.

Avec le soutien financier de l'État et de la région Bourgogne-Franche-Comté, Dijonnais et touristes sont attendus en nombre pour visiter les expositions, déguster, se former à la cuisine et l'œnologie, participer à des masterclass ou conférences, profiter des boutiques, des restaurants, assister à des projections... Ce dossier est l'un des plus complexes mais passionnants que j'ai eu à mener dans ma vie d'élu. Ses retombées économiques sont considérables, dont celles du chantier estimées à 200 millions d'euros. Ce chantier est le plus gros chantier actuel du groupe Eiffage en région, symbole d'un engagement tenu : la part importante des entreprises locales pour construire la Cité, avec 85 % des entreprises en Bourgogne-Franche-Comté et ce que cela signifie en termes d'emplois pour notre territoire, sans même parler des emplois non délocalisables que cet équipement à haute valeur touristique ajoutée va créer.

C'est le 6 mai 2022 que sera inaugurée la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon, pour ce qui devient la seule Cité de la gastronomie à ouvrir ses portes sur le territoire national. Et en grand chelem : le pôle culturel, l'école Ferrandi Paris, l'école des vins du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, la Cuisine événementielle, tous les commerces de bouche et les cinémas. De quoi faire vivre dès le premier jour, ce qui est la clé du succès dans la durée, le maximum d'expériences aux visiteurs.

« Associant valorisation du patrimoine et intégration d'une architecture audacieuse, mêlant espaces d'expositions, infrastructures touristiques et culturelles ainsi qu'un programme d'habitat, la Cité internationale de la gastronomie et du vin est pour Eiffage un défi comme nous aimons les relever en France et en Europe. Nous sommes fiers d'avoir été choisis pour la réalisation de cet ensemble ambitieux et complexe qui est une parfaite illustration de notre capacité à mener, dans une démarche partenariale avec les acteurs locaux, des projets d'envergure associant toutes les compétences de notre groupe. »

Olivier Genis
Président d'Eiffage Construction

LES GRANDES 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 (MFPCA, présidée par Jean-Robert Pitte) auprès des collectivités territoriales souhaitant accueillir la cité de la gastronomie et faire vivre le repas gastronomique des Français.

16 juillet 2012

Cinq villes sont candidates : Beaune, Dijon, Paris-Rungis, Tours et Versailles (Lyon candidatera dans un second temps).

19 juin 2013

Sur préconisation de la MFPCA, 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 »).

27 juillet 2013

Lancement d'un appel à manifestation d'intérêt de la ville de Dijon afin d'identifier un opérateur susceptible de réaliser le projet de la Cité internationale de la gastronomie de Dijon.

15 décembre 2014

La ville de Dijon, qui a reçu deux dossiers, retient le groupe Eiffage.

Avril 2015

Départ des derniers services du CHU du site de l'hôpital général.

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.

9 octobre 2015

Présentation du projet à l'Exposition universelle de Milan.

25 janvier 2016

Sur décision du conseil municipal, la ville de Dijon se porte acquéreur du terrain de l'hôpital général auprès du CHU de Dijon dont l'ensemble des services ont été transférés vers le nouvel hôpital François-Mitterrand.

2 février 2016

Signature du protocole de vente du site de l'ancien hôpital général à Eiffage et lancement officiel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

21 mars 2017

Dévoilement, en présence du Président de la République, des principaux acteurs-partenaires du projet et première présentation du Comité d'orientation stratégique

25 mars 2017

Ouverture de la Maison du Projet, qui accueillera en 18 mois plus de 11 000 visiteurs.

4 juillet 2019

Pose de la première pierre de la Cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon.

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. Le 1^{er} juin, c'est Guillaume Gomez, ancien chef cuisinier de l'Elysée et ambassadeur de la gastronomie française auprès du Président de la République, qui découvre sur site un projet qui « va devenir un acteur fort pour le rayonnement de notre pays ».

