



CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN
DIJON

DU 22.09 AU 04.12.26

C'EST
L'AUTOMNE
À LA CITÉ

Tout le programme sur → citedelagastronomie-dijon.fr



© Ville de Dijon - Julie Seldani

INFOS PRATIQUES

Cité internationale de la gastronomie et du vin

Parvis de l'Unesco - 21000 Dijon | Tél. 03 80 23 88 76

EXPOSITIONS

Jusqu'au 30 septembre : du lundi au dimanche, de 9h30 à 19h30.

À partir du 1^{er} octobre : du lundi au vendredi de 11h à 19h, le samedi et le dimanche de 10h à 19h.

Fermeture de la billetterie à 17h30.

- > Les 4 expositions **À la table des Français**
- > Le 1204, Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine
- > La boutique culturelle

03 80 23 88 76

contact@citedelagastronomie-dijon.fr

OFFICE DE TOURISME

Jusqu'au 30 septembre : du lundi au dimanche, de 9h30 à 19h30.

À partir du 1^{er} octobre : du lundi au vendredi de 11h à 19h, le samedi et le dimanche de 10h à 19h.

03 80 44 11 44 - info@otdijon.com

CINÉMA PATHÉ DIJON

Ouvert 7 jours sur 7 - Horaires des séances sur www.pathe.fr

LIBRAIRIE GOURMANDE

03 80 43 44 43

dijon@librairie-gourmande.fr

www.librairiegourmande.fr

ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Horaires des ateliers sur

www.ecoledesvins-bourgogne.com

dijon@ecoledesvins-bourgogne.com

VILLAGE BY CA

16 rue de l'hôpital - 21000 Dijon

dijon@levillagebyca.com

www.dijon.levillagebyca.com

BARS | RESTAURANTS | BOUTIQUES

→ VILLAGE GASTRONOMIQUE

La Gloriette - Salon de thé

Le Manège à Moutardes

La Cuisine - Bouillon fait maison

Meurette & Persillé - Restaurant bourguignon

Infos et réservations sur www.villagegastronomique.fr

→ LE BAMAGOTCHI

Bar à bières, pizzeria

Infos et réservations : 03 45 34 39 60

Instagram : @bamagotchi.dijon

→ LE MOULIN

Artisan boulanger et meunier

Du lundi au samedi de : 7h - 19h30

Dimanche : 7h - 19h

03 73 27 54 37

Retrouvez ici
tous les jours
et horaires
d'ouverture →



PROGRAMME D'AUTOMNE

DU 22.09 AU 04.12.26

TEMPS FORTS

SORCIER OU CHIMISTE ? POURQUOI CHOISIR !

Petits chimistes et petits cuisiniers en herbe, franchissez cet automne les portes du laboratoire hanté. Enfilez votre blouse et découvrez la science cachée derrière les recettes les plus effrayantes d'Halloween.

Pour enfants
P.8

WEEK-END TOUT CHOCOLAT

Célébrez la magie du cacao le temps d'un week-end les 21 et 22 novembre. Entre ateliers découverte et ateliers de fabrication, venez partager une expérience chocolatée inoubliable en famille !

P.9

SAVEURS D'AFRIQUE DE L'OUEST DU 12 AU 15/11

Venez découvrir une culture culinaire vibrante où le partage est roi et chaque plat raconte une histoire. Au programme de cet événement festif et gourmand : des ateliers culinaires autour des spécialités ouest-africaines, des dégustations gourmandes et un petit marché de producteurs et d'artisans (le 14 et le 15/11).

P.14



FRIENDS DE CULTURE

À la table des Français

Quatre grandes expositions pour sublimer
et raconter le repas gastronomique des Français
et les Climats du vignoble de Bourgogne !

LES EXPOSITIONS
PERMANENTES
SONT GRATUITES

VISITE-ATELIER, ANIMATIONS
réservation obligatoire sur :
citedelagastronomie-dijon.fr



© Ville de Dijon - Philippe Mayeul



© Ville de Dijon - Vincent Jolivet



© Ville de Dijon - Vincent Jolivet

EXPO PERMANENTE

LE PETIT THÉÂTRE DU BIEN MANGER ET DU BIEN BOIRE

Découvrez les différentes facettes du repas gastronomique des Français, cette pratique sociale inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Prenez le temps d'observer les photographies baroques et non sans humour de Denis Rouvre. Puis embarquez pour un voyage culinaire dans le temps : un petit théâtre mêlant automates et projections retrace en 5 actes la genèse de la gastronomie française.

Visite libre ou guidée sur demande

EXPO PERMANENTE

LA CHAPELLE DES CLIMATS ET DES TERROIRS

Parcourez les Climats du vignoble de Bourgogne, paysage façonné par la main de l'Homme et modèle de viticulture de terroir inscrits au Patrimoine mondial. Puis explorez les produits phares de la gastronomie régionale, les filières et savoir-faire associés et quelques recettes célèbres.

Le parcours famille invite les plus jeunes à explorer les noms étranges des parcelles des Climats et à découvrir en s'amusant l'histoire des douceurs traditionnelles de toute la région.

