



Fiche 1

La Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon : L'histoire du projet

16 novembre 2010. Le repas gastronomique des Français obtient son inscription sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité.

Printemps 2012. Lancement d'un appel à manifestation d'intérêt par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) auprès des collectivités territoriales souhaitant accueillir la cité de la gastronomie.

16 juillet 2012. Cinq villes sont candidates : Beaune, Dijon, Paris-Rungis, Tours et Versailles.

15 octobre 2012. Audition des maires des villes candidates.

Décembre 2012. Dans son rapport adressé aux ministres de la Culture et de la Communication, de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, la MFPCA préconise la création d'un réseau de quatre cités.

11 janvier 2013. L'État fait part de son intention de créer un réseau des cités de la gastronomie.

19 juin 2013. Officialisation, par l'État, du réseau des cités de la gastronomie, fédérant les villes de Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours.

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.

23 juillet 2015. Présentation du projet de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon au président de la République, François Hollande, en visite officielle à Dijon.

9 octobre 2015. Présentation du projet de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon à l'Exposition universelle de Milan.

30 octobre 2015. Présentation du projet à la foire internationale et gastronomique de Dijon.



Fiche 2

La Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon : les acteurs du projet

La ville de Dijon. En étroite collaboration avec les services de la communauté urbaine du Grand Dijon, elle est l'initiatrice du projet. Elle a porté la candidature de Dijon pour l'accueil de la cité. Elle a lancé un appel à manifestation d'intérêt pour identifier le porteur du projet. Elle travaille, depuis décembre 2014, avec Eiffage pour la finalisation du projet. Elle prendra en charge l'aménagement des espaces publics, des contenus du pôle culture et la réalisation du centre d'interprétation et d'animation du patrimoine.

L'établissement public foncier local (EPFL) des collectivités de Côte-d'Or. Cet organisme, créé à l'initiative du Grand Dijon en 2003, a pour mission d'acquérir des terrains dédiés à de grands projets d'habitat ou de développement économique. Il intervient pour acheter le site de l'hôpital général, qu'il cédera à Eiffage.

Le conseil régional de Bourgogne Franche-Comté. Partenaire fidèle des projets de la ville et du Grand Dijon, il s'est engagé à contribuer au financement du pôle culture de la Cité à hauteur de 5 millions d'euros.

L'État. Via le contrat de redynamisation du site de défense de Dijon, signé par le Premier ministre dans le cadre d'une visite officielle à Dijon le 13 novembre 2015, il apporte son soutien à ce projet créateur d'emplois à hauteur de 4,35 millions d'euros pour le pôle culture.

Le groupe Eiffage. Retenu en décembre 2014 au terme de l'appel à manifestation d'intérêt de la ville de Dijon, il conçoit, réalise et finance le projet, à hauteur de 200 millions d'euros. Leader européen des concessions et du BTP, Eiffage exerce ses activités à travers quatre branches et sept métiers : la construction (bâtiment, immobilier), les infrastructures (routes, génie civil, métal...), l'énergie (génie électrique, génie climatique, génie mécanique, automatisation de process...) et les concessions et partenariats publics-privé (grands ouvrages d'infrastructures autoroutières et ferroviaires, bâtiment, énergie, réseaux...).

Groupe François 1^{er}. Spécialisé depuis plus de dix ans dans la réalisation d'opérations de rénovation immobilière, le Groupe François 1^{er} est le partenaire d'Eiffage pour la création de 90 logements réhabilités dans les bâtiments de l'ancien hôpital général de Dijon. À Versailles, à Quimper, à Sedan comme à Mâcon, il s'est fait une spécialité de la valorisation du bâti ancien.

Vega. Le leader français de la gestion d'équipements culturels et de loisirs exploite 30 salles en France, parmi lesquelles le Zénith de Dijon. Il est le partenaire d'Eiffage pour la gestion du pôle culture et formation de la Cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon.

Abaque. Créée en 1991, cette agence intervient sur des projets culturels en matière d'ingénierie culturelle, de muséographie et de scénographie. À Dijon, elle sera le partenaire de Vega pour la conception des deux espaces d'exposition de la Cité internationale de la gastronomie et du vin : le pavillon de la gastronomie et du vin et la chapelle des Climats du vignoble de Bourgogne.

