



Le repas
gastronomique
des Français®
Patrimoine de l'humanité



DOSSIER DE PRESSE

LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON

Présentation des acteurs

21 mars 2017

Palais des Ducs et des États de Bourgogne

Contacts presse

Eiffage : Alexandra Ouraeff – 06 46 16 21 62 – alexandra.ouraeff@eiffage.com
Ville de Dijon / Grand Dijon : Jérémie Penquer – 06 71 59 28 83 – jpenquer@ville-dijon.fr

Pour toute demande de photographies ou d'informations complémentaires

Eiffage : Alexandra Ouraeff – 06 46 16 21 62 – alexandra.ouraeff@eiffage.com
Ville de Dijon / Grand Dijon : Corinne Lagneau – 06 70 40 90 63 – clagneau@ville-dijon.fr

www.citedelagastronomie-dijon.fr

SOMMAIRE

Introduction	Page 3
Historique du projet	Page 4
Les espaces de la CIGV	Page 5
Le Comité d'Orientation Stratégique (COS)	Page 8
Les premiers acteurs du projet	Page 10
La Maison du projet	Page 17
Évènement "Goût de / Good France"	Page 18
Annexes	Page 19

INTRODUCTION



En 2019, la Cité internationale de la gastronomie et du vin ouvrira ses portes à Dijon. Les 6,5 hectares du site de l'ancien hôpital général seront transformés en un nouveau quartier, au sein duquel on trouvera des espaces d'expositions, des commerces et restaurants, des cinémas, un hôtel, une école de cuisine et de pâtisserie, ainsi que l'école des Vins de Bourgogne. Un écoquartier de 540 logements sera également construit. Chaque année, un million de personnes est attendu sur le site, pour visiter les expositions, participer aux congrès, aux conférences, aux ateliers, profiter des boutiques, des cafés et des restaurants, assister à des projections...

Le 2 février 2016 a eu lieu le lancement officiel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

Un peu plus d'un an après, Eiffage et le Grand Dijon ont eu le plaisir de vous inviter à une soirée de présentation des acteurs de la Cité.

Ce 21 mars 2017, alors que la gastronomie française est dégustée et valorisée dans le monde entier grâce à l'événement "Goût de / Good France", la cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon se dévoile avec la présentation officielle des grands acteurs du projet aux intervenants économiques, culturels et touristiques du territoire.

Éléments clé

Un site de 6,5 hectares à réhabiliter

Plus de 200 Millions d'Euros d'investissement

90 logements réhabilités

Un écoquartier de 540 logements

Un million de visiteurs attendus par an

Les architectes du projet : Agence d'Architecture Anthony Béchu / Perrot&Richard

HISTORIQUE DU PROJET

En novembre 2010, la France obtient l'inscription du "Repas gastronomique des Français" sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité. L'engagement est pris de bâtir un lieu de valorisation et de promotion de ce bien culturel à valeur universelle. Dès 2013, suite à un appel à projets, l'État crée un réseau de cités de la gastronomie, autour de quatre villes fondatrices : Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Dijon reçoit pour mission spécifique de valoriser en particulier la thématique de la vigne et du vin, mission qui trouve un écho supplémentaire avec l'inscription, en 2015, des Climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco dont le secteur sauvegardé de Dijon. L'ambitieux projet dijonnais consiste, sur le site exceptionnel de l'ancien hôpital général, au premier kilomètre de la route des grands crus et aux portes du centre historique de la ville, à concevoir un équipement à vocation culturelle, touristique, commerciale et économique de notoriété internationale, comprenant un hôtel 4 étoiles-luxe et un complexe cinématographique, ainsi qu'un écoquartier de 540 logements.

La ville de Dijon lance, en 2014, un appel à manifestation d'intérêt (AMI), afin d'identifier un investisseur capable d'acquérir le foncier et de mener à bien le projet, dans le respect du cahier des charges élaboré par la Ville.

Le 14 décembre 2014, la ville de Dijon désigne le groupe Eiffage lauréat de cette consultation pour la réalisation de la Cité internationale de la gastronomie et du vin (CIGV) de Dijon.