Visite libre ou guidée sur demande

EXPO PERMANENTE

EN CUISINE !

Dans cette exposition ludique, venez tester tous vos sens et mettez-les en action à travers une multitude de manipulations interactives. Pour finir, mettez-vous aux fourneaux grâce au jeu numérique grandeur nature *Panique en cuisine*. Saurez-vous réaliser un bœuf bourguignon ou une mousse au chocolat à un tempo effréné ?

Visite libre

(R)ÉVOLUTIONS DANS L'ASSIETTE

Voyagez à travers le temps pour découvrir les innovations qui ont ponctué l'histoire de notre alimentation, du repas du Paléolithique à celui dans l'espace. Une douzaine d'assiettes sont mises en scène de manière artistique et ludique pour pointer les créations, les améliorations, les évolutions voire les révolutions culinaires à différentes époques. Au fil du parcours, on s'interroge également sur ce qui incite le cuisinier, qu'il soit professionnel ou domestique, à créer de nouveaux plats et à renouveler notre manière de manger. Grâce à un spectacle immersif, des manipes, des objets de collection et des interviews de chefs et d'experts, les visiteurs explorent les différents leviers qui permettent d'innover en cuisine. En guise de conclusion, de jeunes designers proposeront leur vision de l'assiette du futur.

Visite libre ou guidée

NOUVEAU | VISITE ATELIER

PRENONS SOIN LES UNS DES AUTRES !

Lors de la Semaine Bleue, venez cuisiner en respectant les principes du manger-main, pour une expérience et un partage accessible à toutes et tous ! Vous découvrirez également la nouvelle exposition temporaire *(R)évolutions dans l'assiette* sous le prisme du bien-être de nos aînés.

Tout public à partir de 15 ans
À 14h30, les 5, 7 et 11/10
Durée 1h30 - Visite et atelier
12€

VISITE GUIDÉE HANTÉE

Frissonnez en parcourant les allées de l'exposition temporaire *(R)évolutions dans l'assiette* au gré d'une visite guidée hantée. Ici, on vous parle de rôtis sanglants, de marmottes fumées et de pommes de terres extraterrestres !

Tout public à partir de 10 ans
À 11h, les 24 et 31/10,
le 1^{er}/11 - À 14h30 les 1^{er}
et 8/11 - À 18h, le 31/10
Durée 1h - 11€

VISITE GUIDÉE (R)ÉVOLUTIONS DANS L'ASSIETTE

Voyagez à travers le temps et découvrez les révolutions qui ont fait la cuisine : de la maîtrise du feu aux sachets fraîcheurs, en passant par les nouveaux enjeux d'une gastronomie accessible, rapide et innovante.

Tout public à partir de 10 ans
À 11h, le 11/10, 25/10
et 11/11 - Durée 1h - 11€



FRIENDS DE CULTURE

Le 1204, Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine

Lié au label « Ville d'art et d'histoire », il offre
aux visiteurs une multitude de regards sur Dijon
grâce à son parcours de visite permanent
et ses expositions temporaires.

LE
1204

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



EXPO PERMANENTE

LE 1204, L'EXPOSITION PERMANENTE

Véritable porte ouverte sur Dijon, le 1204
dévoile les richesses de son patrimoine ancien et
contemporain. Survolez la ville et ses paysages,
plongez dans ses 2000 ans d'histoire, effleurez
d'un geste les matériaux qui la composent
puis naviguez dans la multiplicité des regards
artistiques suscités par Dijon !

En visite libre ou guidée

LES RENCONTRES

Dijon, Ville d'art et d'histoire vous propose
des moments d'échanges privilégiés avec
des professionnels du patrimoine.

- Amandine Garreau, architecte
Le 15/10 à 18h
- Guilhem Ferrand et Jean-Pierre Garcia,
historiens
Le 3/11 à 17h30
- Sophie Jolivet, chercheuse
Le 26/11 à 18h

Plus d'informations sur patrimoine.dijon.fr

ACTIVITÉS GRATUITES

Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr



EXPOSITION TEMPORAIRE

PASSÉS INTÉRIEURS

Une immersion numérique dans l'habitat médiéval de Dijon

Le 1204 propose, à travers sa nouvelle exposition,
une plongée dans l'habitat dijonnais du Moyen Âge.
En collaboration, avec l'Université Bourgogne Europe,
cette exposition révèle les résultats des recherches
menées, depuis plusieurs années, sur plus de
700 inventaires après décès dijonnais. Une collection
riche et exceptionnelle qui ouvre la porte du quotidien
des Dijonnaises et des Dijonnais des 14^e et 15^e siècles.

VISITES GUIDÉES

**Pour tous - Durée 1h - Le 22 et 29/09 à 14h30,
le 24/09 à 18h, les 10 et 20/10 à 14h30, le 27/10
à 16h30, les 08 et 15/11 à 16h30 et le 05/12 à 11h**
Réservation à obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

**Retrouvez le programme complet des activités
proposées autour de l'exposition sur
patrimoine.dijon.fr**



© Villa de Dijon - Ayméric Lhéoux

EXPO PERMANENTE

800 ANS D'HISTOIRE HOSPITALIÈRE

Au premier étage du 1204, l'histoire de l'ancien hôpital de Dijon se raconte depuis sa création, en 1204, jusqu'à la fermeture du site en 2015.