Les Sources de Caudalie. La marque Caudalie a vu le jour en 1993 autour de produits cosmétiques à base de raisin. Depuis, le groupe a développé une gamme complète de produits mais aussi de lieux (spas, boutiques). Les Sources de Caudalie, à Bordeaux, associent un hôtel, un restaurant, un spa et sa boutique. Cette entité sera le partenaire d'Eiffage pour l'exploitation de l'hôtel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon.

25 janvier 2016. La ville de Dijon se porte acquéreur du terrain de l'hôpital général auprès du CHU de Dijon.

2 février 2016. Lancement officiel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon.

***Fin 2016.** Engagement des travaux sur le site de l'hôpital général.*

***Fin 2018.** Livraison des premiers éléments du programme de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.*

***2019-2020.** Achèvement de la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Livraison de la première tranche de l'écoquartier.*



Fiche 3

La Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon : un site d'exception

La Cité internationale de la gastronomie et du vin sera créée sur un site remarquable de 6,5 hectares, occupé jusqu'au printemps 2015 par les services du centre hospitalier universitaire (CHU).

Huit siècles d'histoire

En 1204, à un endroit qui était à l'époque une île sur l'Ouche, 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 XVIIe siècle. Il prend le nom d'hôpital Notre-Dame de la Charité, puis, sur volonté de Louis XIV, accueille « l'hôpital général » de Dijon. De nouvelles constructions sont réalisées au XIXe siècle ; la grande chapelle est notamment créée à l'emplacement d'une partie de l'ancienne salle des malades, dans les années 1840. En 1905, l'hôpital de Dijon est l'un des tout premiers laïcisés en France... Après le départ des militaires vers le nouvel hôpital Hyacinthe-Vincent en 1935, 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.

Un patrimoine à préserver et à valoriser

De la longue histoire de l'hôpital général, subsistent des bâtiments du XVIIIe siècle qui seront rénovés pour accueillir la Cité internationale de la gastronomie et du vin, ainsi que quelques éléments architecturaux protégés au titre des monuments historiques. Le projet architectural de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon est signé par deux agences : celle d'Anthony Béchu et celle d'Alain-Charles Perrot, architecte en chef des monuments historiques.

La chapelle Sainte-Croix de Jérusalem (1459) est classée ; elle abrite notamment un groupe sculpté représentant une mise au tombeau, classé en 1909.

L'apothicairerie (1644) a conservé ses remarquables meubles en bois, qui ont été retirés du site pour être conservés dans des conditions optimales ; elle contient une remarquable collection de pots à pharmacie en faïence datant du XVIIIe siècle.

La copie du puits de Moïse sera préservée sur le site et positionnée à proximité de la chapelle.

Une cité au cœur de la ville

Pleinement ouverte sur la ville, la Cité internationale de la gastronomie et du vin est située aux portes du secteur sauvegardé inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco : la rue Monge qui la relie au cœur de ville sera requalifiée pour devenir un espace de promenade et de flânerie culturelle et commerciale.

Des itinéraires d'accès piéton seront clairement fléchés : vers la gare par le jardin botanique, qui prépare un projet de valorisation des cépages viticoles du monde ainsi que des fruits et légumes entrant dans la composition du repas gastronomique des Français ; vers le lac par la coulée verte le long de l'Ouche.

L'accès en tramway (ligne T2) et en bus (lignes L4 et L5, B12 et B18, Express vers l'aéroport) sera renforcé grâce à l'implantation à « Monge » du terminus de la navette électrique gratuite de centre-ville DiviaCity, qui facilitera la connexion avec le cœur de ville.

Le stationnement sera possible dans un parking silo de 500 places qui sera construit au pied du rempart Miséricorde.

La Cité internationale de la gastronomie et du vin, grâce notamment à sa chapelle des Climats, suscitera chez les visiteurs l'envie de parcourir la route des grands crus de Bourgogne, qui démarre précisément à hauteur du site de l'ancien hôpital général. Cette route pourra être visitée en voiture mais aussi à vélo ou en navette au départ de la Cité.



Fiche 4

Dijon, à la croisée de deux reconnaissances Unesco

Dijon est une incontestable capitale gastronomique et viticole, concernée aujourd'hui par une double reconnaissance de l'Unesco.