6 mai 2022

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

LE CŒUR CULTUREL DE LA CITÉ

À LA CROISÉE
D'UNE DOUBLE
RECONNAISSANCE
UNESCO



Le repas
gastronomique
des Français ®
Patrimoine de l'Humanité



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Les Climats du vignoble
de Bourgogne
inscrits sur la Liste du
patrimoine mondial en 2015

Combien de villes peuvent-elles se prévaloir de deux reconnaissances Unesco ? Dijon est allée chercher cette chance, qui conforte son positionnement d'incontournable destination du « bien manger » et du « bien boire ». Des valeurs au cœur des expositions de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.



LE COMITÉ D'ORIENTATION STRATÉGIQUE L'exigence scientifique

Co-présidé par Eric Pras (Chef de la Maison Lameloise, 3 étoiles au Michelin) et Jocelyne Pérard (responsable Chaire Unesco « Culture et traditions du vin »), cette instance de 29 sages épris de gastronomie et de vin – chercheurs, historiens, formateurs, viticulteurs, conservateurs, journalistes, dirigeants d'entreprise... – a été mise en place par la ville dès 2017 afin de bâtir, à travers une charte des valeurs et avec tous les acteurs du projet, la stratégie culturelle et événementielle de la Cité et de garantir la validité scientifique de ses contenus.

RACONTER LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Le 16 novembre 2010, il entrait sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Loin d'un label qui figerait les pratiques du pays de la « bonne chère », l'Unesco reconnaissait ainsi la valeur exceptionnelle d'une tradition millénaire qui contribue au renforcement des liens sociaux : les recettes et la transmission des savoir-faire, l'art de choisir les bons produits, de les accompagner du vin idéal, la convivialité qui caractérise le repas festif, les rituels attachés à celui-ci et aux moments importants de la vie, etc. La France s'est engagée 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. Comme le rappelle François Deseille, adjoint au maire délégué au projet, « c'est à ce titre que la candidate Dijon a été choisie, avec pour spécificité la promotion de la culture de la vigne et du vin. Puis nous avons confié à Eiffage la mission de faire sortir de terre la Cité internationale de la gastronomie et du vin », dont plusieurs nouveaux espaces d'expositions feront vivre cet universel repas « à la française ».



© Jean-Louis Bernuy

DE L'APPÉTIT À REVENDRE

La Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, sous l'autorité de trois ministères, ne s'est pas trompée en choisissant la capitale des ducs pour créer une cité de la gastronomie. La réputation de Dijon la gastronomie n'est plus à faire : en attestent ses bonnes tables (7 étoiles Michelin), ses halles vivantes dont un brunch dominical hors du commun, sa foire centenaire, de célèbres recettes ou le fonds gourmand de sa bibliothèque patrimoniale et sa collection de 17 000 menus... Sans oublier, outre une force de frappe éprouvée en matière de recherche agronomique et de formation aux métiers de l'alimentation, des spécialités – moutarde, crème de cassis, pain d'épices, jambon persillé – toujours produites localement par des entreprises et artisans qui misent sur l'innovation et font la renommée touristique de la cité.

BIENVENUE À DIJON-VIGNES Une cité de tout temps viticole

À l'université de Bourgogne, la seule chaire Unesco au monde spécialisée « Culture et traditions du vin » rappellerait que jusqu'à ce que l'urbanisation repousse les vignes hors la ville dès 1850, on cultivait le raisin aux quatre coins de Dijon. Son architecture en garde la trace : le cellier de Clairvaux, l'ancienne échançonnerie du palais, l'église Saint-Philibert qui fut celle des vigneron de Dijon... Autant de témoignages d'une histoire très forte de moines, de ducs et de négociants, qui se prolonge au comptoir de nombreux bars à vins, chez les cavistes et dans les domaines viticoles de l'agglomération : La Cras, propriété de Dijon métropole depuis 2013, ceux de Talant, de Daix et bien sûr de Chenôve et de Marsannay-la-Côte, première et très belle appellation de la Côte de Nuits. Et déjà, à la reconquête du vignoble du Dijonnais sous l'impulsion de François Rebsamen et des élus de Dijon métropole, on plante de nouvelles vignes (près de 100 hectares à terme) avec en ligne d'horizon la création, en cours d'étude à l'Inao, d'une dénomination géographique complémentaire Bourgogne Dijon. Après l'obtention du transfert du siège de l'Organisation internationale de la vigne et du vin qui quitte Paris pour fêter son centenaire à Dijon, la ville s'apprête à renforcer davantage encore sa dimension de vitrine mondiale du patrimoine vitivinicole.