Pour remporter l'AMI, le groupe Eiffage a su s'entourer d'acteurs culturels et touristiques de renom, proposer une ouverture du site sur la ville et prendre en compte, dans les aménagements proposés, l'aspect patrimonial des bâtiments historiques de l'hôpital général. Eiffage entend créer un nouveau quartier de vi(II)e.

Calendrier

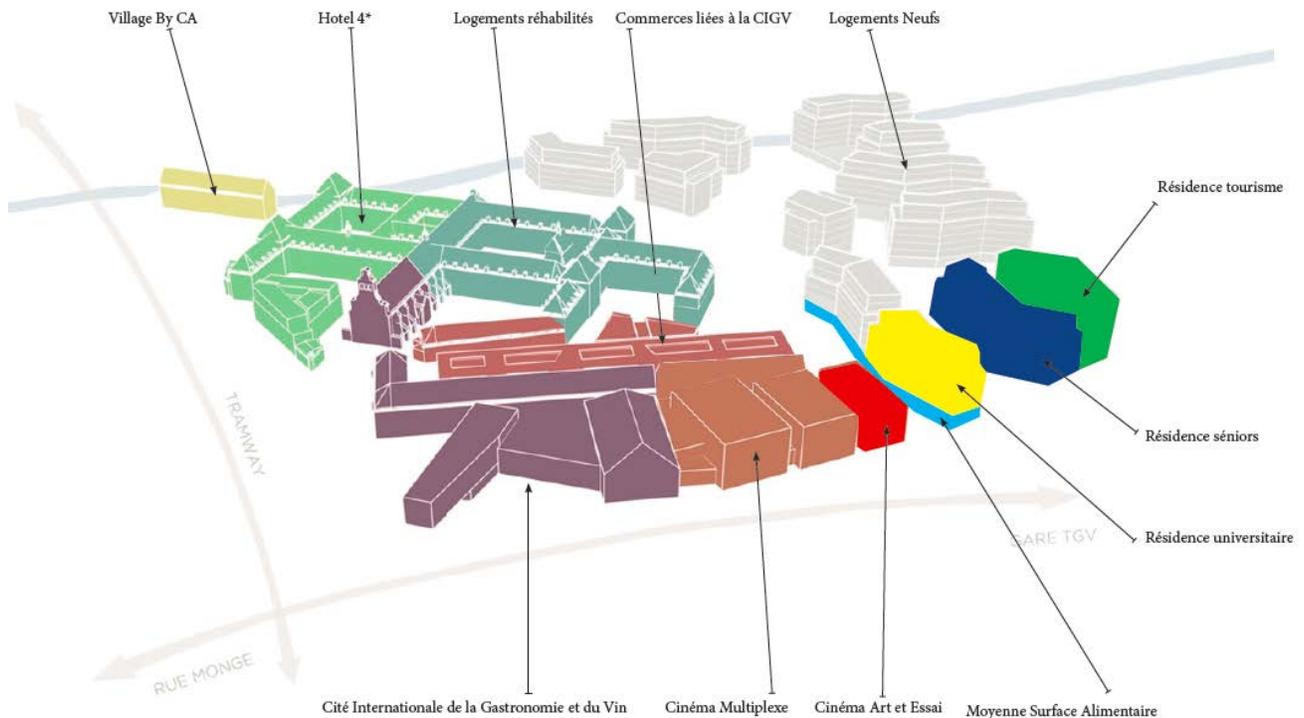
Février 2016 : lancement officiel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin

2017 : début des travaux

2019 : livraison des premiers éléments du programme

2019-2020 : achèvement du programme et livraison des logements de la 1^{ère} phase de l'écoquartier

LES ESPACES DE LA CITÉ



La Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon comprendra différents espaces :

Un pôle culture et expositions

Au cœur du projet de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, **1 700 m² d'expositions** donneront les clés pour comprendre le **Repas gastronomique des Français**, mais aussi **l'importance du vin dans ce patrimoine culturel**. Un billet donnera accès à deux espaces d'exposition : le pavillon de la gastronomie et du vin proposera des expositions permanentes et temporaires dédiées à la gastronomie française et aux vins du monde ; la chapelle sera le lieu d'interprétation et de mise en valeur des Climats du vignoble de Bourgogne, inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis juillet 2015 dont le secteur sauvegardé de Dijon. Un centre de conférences doté d'un auditorium de 250 places et de salles de séminaires permettra l'organisation d'événements, de colloques et de rencontres sur le thème de la gastronomie, des vins, du goût et de la nutrition.