D'une part, **le repas gastronomique des Français**, inscrit sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité depuis novembre 2010. Dès le lancement, par l'État, d'un appel à projets destiné à créer une cité de la gastronomie, Dijon s'est positionnée en faisant valoir ses atouts en matière gastronomique : cinq restaurants étoilés dont un doublement étoilé, de jeunes chefs qui font le pari de créer leur table à Dijon (lire par ailleurs notre communiqué de presse sur la Maison des cariatides), des halles vivantes en cœur de ville, le fonds gourmand de la bibliothèque municipale, la foire internationale et gastronomique annuelle, l'un des six plus grands événements du genre en France, et bien sûr les fameuses spécialités gastronomiques (moutarde, crème de cassis, pain d'épices...) et les recettes bien connues (poulet Gaston-Gérard, jambon persillé...). Dijon est unanimement considérée comme l'une des meilleures villes gourmandes de France !

D'autre part, **les Climats du vignoble de Bourgogne**. Dijon est un acteur majeur du dossier des Climats, inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco depuis juillet 2015. Son secteur sauvegardé, qui est l'un des plus vastes de France (près de 100 hectares), fait partie du périmètre inscrit. L'histoire de Dijon est étroitement liée à celle du vignoble de Bourgogne. Jusqu'à ce que l'urbanisation repousse les vignes hors de la ville, à partir des années 1850, on cultivait le raisin sur tout le territoire de l'agglomération dijonnaise. Poussots, Perrières, Maladière, Larrey... la vigne était partout. L'architecture de la ville en garde le souvenir : le Bareuzai, le cellier de Clairvaux, l'ancienne échansonnerie du palais des ducs, la gargouille de Notre-Dame figurant un marchand de vin, l'église Saint-Philibert qui fut celle des vigneron de Dijon... sont autant de témoignages d'une histoire viticole très forte. Qui se poursuit au comptoir des nombreux bars à vins du centre-ville et dans les domaines viticoles de l'agglomération : le domaine de la Cras, propriété du Grand Dijon depuis 2013, ceux de Talant, de Daix et bien sûr de Chenôve et de Marsannay-la-Côte, premières communes viticoles situées le long de la route des grands crus de Bourgogne qui démarre au cœur de Dijon, précisément devant le site de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.



Fiche 5

Le repas gastronomique des Français

Le 16 novembre 2010, l'Unesco a inscrit le repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cette reconnaissance est l'aboutissement d'un projet porté par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) et ses partenaires. La Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon a pour vocation de valoriser ce bien culturel à valeur universelle.

Le « repas gastronomique des Français » est une pratique sociale ritualisée destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie : naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles... C'est un repas festif dont les convives pratiquent, à cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur la convivialité, l'humanisme de la table et le « vivre ensemble ». Banquet, repas familial, « gueuleton » entre amis, déjeuner d'affaires... : le repas gastronomique prend des formes variées qui, toutes, contribuent au renforcement des liens sociaux.

Le repas gastronomique des Français repose sur le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir, sur l'achat de produits du terroir à haute valeur culturelle, sur la mise en œuvre de recettes permettant de mêler harmonieusement les saveurs, mais aussi sur le plaisir de cuisiner ensemble, d'échanger et de transmettre des savoirs et des savoir-faire, y compris d'une génération à une autre. Au cours du repas gastronomique des Français, l'on marie plats et boissons, sur une table dont la décoration et l'agencement ont été soignés et autour de laquelle les convives adoptent une gestuelle spécifique au moment de déguster (humer et goûter ce qui est servi par exemple). Ces « gastronomes éclairés », qui font usage de tous leurs sens, préservent la mémoire et veillent à la continuité de ces rites : ils contribuent ainsi à la transmission d'une pratique festive et populaire.

Le repas gastronomique des Français n'est donc pas un concept élitiste. Il n'est pas non plus un positionnement méprisant à l'égard des autres cultures culinaires du monde. Ce n'est pas non plus un « signe de qualité » ni un « label » qui figerait des pratiques.

La France s'est engagée, en sollicitant la reconnaissance de son repas gastronomique par l'Unesco, à promouvoir et à valoriser ce bien immatériel, notamment à travers la création d'un réseau des cités de la gastronomie où Dijon tient un rôle majeur, avec pour spécificité de travailler sur la place du vin dans la gastronomie.

Source : www.repasgastronomiquedesfrancais.org



Fiche 6

Les Climats du vignoble de Bourgogne

Le 5 juillet 2015, l'Unesco a inscrit les Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial. Les 1247 parcelles de vignes des côtes de Nuits et de Beaune mais également le cœur des villes de Dijon et de Beaune font partie du périmètre de ce « paysage culturel » reconnu par l'Unesco. Au sein du réseau des cités de la gastronomie, Dijon a pour mission plus spécifique de valoriser la place du vin dans le repas gastronomique des Français. La Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon comprendra par ailleurs une « chapelle des Climats », lieu d'interprétation des Climats du vignoble de Bourgogne situé au premier kilomètre de la route des grands crus.