CLIMATS DU
VIGNOBLE DE
BOURGOGNE
PATRIMOINE MONDIAL

COMPRENDRE LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

La Cité internationale de la gastronomie et du vin se déploie au départ de la Route des grands crus. Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Meursault... Sur un ruban de 40 km de long, quelques-uns des vins les plus prestigieux du monde sont produits ici, sublimés par un terroir exceptionnel d'une mosaïque de 1247 parcelles de vignes – les « climats » – qui sont entrés au patrimoine mondial de l'Unesco le 4 juillet 2015. C'est la reconnaissance d'un modèle de viticulture monocépage deux fois millénaire, qui fait que chaque parcelle produit un vin spécifique, même à quelques mètres d'écart, grâce aux différentes qualités de son sol, à son exposition et au talent du vigneron. Mais ont aussi été inscrits les éléments bâtis du secteur sauvegardé de Dijon, qui a joué à travers les siècles un rôle politique et économique fondamental dans la construction de ces Climats, y compris pour faire aboutir ce dossier à haute valeur touristique ajoutée. Une grande histoire qui va légitimement jouir d'un espace d'exposition remarquable au sein de la Cité, dans l'écrin préservé de la grande chapelle de l'ancien hôpital général de Dijon.

UN ÉCRIN D'EXCEPTION

POUR DONNER UN AVENIR À NOTRE HISTOIRE

Judicieusement placée, la Cité internationale de la gastronomie et du vin offre une nouvelle vie à un site hors du commun à Dijon de 6,5 hectares, occupé jusqu'au printemps 2015 par les services du CHU.



De la longue histoire de l'hôpital général subsiste un patrimoine exceptionnellement riche avec des bâtiments construits entre les 15^e et 18^e siècles, bordés par l'Ouche et un espace boisé classé de 3000 m². Le bâti et les éléments architecturaux protégés au titre des monuments historiques ou remarquables – deux chapelles, une apothicaire, des toits vernissés, une réplique du Puits de Moïse... – seront évidemment préservés et valorisés au service de la qualité du projet global. Mais la Cité internationale de la gastronomie et du vin est aussi une formidable opportunité de requalifier ce qui aurait pu demeurer longtemps une friche hospitalière. C'est en ce sens que l'agence d'architecture Anthony Béchu et celle d'Alain-Charles Perrot, architecte en chef des monuments historiques, ont proposé la construction d'édifices contemporains qui, tout en respectant l'histoire et la mémoire du site, vont contribuer à le faire entrer de plain-pied dans le 21^e siècle.

FOCUS SUR La chapelle Sainte-Croix de Jérusalem

C'est l'autre chapelle de la Cité. Fondée en 1459, elle est le dernier témoignage visible de l'hôpital médiéval. Unique bâtiment du site à être classé au titre des monuments historiques, il revenait à la ville de Dijon d'engager un projet de restauration et de valorisation de l'édifice et des œuvres remarquables qu'il abrite. Niché à l'abri des regards dans une des cours intérieures, ce lieu singulier, tour à tour chapelle funéraire et petit musée des hospices dijonnais, trouvera naturellement sa place au sein d'un parcours patrimonial permettant au public de la future Cité d'apprécier et comprendre l'histoire du site.