Eiffage s'est entouré de professionnels de l'exploitation d'espaces culturels (S-Pass), de la muséographie et de la scénographie (Abaque) pour assurer la conception des espaces et la gestion du pôle culture.

La formation

Un centre de formation de la prestigieuse école Ferrandi proposera des formations intensives de cinq mois, en langue anglaise, à la pâtisserie ou à la cuisine française. À Dijon, ville facilement accessible par TGV et par autoroutes, des étudiants venus du monde entier apprendront également les accords mets-vins et découvriront les produits régionaux.

Chaque année, ce centre de formation accueillera 110 étudiants internationaux sur 750 m² d'espaces pédagogiques. Il sera doté de deux laboratoires distincts pour la cuisine et la pâtisserie. Les locaux dédiés à la formation seront situés à l'entrée de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, aux 1^{er} et 2^e étages de l'emblématique bâtiment dessiné par l'Agence d'architecture Anthony Béchu. Des sessions destinées au public amateur seront également organisées.

L'école des vins du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) disposera d'un espace de 70 m² dédié à l'initiation œnologique, pour permettre aux Dijonnais et aux touristes de découvrir les vins de Bourgogne et de se familiariser avec la dégustation.

Les cinémas

Le site accueillera **deux cinémas** : un multiplexe de 9 salles (Ciné-Ducs) et un cinéma d'art et d'essai de quatre salles (Supernova). En tout, 13 salles et plus de 2 000 fauteuils permettront à tous les publics de profiter du 7^e art. L'implantation de cinémas est une proposition d'Eiffage dès sa réponse à l'appel à manifestation d'intérêt : les cinémas de ce nouveau quartier situé au centre-ville conforteront l'offre culturelle de l'hypercentre de la métropole en attirant un public de tous âges.

Voir, en annexe, le communiqué de presse de François Rebsamen, maire de Dijon, président de Dijon métropole, en date du 17.3.2017.

Les commerces

Sur plus de 4 500 m², un **espace commerçant** sera constitué de quatre restaurants, de bars à vins et d'une quinzaine de boutiques mettant en valeur le patrimoine gastronomique, viticole et des arts de la table sous ses diverses formes.

L'hôtel

Un hôtel **** **luxe de 125 chambres** sera implanté dans les bâtiments historiques datant de l'extension des XVII^e et XVIII^e siècles de l'hôpital général, au sud du site. Il sera doté d'un restaurant, d'un spa et d'une piscine extérieure.

L'écoquartier

L'écoquartier permettra de vivre au centre de Dijon tout en bénéficiant d'un cadre de vie exceptionnel : au cœur d'un site magnifique, les futurs habitants vivront entre culture et nature. En effet, le site permettra à la fois de profiter d'un espace boisé classé de plus de 3 000 m², peuplé de 80 arbres, et des rives de l'Ouche, à proximité immédiate des espaces commerçants de la Cité internationale de la gastronomie et du vin et des cinémas.

La situation centrale du quartier en fera un lieu de vie très attractif : moins de 10 minutes à pied de la rue de la Liberté ou de la gare, au pied de la station de tramway "Monge" et à proximité immédiate de la rue Monge qui marque le début du secteur sauvegardé de Dijon.

L'écoquartier sera constitué de logements en accession et à loyer modéré et de trois résidences, destinées aux étudiants, aux seniors et aux touristes.

Les logements réhabilités

Le groupe François I^{er}, spécialiste des opérations de rénovation immobilière, **réhabilitera les bâtiments historiques autour de la cour de Jérusalem et de la cour Bureau** pour accueillir environ 90 logements.