Chaque Climat de Bourgogne est une parcelle de vigne, soigneusement délimitée et nommée depuis des siècles, qui possède son histoire et bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières. Chaque vin issu d'un Climat a son goût et sa place dans la hiérarchie des crus (appellation régionale, village, premier cru, grand cru). Pas moins de 1247 Climats se succèdent sur un mince ruban courant de Dijon à Santenay, au sud de Beaune ; certains répondant à des noms illustres comme Chambertin, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Montrachet, Corton, Musigny...

Des premières traces de culture de la vigne au Ier siècle à la création des appellations d'origine contrôlée (AOC) en 1936, les Climats du vignoble de Bourgogne ont été façonnés, délimités, protégés et promus par les moines, ducs, rois et vignerons qui se sont succédé au fil des siècles. Ce sont par exemple les ducs de Bourgogne qui, au XVe siècle, depuis leur palais de Dijon, ont imposé la culture du pinot noir en Bourgogne, alors qu'on cultivait beaucoup de gamay, dans la région, depuis les Romains. Ce sont les moines qui, pour leurs besoins d'abord, ont largement développé la culture de la vigne. Ducs et rois, appréciant la qualité des vins produits en Bourgogne, ont contribué à étendre la notoriété des bourgognes dans toute l'Europe.

Nulle part au monde, la volonté de relier le vin au lieu qui l'a produit, de l'identifier par son origine, n'a été poussée aussi loin qu'en Bourgogne. Résultat : un vignoble extrêmement parcellisé, créant une mosaïque exceptionnelle, enrichie par un patrimoine architectural spécifique (murets, clos, cadoles, villages vignerons et centres urbains de Dijon et de Beaune) ; il faut souligner à cet égard que le secteur sauvegardé de Dijon fait partie du périmètre inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco au titre des Climats. La Bourgogne est le seul vignoble au monde

à avoir constamment ou obstinément, durant 2000 ans, privilégié l'identité de ses Climats. Une particularité culturelle et géographique façonnée par l'homme, porteuse de traditions ancestrales, aujourd'hui reconnue par l'Unesco.

Source : www.climats-bourgogne.com



Fiche 7

Dijon, capitale régionale rayonnante

En quelques années, Dijon, ville de 157.000 habitants au cœur d'une agglomération de 255.000 habitants et d'une aire urbaine d'environ 350.000 habitants, s'est hissée parmi les grandes métropoles régionales françaises.

Dijon s'est doté **des équipements et des infrastructures** qui la positionnent comme une incontestable métropole régionale. Entre 2001 et 2015, un milliard d'euros ont été injectés dans l'économie locale, qui ont permis d'équiper la ville et la communauté d'agglomération : deux lignes de tramway, un Zénith de 9000 places (le troisième plus grand de France), une piscine olympique (un des plus importants centres aquatiques de France avec 400.000 nageurs par an), le nouveau CHU François-Mitterrand, un centre d'art contemporain de référence... Dijon a entrepris la métamorphose complète de son stade de football, la rénovation de son prestigieux musée des Beaux-Arts, et la construction d'une dizaine d'écoquartiers qui vont totaliser 14.000 nouveaux logements d'ici à 2020. De grands architectes et urbanistes interviennent désormais à Dijon, signe du rayonnement de la ville : Yves Lion, Jean-Michel Wilmotte, Bertrand Lavier, Shigeru Ban, Rudy Ricciotti, Arte-Charpentier, Nicolas Michelin, AUC, Chaix et Morel, François Leclercq, Groupe 6...

Dijon est désormais considérée comme **une référence écologique en France**. La prise en compte des enjeux environnementaux dans l'ensemble des projets a permis de positionner Dijon comme une référence écologique : réseaux de chaleur alimentés par des chaufferies bois, 90 % des transports en commun à traction électrique, bâtiments publics vertueux, politiques volontaristes en matière d'eau, d'assainissement, de gestion des déchets, de mobilités actives, de biodiversité urbaine...