HUIT SIÈCLES D'HISTOIRE HOSPITALIÈRE

En 1204, à un endroit qui était à l'époque une île sur l'Ouche avant qu'un de ses bras ne fut asséché, fut créé un hôpital spécialement dédié aux enfants abandonnés. Cet établissement voulu par le duc de Bourgogne Eudes III, alors baptisé « hôpital du Saint-Esprit », allait, pendant 8 siècles, abriter les services de « l'hôpital de Dijon ». L'hôpital se développe avec la construction d'une grande salle des malades en 1504, puis de nouveaux bâtiments au 17^e siècle. Il prend le nom d'hôpital Notre-Dame de la Charité, puis, sur volonté de Louis XIV, devient « l'hôpital général » de Dijon. De nouvelles constructions sont réalisées au 19^e siècle ; en 1840, une partie de l'ancienne salle des malades, ornée depuis 1697 par son emblématique façade tournée vers la ville, est transformée en « grande » chapelle.

En 1905, l'hôpital de Dijon est l'un des tout premiers laïcisés en France. La construction du site du Bocage est lancée en 1947. Dès lors, les services du CHR puis du CHU seront répartis entre les deux sites, jusqu'à l'aboutissement du projet d'extension de l'hôpital du Bocage, actuel hôpital François-Mitterrand, dans les années 2000.



ILS FOUILLENT, C'EST NOTRE HISTOIRE Un chantier d'envergure, c'est bon pour l'archéologie !

De fin 2016 à fin 2018, sur l'ensemble du site, quatre campagnes de fouilles ont été menées par l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap). Elles ont mis à jour une partie de la vie du Faubourg Raines dès le Moyen Âge (des viviers à poissons, puis des bains et des auberges, avant le temps des lavandières) et des

vestiges de l'ancien hôpital du Saint-Esprit. De nombreux objets ont ainsi pu être présentés au public au sein de la Maison du projet pendant plusieurs mois ou lors de journées portes ouvertes dédiées qui ont rencontré un vif succès, prouvant la passion qu'entretiennent les Dijonnais avec leur histoire.



LA BIODIVERSITÉ PROTÉGÉE

L'espace boisé classé

Permettant de mettre en valeur 80 arbres remarquables ainsi que l'ouvrage en pierre enjambant le bras de l'Ouche qui traversait jadis le site, l'espace boisé classé constitue, sur 3 000 m², une bulle de verdure entre le bâti patrimonial côté ouest et l'éco-quartier.

En lien avec le jardin des sciences, l'intervention sur cet espace sera légère, avec pour objectif le maintien de l'équilibre existant et ça et là quelques touches de diversité et de floraison (plantation de bulbes de tulipes sylvestres et d'ails des vignes notamment).

Sur l'ensemble des espaces publics du site, Eiffage s'est d'ailleurs engagé à ce que chaque arbre qui sera abattu soit compensé par un arbre replanté.

Autre enjeu environnemental à l'étude : la limitation de la pollution lumineuse afin de respecter le corridor écologique qui débute ici et se poursuit jusqu'au lac Kir.

Une faune à préserver

Triton palmé, crapaud accoucheur et hirondelle de fenêtre... Le site de l'ancien hôpital général abrite plusieurs espèces animales protégées.

Des mesures d'évitement et de réduction des impacts ont été mises en œuvre pour que cette faune ne soit pas perturbée par la métamorphose des lieux : notamment des nichoirs et des filets spéciaux afin que les batraciens restent dans leur zone préservée, sous la surveillance d'un écologue expert en entomologie qui va assister Eiffage jusqu'à plusieurs années après la fin du chantier.



LES 3 PILIERS DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Un nouveau quartier sort de terre, vivant et gourmand, qui va faire rayonner Dijon. Plus besoin en effet de se hisser au dernier étage du parking Monge pour constater que les travaux de la Cité internationale de la gastronomie et du vin sont entrés dans leur dernière ligne droite. Associant valorisation du patrimoine, préservation de la biodiversité et intégration d'une architecture audacieuse, cet impressionnant chantier conduit par Eiffage est à la hauteur d'un projet d'exception qui sera inauguré par l'ensemble de ses acteurs le vendredi 6 mai 2022.