LE COMITÉ D'ORIENTATION STRATÉGIQUE

Le Comité d'Orientation Stratégique (COS) a pour vocation de fixer les grandes orientations des espaces culturels et de définir la charte des valeurs, dans le respect des deux labels UNESCO. C'est cette instance qui définira, par exemple, les thématiques des expositions permanentes et temporaires.

Le COS sera co-présidé par **Éric Pras** et **Jocelyne Pérard**.

Éric Pras



À Chagny, en Saône-et-Loire, la Maison Lameloise, un ancien relais de poste du XV^e siècle, fêtera son centenaire en 2021. Trois générations s'y sont succédées avant que Jacques Lameloise, qui avait obtenu les 3 étoiles au Michelin en 1979, passe la main à **Éric Pras** en 2009. Le chef a alors 37 ans, mais ses premières armes en cuisine remontent à ses 15 ans, puis s'enchaînent des maisons de renom : Michel et Pierre Troisgros à Roanne, Bernard Loiseau à Saulieu, Pierre Gagnaire à Saint-Étienne, Antoine Westermann à Strasbourg, Francis Chauveau à Cannes, Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid. **En 2004, il obtient le titre de meilleur ouvrier de France** puis les rencontres l'amènent à Chagny où avec Frédéric Lamy, natif de la commune et ayant fait ses classes chez Bocuse, ils deviennent propriétaires de la Maison Lameloise. Éric Pras, "*bourguignon d'adoption*" comme il se définit, aime la Bourgogne "*son terroir et ses hommes et femmes qui travaillent des beaux produits, des produits qui*

ont du sens". **Éric Pras co-présidera le comité d'orientation stratégique** dans lequel, dit-il modestement, il souhaite "*apporter (m)a vision de la cuisine, de la gastronomie, avec (m)a petite touche : un respect des traditions pour mettre en valeur le patrimoine tout en se tournant vers l'avenir*".

Jocelyne Pérard

La reconnaissance de Dijon comme une capitale du vin à l'échelle internationale prendra son essor avec la Cité, mais cette légitimité s'assoit aussi sur **la présence de la seule chaire UNESCO consacrée au vin dans le monde**. Implantée sur le campus de Dijon depuis 2007, la chaire "Culture et Tradition du Vin" de l'université de Bourgogne est tenue par **Jocelyne Pérard**. Née en Côte-d'Or, géographe spécialiste en climatologie tropicale, ancienne présidente de l'université de Bourgogne, **Jocelyne Pérard coprésidera le comité d'orientation stratégique** de la Cité de la gastronomie et du vin. C'est tout naturellement que la Cité s'est tournée vers la Chaire Unesco qui est constituée d'un réseau international de scientifiques, chercheurs, professionnels du monde vitivinicole et d'entreprises. Pour la présidente de la Chaire, la Cité s'inscrit pleinement dans l'élan du 4 juillet 2015, date à laquelle les Climats de Bourgogne dont le secteur sauvegardé de Dijon ont été inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. Séduite dès le début par le projet de la Cité, qui pour l'anecdote *"est située sur l'emplacement d'une auberge de l'époque médiévale"*, Jocelyne Pérard y voit aussi l'opportunité de mettre en valeur le patrimoine local et *"environnement viticole prestigieux"*.



© Nicolas Dupuis/La Canaille Productions
Jocelyne Pérard, Chaire Unesco

LES PREMIERS ACTEURS DE LA CITÉ

Le groupe S-PASS



Acronyme de Spectacles, Patinoires, Aquatique, Sport et Salon, le groupe S-PASS gère, essentiellement dans le cadre de délégations de service public, des sites événementiels et de loisirs. Présent sur tout le territoire, S-PASS anime près de 70 sites, accueille annuellement plus de 12 millions de spectateurs ou usagers, compte 1 100 collaborateurs et gèrent près de 3 000 événements annuels, des Zénith-, dont celui de Dijon, aux parcs d'expositions en passant par les salons, les arenas ou les centres aquatiques. Pascale Hermitte, directrice du pôle salons, congrès et expositions a été séduite par la Cité internationale de la gastronomie et du vin et ces futurs espaces qui *"relèvent à la fois du patrimoine et d'une conception nouvelle avec beaucoup d'ouverture et de transparence"*. Pour appréhender ces espaces et se les approprier, aussi bien pour les visiteurs que pour les locaux, le groupe S-PASS a conçu une démarche très clairement tournée vers la pédagogie et l'interactivité.