Dijon a conforté son **accessibilité**, notamment sa position de carrefour TGV. L'ouverture de la ligne Rhin-Rhône, fin 2011, offre à Dijon une desserte à grande vitesse comme aucune ville de cette taille n'en bénéficie. Cinq lignes TGV rayonnent autour de Dijon : Paris (en 1h40 à raison de 16 allers-retours quotidiens), Lyon et le sud de la France, la Lorraine (Nancy, Metz), l'Est (Strasbourg, Mulhouse) et la Suisse (Lausanne, Bâle, Zürich). Desservie par quatre autoroutes et par plusieurs opérateurs de cars, la ville, proche des aéroports internationaux de Paris et de Lyon, dispose d'un aéroport dédié à l'aviation d'affaires.

Dijon est une **ville à haute qualité de vie**. Les palmarès de la presse nationale saluent la qualité de vie dans cette agglomération à taille humaine où la vie culturelle est intense, les équipements sportifs nombreux, les services publics de qualité et la nature préservée jamais loin. Le cœur de la ville, d'une grande beauté (label « ville d'art et d'histoire »), bénéficie d'un programme de valorisation qui passe par la piétonisation des artères commerçantes et des grandes places publiques (Libération, République, Darcy...). Le développement d'une offre de restaurants, de lieux de vie, de bars à vins, et la croissance fulgurante des terrasses en cœur de ville (x 6 en 10 ans) ont contribué à transformer profondément l'image d'une ville qui était autrefois qualifiée de « belle endormie ».

L'économie dijonnaise est performante. Les études, notamment de l'Insee, prouvent les atouts de l'économie dijonnaise. Dijon fait partie des grandes villes dont le commerce résiste bien à la crise, avec un taux de vacance faible et une zone de chalandise confortée ; l'attractivité est manifeste auprès des grandes enseignes. L'activité de congrès et le tourisme sont en forte croissance, générant un dynamisme sans précédent de la filière de l'hôtellerie et de la restauration (près de 1000 chambres nouvelles en 5 ans, 5 restaurants étoilés). Dijon s'illustre dans des domaines clés comme l'agroalimentaire et la santé, avec un pôle de compétitivité qui s'apprête à prendre une dimension mondiale (Vitabora) et des clusters actifs (Pharm'image, Wind4Future, GA2B). Pas moins de 300 hectares de zones d'activités économiques nouvelles en cours de réalisation ou en projet, et le quartier d'affaires Clemenceau, au centre-ville, s'achève avec la construction d'une ultime tour, pour un total de 50.000 mètres carrés tertiaires.

Dijon est devenue, le 1^{er} janvier 2016, **l'une des 13 capitales régionales françaises**. Un an tout juste après la transformation du Grand Dijon en communauté urbaine, Dijon, qui envisage aujourd'hui sa transformation en métropole, est devenue la capitale de la nouvelle région Bourgogne-Franche-Comté (8 départements, près de 3 millions d'habitants). Dijon est l'une des seules villes du Grand Est dont la population augmente. Les tout derniers chiffres de l'Insee en attestent : la population de la ville comme de l'agglomération ne cesse de progresser. Avec Strasbourg, Dijon est la seule ville du Grand Est qui connaît une évolution aussi favorable. La politique de l'habitat contribue à cet essor démographique.

Outre la Cité internationale de la gastronomie et du vin, Dijon porte encore de **grands projets**. La rénovation et l'extension du musée des Beaux-Arts entrent, en 2016, dans une seconde phase de chantier jusqu'en 2019 (40 M€). La transformation du stade se poursuit (reconstruction de la tribune Est, 18 M€). La piscine du Carrousel sera, à partir de 2017, engagée (environ 20 M€). La salle de musiques actuelles La Vapeur est en complète restructuration (près de 5 M€).



Fiche 8

La Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon : chiffres-clés

Un site de 6,5 hectares, dont 3 hectares pour la Cité internationale de la gastronomie et 3,5 hectares pour l'écoquartier.

70.000 mètres carrés

Un pôle culture et formation de 5000 mètres carrés

4500 mètres carrés de commerces, cafés et restaurants

Un hôtel 5 étoiles de 83 chambres

90 logements réhabilités

Un complexe cinématographique de 13 salles

Un écoquartier de 540 logements et 3 résidences service

Un parking silo de 400 à 500 places, à l'est du site

1 million de visiteurs attendus chaque année sur le site, dont 350.000 dans la Cité, 150.000 pour les boutiques et 500.000 pour le cinéma

200 millions d'euros de travaux injectés dans l'économie locale

Estimation des emplois générés : 600 pour le chantier ; 250 pour l'exploitation ; 1600 environ indirects et induits dans l'économie locale par la Cité.