



Illustration: François Gaudin / Design graphique: Julia Hübner



Weitere Angebote in der Cité

AUSSTELLUNG

ZU TISCH! DER COMIC SCHWINGT DEN KOCHLÖFFEL

VOM 20.02.2025 BIS 5.01.2026

Ausstellung in Koproduktion mit der Cité internationale de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême.

Von den Wildschweinen des Obelix bis zu Popeyes Spinat, von der Sarsaparille der Schlümpfe bis zu Narutos Ramen, von der dörflichen Küche der Familie Fleischbauch bis zu den naturbelassenen Weinen der Ignorants – im Comic finden sich unzählige mehr oder weniger erlesene Speisen und Getränke!

Anhand der Zeichnungen von etwa 100 Comic-Autoren bietet die Ausstellung einen anregenden Einblick in die Art und Weise, wie die neunte Kunst unsere Beziehung zu Essen, Gastronomie und Wein in Szene setzt.




Zur Melodie von „Quand l'appétit va, tout va“ können Sie die legendären Helden Ihrer Jugend anhand ihrer Essgewohnheiten ganz neu entdecken. Zeitgenössische Autoren gewähren Ihnen einen ganz privaten Einblick in ihre intime Beziehung zum Essen bei sich zu Hause. Begleiten Sie die Karikaturisten in Küchen und Weinkeller, wo sie die Handgriffe der Profis in der Gastronomie und im Weinbau skizzieren. Und betreten Sie schließlich den Korridor der Zukunft, in dem Autoren und Köche ihre Vision von der Ernährung von morgen in unveröffentlichten Zeichnungen präsentieren.

FREIE BESICHTIGUNG ODER FÜHRUNG

LE 1204 INTERPRETATIONSZENTRUM FÜR ARCHITEKTUR UND KULTURERBE

Eintritt frei

Wer Dijon sehen, hören und berühren möchte, für den ist ein Besuch des 1204 ein absolutes Muss! Das 1204 steht in enger Verbindung zum Gütesiegel « Ville d'art et d'histoire » und lädt Sie zu einer Dauerausstellung und Wechselausstellungen ein, die Sie das facettenreiche Kulturerbe der Stadt Dijon mit anderen Augen sehen lassen. Es ist auch der perfekte Ausgangspunkt, um die Geschichte des ehemaligen Krankenhauses von Dijons kennenzulernen, dessen Platz die Cité internationale de la Gastronomie et du Vin eingenommen hat. Ein abwechslungsreiches Programm begleitet Sie hier das ganze Jahr über bei der Entdeckung des Kulturerbes von Dijon.

-  patrimoine.dijon.fr
 -  Dijon, Ville d'art et d'histoire – Le 1204
 -  @dijonpatrimoine-le1204
- 03 80 23 88 76 - patrimoine@ville-dijon.fr

ÖFFNUNGSZEITEN

- Die 4 Ausstellungen « Frankreich bittet zu Tisch »
- Interpretationszentrum für Architektur und Kulturerbe

→ Hochsaison

Täglich von 9:30 bis 19:30 Uhr

→ Nebensaison

Montag bis Freitag von 11:00 bis 19:00 Uhr

Samstag und Sonntag von 10:00 bis 19:00 Uhr



CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE DIJON



CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE & DU VIN

DIJON



Frankreich bittet zu Tisch

4 Ausstellungen

rund um das gastronomische Mahl der Franzosen

© crédits photos : Vincent Abélar - Couverture : Denis Rouvre à retrouver dans l'exposition Autour du repas gastronomique des Français



*Alles Wissenswerte
zum gastronomischen
Mahl der Franzosen*

DAUERAUSSTELLUNG

DAS KLEINE THEATER DES GUTEN ESSENS UND TRINKENS

Folgen Sie dem blauen Band und entdecken Sie die vielfältigen Facetten des gastronomischen Mahls der Franzosen, dieser kulinarischen Tradition, die zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit zählt. Ein wahrhaftiges Symbol!

Betrachten Sie inszenierte Mahlzeiten, die Maler inspiriert haben, und folgen Sie der Entwicklung der Tischmanieren. Erfahren Sie mehr über die Kunst des Tischdeckens und über die französische Sprache, die die Liebe der Franzosen für gute Küche widerspiegelt. Lauschen Sie den Erzählungen von Experten über die Kunst, Speisen und Wein zu kombinieren, und entdecken Sie Menüs von wichtigen Präsidenten-Festmählern.

Weiter geht es mit einer Reise durch die Zeit: Ein kleines Theater mit automatischen Elementen und Filmvorführungen lässt Sie innerhalb von 20 Minuten und 5 Akten die Entwicklung der französischen Gastronomie erleben.

Der Parcours wird von einem Multimedia-Test begleitet, der Ihr Gastronomen-Profil erstellt, sowie von den Fotografien von Denis Rouvre, die auf kühne Art und Weise unsere Festmähler zeigen: das gastronomische Mahl der Franzosen ist weder überholt, noch steht es still!



*Feinschmecker-Team:
An die Kochlöffel, fertig, los!*

DAUERAUSSTELLUNG


IN DER KÜCHE

Diese spielerische Ausstellung lädt Sie dazu ein, die Kunst des Kochens und Verkostens mit allen Sinnen zu erleben.

Drehen Sie zunächst eine Runde über den Markt und folgen Sie den Erzeugnissen vom Feld bis auf den Teller. Entdecken Sie auf interaktive Weise, wie Ihre Sinne beim Kochen und bei Essen beansprucht werden. Stellen Sie sie auf die Probe, um ... ein Musikstück mit Küchengeräuschen nachzuspielen, die Aromen des Pinot Noir zu entschlüsseln oder die geschmackliche Harmonie zwischen einem Gericht und diversen Gewürzen zu finden.

Im Anschluss kommen die Küchenchefs in einer Reihe von animierten Porträts zu Wort. Was verstehen sie unter französischer Küche? Wie kombinieren sie Sensorik und Gastronomie?

Das Highlight der Ausstellung: Panik in der Küche, ein digitales Spiel in einer interaktiven Küche! Ob mit der Familie, mit Freunden oder allein: Werden Sie es schaffen, in Windeseile ein Boeuf Bourguignon oder eine Mousse au Chocolat zu zaubern?



*Entdecken Sie die
Climats des
Weinbaugebiets
Burgund*

DAUERAUSSTELLUNG

DIE CHAPELLE DES CLIMATS ET DES TERROIRS

Die große Kapelle des ehemaligen Krankenhauses empfängt Sie in einem immersiven Universum, das sich ganz und gar dem Gastronomie- und Weinbauerbe der Region widmet.

Erfahren Sie mehr über die Climats des Weinbaugebiets Burgund, eine von Menschenhand gestaltete Landschaft und ein regionales Weinbaumodell von internationalem Renommee. Lernen Sie alles über seine geologischen und klimatischen Eigenschaften. Bewundern Sie die Steinhütten und Mäuerchen, die das Mosaik der Weinbauparzellen durchziehen. Interessieren Sie sich für die Etymologie der Namen dieser Parzellen und der Weine, die aus ihnen hervorgegangen sind. Lassen Sie sich vom Enthusiasmus engagierter Akteure anstecken, die sich für den Erhalt und die Förderung altherwürdigen Savoir-faires einsetzen ...

Erfahren Sie schließlich mehr über lokale Produkte, berühmte Köstlichkeiten und typische Rezepte, die die Bourgogne-Franche-Comté für Menschen, die gutes Essen und Trinken zu schätzen wissen, so besonders machen!