L'agence Abaque

On ne visite plus un musée ou une exposition comme avant. Les pratiques changent, les supports aussi, le visiteur est désormais à la recherche d'expériences alliant découvertes et connaissances.

Depuis 1991, l'agence Abaque s'est spécialisée dans les parcours muséographiques et l'ingénierie culturelle. Jean-Paul Vacher, scénographe et François Aulas, muséographe, conçoivent des expositions permanentes comme au Musée L'aventure Michelin, à Clermont-Ferrand, des parcours à l'instar du Mémorial Charles de Gaulle à Colombey-les-Deux-Eglises, la muséographie et scénographie à l'exemple du dernier-né



de l'agence, le musée de l'ASM, le club de rugby Clermont Auvergne. **L'agence Abaque qui aura en charge les contenus des expositions de la Cité a eu à plusieurs reprises l'occasion de travailler autour de la gastronomie,** avec l'exposition temporaire "À table" au Palais de la découverte et Néovinum, un musée mettant en valeur les vigneron ardéchois.

École Ferrandi Paris



© Nicolas Dupuis/La Canaille Productions
Bruno de Monte, Ferrandi, Paris

Depuis près d'un siècle, le nom de Ferrandi Paris résonne dans les cuisines françaises et à l'international. Créée en 1920 par la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Île de France, la célèbre école accueille sur ses quatre sites, Paris, Saint-Gratien (Val d'Oise), Jouy-en-Josas (Yvelines) et Bordeaux, près de 2 300 jeunes en formation initiale, 2 000 adultes en formation continue, 140 adultes en reconversion et 300 étudiants internationaux. L'école forme aux métiers de la gastronomie et de l'hospitality management, du CAP au Bac +5, avec 98 % de réussite aux examens et 90 % de taux d'insertion professionnelle dans les six mois suivants la fin du cursus.

Bruno de Monte, directeur depuis 2007, souligne l'exigence de l'école, "*entre tradition et modernité*", leitmotiv qui s'inscrit pleinement dans l'implantation de l'école au sein de la Cité de la gastronomie et du vin. En 2019, Ferrandi Paris y proposera 2 modules de formation intensive de 5 mois, en anglais, autour de la pâtisserie et de la cuisine française. L'école qui recevra chaque année 110 étudiants internationaux sur 750 m² dans des locaux situés à l'entrée du bâtiment emblématique de la Cité, accueillera aussi des amateurs pour des formations courtes, de quelques heures à quelques jours.

Le Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Située au premier kilomètre des vignobles bourguignons, la future Cité internationale de la gastronomie et du vin s'est naturellement tournée vers les vins. L'ensemble de la profession, représentée par le BIVB, Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne, fera profiter le visiteur de son savoir en matière œnologique. Le BIVB, né dans sa forme actuelle en 1989, est une association rassemblant 282 maisons de négoce, 17 caves viticoles et 3 890 domaines viticoles. Géré par des membres élus, le BIVB a des missions larges qui s'articulent autour de la technique et de la qualité des vins, des marchés et de leur développement, du marketing et de la communication ainsi que des aspects financiers et administratifs.

L'école des vins de Bourgogne, filiale du BIVB, va installer une antenne au sein de la Cité de la gastronomie et du vin afin d'animer des ateliers et cours de dégustations pour le grand public. De Mâcon à Chablis, l'école des vins de Bourgogne, entourée d'experts (sommelier, œnologue, géologue, analyste sensoriel...), proposera de partir à la découverte du terroir en arpentant les Climats avec tous les sens en éveil et les conditions pour explorer le vignoble bourguignon.