1 UN JOYAU HISTORIQUE QUI SERA RENDU AUX DIJONNAIS ET SÉDUIRA LES TOURISTES

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 marquée 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 rayon-

nera comme un lieu de partage au service du goût, de la mise en valeur des produits locaux et la de transmission des savoir-faire.

Par sa judicieuse localisation, elle s'inscrit comme un phare entre la ville et la vigne. D'un côté 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 oenotouristiques 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 FOISSANT QUI ASSOCIE DES INTÉRÊTS PUBLICS ET DES PARTENAIRES PRIVÉS



LE VILLAGE GASTRONOMIQUE

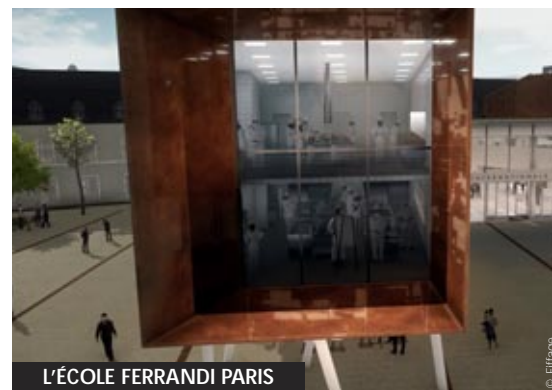
C'est un concept d'une complexité qui ne rentre pas facilement dans le moule classiquement administratif. La Cité est en effet un ensemble composite, avec des intérêts publics et des partenaires privés, mais c'est un projet d'une grande cohérence, qui, à l'heure des désordres alimentaires planétaires, 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'exposition - très travaillés pour Dijon, avec des scénographes aguerris (agence Abaque) et plus d'une centaine d'experts rencontrés - que sur la question de l'événementialisation quotidienne du site et le prix d'entrée.

En prenant la gouvernance des 1750 m² d'espaces d'expositions et de la boutique de la Cité, 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.

3 UNE STRATÉGIE D'ANIMATIONS PERMANENTES AUTOUR DU « BIEN MANGER » ET DU « BIEN BOIRE »



L'ÉCOLE FERRANDI PARIS

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 dans le Village gastronomique, quatre restaurants, une cave à vins hors du commun et l'espace de formation au sein duquel se crée une annexe de la prestigieuse école internationale FERRANDI Paris.

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.

UN SITE IDÉALEMENT SITUÉ ET DESSERVI

Station de tramway « Monge - Cité de la Gastronomie » (T2). Ici convergent également plusieurs lignes de bus et, à moins de 300 mètres, la navette de cœur de ville City. Une station DiviaVélodi, une vélostation et une station d'autoportage sont d'autres atouts déjà implantés sur ce site.

Un parking silo de 460 places. Au service du centre-ville mais aussi pour dynamiser l'entrée sud de Dijon, le parking Monge - Cité de la Gastronomie ouvert fin 2018 a vocation à accueillir les véhicules des visiteurs de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

Gare Dijon-ville. Avec 20 000 voyageurs par jour, la gare et son pôle d'échanges multimodal ne sont qu'à quelques minutes à pied, ou à une station de tram seulement. Idéal pour accueillir facilement les passagers débarquant d'une des cinq lignes TGV desservant Dijon.

La rue Monge vers le cœur de ville. Par cette artère dont la requalification est à l'étude, le secteur sauvegardé, son palais, son musée des Beaux-Arts, ses nombreux commerces, sont à deux pas. Les visiteurs de la Cité internationale de la gastronomie et du vin seront incités à se rendre vers le centre-ville, et inversement, grâce à des parcours touristiques spécialement étudiés.

La route des grands crus.

Elle débute ici ! Des circuits (en navette, en voiture, à vélo, à pied...) proposeront aux visiteurs une « descente » jusque dans les vignes pour découvrir, sur le terrain, les prestigieux 1247 climats du vignoble de Bourgogne.

Un environnement exceptionnel.

Coulée verte le long de l'Ouche et vers le lac Kir, sentier du Batier, jardin des sciences... La nature elle aussi préservée et valorisée est aux portes de la Cité internationale de la gastronomie et du vin !