Le Groupe NAOS

Le rayonnement de la future Cité internationale de la gastronomie et du vin ne saurait être complet si l'offre hôtelière n'était pas adaptée aux besoins du site et des visiteurs. **Le groupe NAOS, créé en 2008 et travaillant à l'ingénierie financière, au développement et à la gestion hôtelière, a pour mission de concevoir une offre qui sera bien plus qu'un hôtel, mais un lieu de vie.**

Le groupe, attaché à travailler sur les nouveaux usages des voyageurs en proposant des lieux en adéquation avec leurs attentes, est habitué des lieux emblématiques, à l'instar de l'ancien palace devenu le Mgallery Regina Biarritz Hôtel & Spa. Pour Christine Reverchon, directrice marketing et innovation, le futur hôtel *"s'intégrera dans la Cité, un projet ambitieux, international, pour lequel nous nous attachons à respecter les valeurs de la ville de Dijon, l'écocitoyenneté, le tourisme dans un lieu qui ne sera pas simplement un hôtel, mais un lieu de vie convivial"*. L'établissement se positionne sur le haut de gamme, 4 étoiles-luxe, une centaine de chambres, de la marque Curio by



© Nicolas Dupuis/La Canaille Productions
Christine Reverchon, NAOS

Hilton. Une gamme actuellement présente dans 7 pays avec 38 hôtels, marqués par une identité architecturale forte et la volonté d'offrir une expérience au voyageur. Si les visiteurs y trouveront les services qu'offre un établissement de luxe, la volonté du groupe est d'ouvrir le lieu à l'innovation, aux rencontres et au divertissement, en lien avec les partenaires de la Cité, mais aussi avec la ville et la région.

La Librairie Gourmande



© Nicolas Dupuis/La Canaille Productions
Déborah Dupont, La Librairie Gourmande

Non loin des Halles à Paris, La Librairie Gourmande ouvre ses portes aux gastronomes, qu'ils soient amateurs éclairés, débutants curieux ou professionnels. **Ouverte en 1985, il s'agit de la plus ancienne et importante librairie dédiée à la gastronomie et à l'œnologie dans le monde.** Sur deux étages, des mètres linéaires d'ouvrages, près de 20 000 références au total, qui ne se confinent pas uniquement au livre de recettes, mais s'ouvrent à l'histoire, à la sociologie, à la littérature gourmande.

Si les références sont nombreuses, c'est aussi parce que le livre de cuisine a évolué depuis ces 30 dernières années. L'ouvrage compilant les recettes s'est transformé en livre d'art avec des photographies de qualité et un vrai travail pédagogique. Ce virage dans la littérature gourmande coïncide avec la sortie des chefs de leur cuisine, leur médiatisation et la mise en valeur de leur métier.

Les livres proposés par La Librairie Gourmande réconcilient autant le public avec les arts de la table qu'ils documentent les étudiants et professionnels et nourrissent la réputation de la gastronomie française auprès des touristes.

En 2019, une petite sœur dijonnaise de la Librairie Gourmande ouvrira à la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Elle offrira, comme à Paris, une documentation riche et adaptée aux visiteurs, des animations et dédicaces.

Deux nouveaux cinémas : le Ciné-Ducs et le Supernova

Le Devosge, cinéma d'art et d'essai, implanté au cœur de la ville sera transféré en 2019 dans la Cité internationale de la gastronomie et du vin, sous la forme d'un multiplexe généraliste avec 9 écrans et 1 500 places, le Ciné-Duc. Aux côtés de ce cinéma, sur le même site, le Supernova, exploité par la Scop créée par les salariés de l'Eldorado, se tournera vers le cinéma d'art et d'essai. Cette implantation est unique en France et permettra, comme le souligne Line Davoine,



directrice de CinéAlpes de "présenter tout le spectre du cinéma : généraliste de divertissement avec les blockbusters, le cinéma français, les films d'art et d'essai, la cinématographie étrangère, le cinéma pour jeune public, le cinéma de patrimoine...". Au total, le complexe cinématographique de la Cité internationale de la gastronomie et du vin offrira 13 écrans et plus de 2 000 fauteuils. Il sera aussi tourné vers l'avenir avec les dernières technologies au niveau sonores et visuelles, des "love fauteuils", un parcours du spectateur simplifié, du ciné-cabaret, en plein air... Participant à la vie du quartier, les cinémas seront aussi l'occasion d'organiser des événements en lien avec la Cité. Le cinéma a souvent fait la part belle à la gastronomie, au vin, ce sera aussi l'occasion de lui rendre hommage, en synergie avec les acteurs de la Cité et les expositions permanentes et temporaires.



Village by CA Philippe Gauthier

Le secteur agroalimentaire représente un des principaux leviers économiques et d'innovation en Bourgogne-Franche-Comté. Depuis la création de son premier village by CA à Paris, en 2014, le Crédit Agricole déploie une quinzaine de villages sur l'ensemble du territoire, mais aussi des locaux et services dans 25 villes majeures du monde entier. **Le village by CA est un écosystème dans lequel se rencontrent les startups et les grands groupes, le privé et le public, autour d'un pôle d'innovation. Plus qu'une pépinière d'entreprises, le village fait cohabiter et se rencontrer des profils hétérogènes, créateurs de valeur, en les accompagnant et en diffusant les innovations.** Philippe Gauthier, directeur du centre d'affaire de Dijon est en charge du projet d'implantation du Village by CA à

Dijon. L'enjeu majeur du Village by CA qui sera implanté à la Cité de la gastronomie et du vin était de *"trouver sa place entre les deux grandes métropoles que sont Paris et Lyon"*. Le modèle le plus pertinent et naturel s'est tourné vers l'agroalimentaire, un secteur performant dans la région, mais aussi autour des questions de santé. **Le village By CA dans la Cité de la gastronomie et du vin abritera Vitagora (le pôle de compétitivité autour des thématiques "Goût, nutrition, santé") et Foodtech (réseau d'accompagnement des startups travaillant sur l'alimentaire et la nutrition), et rassemblera une quinzaine d'entreprises et start-up sur 1 000 m². Ainsi, le Village By CA sera un centre de rencontre incontournable en matière d'innovation et d'agroalimentaire.**

LA MAISON DU PROJET



À partir du samedi 25 mars prochain, la Maison du projet ouvrira ses portes au public. Sur le site de l'hôpital général, la Chapelle accueillera toutes les personnes désireuses de mieux connaître le projet et ceux qui le construisent.

La Maison du projet comprend différents espaces présentant du contenu pédagogique :

- **Un descriptif du projet**, avec l'historique du projet, la présentation des différents espaces, l'histoire du site, un focus sur la biodiversité, la maquette...
- **Une présentation des acteurs de la Cité**
- **Un retour sur les fouilles réalisées par l'INRAP fin 2016**
- **Une exposition sur les Climats de Bourgogne**, issue de l'exposition scientifique de l'Association des Climats
- **Une exposition présentant les vins de Bourgogne et la Route des Vins**
- Un espace film, dans lequel sera diffusé **le film présentant les acteurs de la Cité**
- **La maquette virtuelle**, qui sera ponctuellement accessible dans la Maison du projet pour une immersion dans les espaces

La Maison du projet sera ouverte au public les mercredis, samedis et dimanches après-midi, de 14h00 à 18h00.

À noter que ces créneaux d'ouverture seront testés du 25 mars à fin avril. Passée cette période, un bilan de fréquentation sur ces horaires sera fait pour une éventuelle adaptation par la suite.

Par ailleurs, la Maison du projet sera également un lieu de réunions et des groupes (écoles, associations...) pourront la visiter sur rendez-vous, en dehors des créneaux d'ouverture mentionnés ci-dessus.

ÉVÈNEMENT "GOÛT DE / GOOD FRANCE"

Initié en 2015, suite à l'inscription du "Repas gastronomique des Français" sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO, cet évènement est l'occasion pour les chefs et les restaurateurs de mettre en avant les recettes inspirées du savoir-faire français. Célébrant la vitalité de la cuisine française, il est un trait d'union entre les cuisiniers du monde entier. C'est un évènement qui fait dialoguer des cultures différentes en leur apportant un langage commun : celui de la cuisine française.

Pour cette troisième édition, plus de 2 000 chefs se mobilisent sur les cinq continents, le tout parrainé par le ministère des Affaires étrangères. Ce 21 mars 2017, le thème est la formation aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme en associant écoles et étudiants du monde entier. 2 000 menus seront servis au dîner à plus de 250 000 convives dans les ambassades de France et les restaurants. En France, ce sont 200 établissements qui participent. Pour la 1^{ère} fois, des chefs occuperont le toit de l'Arc de Triomphe pour l'occasion.

A FRENCH DINNER

MARCH 21ST



2000 CHEFS
2000 MENUS
5 CONTINENTS

rendez-vous at www.goodfrance.com



#goodfrance



ANNEXE 1

COMMUNIQUÉ DE PRESSE DE FRANÇOIS REBSAMEN MAIRE DE DIJON / PRÉSIDENT DE DIJON MÉTROPOLE



Communiqué de presse

Dijon, le 17 mars 2017

Dijon : feu vert pour les cinémas dans la Cité internationale de la gastronomie et du vin

La commission nationale d'aménagement cinématographique (CNAC) vient de voter en faveur de la création d'un complexe cinématographique au sein de la Cité internationale de la gastronomie et du vin qui ouvrira ses portes au cours du deuxième semestre 2019. Un dossier que François Rebsamen, maire de Dijon et président de Dijon métropole, est allé défendre lui-même devant la CNAC ce 17 mars à Paris, accompagné de François Deseille, adjoint en charge du projet de la Cité de la gastronomie.

"Cet équipement fera partie intégrante de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, projet de grande envergure qui attirera aussi bien les habitants que les touristes », se réjouit François Rebsamen ; « L'ouverture de ce complexe permettra d'éteindre une bonne fois pour toutes les vellétés de tel ou tel de créer un établissement en périphérie, ce qui déstabiliserait gravement l'équilibre de l'offre au détriment du centre-ville. Elle apportera en outre aux spectateurs un niveau de confort, une accessibilité totale et une qualité de service qui n'existent pas dans les salles actuelles de la Ville. Une offre digne d'une des 13 capitales régionales françaises".

Les cinémas vont contribuer à la vocation culturelle et pédagogique de la Cité au cœur d'une ville qui consacre un quart de son budget à la culture.

L'accord de la CNAC conforte un projet majeur pour l'avenir, le rayonnement et l'attractivité de Dijon. *"C'est la juste reconnaissance des qualités d'un projet cinématographique original, unique en son genre en France"*, se félicite François Rebsamen.

Contact presse :

Jérémy PENQUER – 03 80 74 52 52 – 06 71 59 28 83

ANNEXE 2

DÉROULÉ DE LA MANIFESTATION

La soirée de présentation des acteurs de la Cité internationale de la gastronomie et du vin débutera à 17h, salle de Flore. Elle sera retransmise en direct dans un chapiteau situé cour de Flore ainsi que sur internet (www.dijon.fr).

17h. Table ronde "Dijon, capitale gastronomique et viticole", avec :

- Stéphan Bourcieu, directeur de Burgundy School of Business
- Sylvie Esmonin, viticultrice à Gevrey-Chambertin
- Gérard Ferrière, directeur du Jardin des sciences
- Marie-Thérèse Garcin, guide-conférencière spécialiste de gastronomie
- Pierre Guez, président du pôle de compétitivité Vitagora
- Clémentine Hugol-Gential, maître de conférences à l'université de Bourgogne, co-auteur de "La gastronomie au cœur de la Cité" (EUD, 2017)
- Patrick Lebas, créateur de Divine Comédie et de la Conciergerie des halles
- Louis-Philippe Vigilant, chef étoilé (Loiseau des ducs)

18h. Interventions de François Rebsamen, maire de Dijon et président de Dijon Métropole, et d'Olivier Genis, président d'Eiffage Construction.

18h15. Présentation de la Cité internationale de la gastronomie et de ses acteurs.

18h30. Intervention de François Hollande, président de la République.

18h50. Photo des acteurs.