Un film d'animation retrace cette aventure et celle des hommes et des femmes qui en ont été les protagonistes. L'ancienne apothicairerie, point d'orgue de cet espace, accueille dans ses boiseries du 17^e siècle une belle collection de pots à pharmacie grâce auxquels des générations d'apothicaires ont préparé des remèdes pour les malades.

En visite libre ou visite guidée dans le cadre des Promenades : De l'hôpital à la Cité.

INSTANTANÉS DIJONNAIS

Des photographies anciennes provenant des fonds patrimoniaux de la ville de Dijon ponctuent le parcours du 1204. Elles dialoguent ainsi avec les lieux évoqués dans le parcours d'exposition tout en rappelant le rôle novateur de la photographie dans la préservation du patrimoine

Du 7/11/2026 au 13/06/2027

Proposé dans le cadre du bicentenaire de la photographie.



EXPO PERMANENTE

LE PATRIMOINE ARCHITECTURAL DE LA CITÉ ET LA CHAPELLE SAINTE-CROIX DE JÉRUSALEM

Le 1204 constitue un excellent point de départ pour saisir l'histoire de l'ancien hôpital général. À l'aide de la brochure de visite et des panneaux patrimoniaux proposés sur site, découvrez les éléments emblématiques de ce patrimoine hospitalier remarquable. Un détour contemplatif s'impose à la chapelle Sainte-Croix de Jérusalem. Véritable joyau du 15^e siècle, elle est le seul témoin bâti de l'hôpital médiéval.

En visite libre ou guidée

PROMENADE DE L'HÔPITAL À LA CITÉ

Une visite guidée pour découvrir les grandes étapes de l'histoire de l'hôpital, de sa construction en 1204 à sa transformation en Cité internationale de la gastronomie et du vin.

Pour tous - Durée 1h30 - Les 25 et 31/10 à 14h30 - Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

LES COULEURS DE L'ANCIEN HÔPITAL

Arpentez le site de l'ancien hôpital, les yeux levés vers le ciel, observez ces toitures puis à la manière des artisans, profitez d'une initiation au travail de la terre.

En duo parent-enfant dès 7 ans - Durée 2h Le 2/12 à 14h30 - Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

POUR LES ENFANTS



TOUT-PETITS

Inscription obligatoire
sur citadelagastronomie-dijon.fr

TOUT PETIT BROWNIE... SALÉ !

Découvrez cette délicieuse version du brownie, mais en salé cette fois-ci ! Avec de la carotte et du fromage de chèvre tout doux. Et pendant la cuisson, réalisez un délicieux jus sur le thème orange !

Enfants 3-6 ans - À 10h, les 20 et 28/10,
le 7/11 - Durée 1h - 10€

LE GOÛTER D'AUTOMNE D'ARNOT

Le doudou Arnot vous invite pour le goûter, il a préparé une recette aux couleurs d'automne.

Enfants 3-6 ans - À 10h, les 19 et 30/10
Durée 1h - 10€

ATELIERS FAMILLE

Inscription obligatoire sur :
citadelagastronomie-dijon.fr

PLATEAU TÉLÉ COSY

Concoctez votre plateau-télé complet, à déguster le soir au chaud : burgers en forme de citrouilles, frites épicées et autres gourmandises seront au rendez-vous !

Tout public à partir de 10 ans - À 17h30, les 20
et 30/10 - Durée 2h - 12€

SPÉCIAL HALLOWEEN

Inscription obligatoire sur :
citadelagastronomie-dijon.fr



LE LABORATOIRE HANTÉ

La cuisine, c'est de la chimie ! Utilisez la science pour confectionner des recettes d'Halloween dignes des plus grands chefs !

Enfants 7-10 ans - À 10h, le 21/10 et à 14h30,
le 27/10 - Durée 1h30 - 10€

Enfants 10 - 14 ans - À 10h, les 23 et 27/10,
le 8/11 - Durée 1h30 - 10€





CONTES ET PETITES HISTOIRES

Découvrez de savoureuses histoires avec la Librairie gourmande les mercredis à 16h et les samedis à 11h.

Pour les enfants de 2 à 9 ans - À la Librairie gourmande - Durée 20 min - Gratuit
Réservation obligatoire sur
dijon@librairiegourmande.fr

AVEC LE 1204

LES P'TITS ARCHITECTES

Des matériaux récupérés, des ciseaux, de la colle et de l'imagination, voilà les ingrédients nécessaires à cet atelier. Laisse libre cours à ta créativité et fabrique ta maquette d'architecture.

Pour les enfants de 6 à 10 ans - Durée 2h
Le 17/10 à 14h30 - Réservation obligatoire
sur patrimoine.dijon.fr

WEEK-END TOUT CHOCOLAT ENFANTS

Inscription obligatoire sur :
citedelagastronomie-dijon.fr

À LA DÉCOUVERTE DU CHOCOLAT

Avec la Cité du chocolat Valrhona, pars en exploration vers les plantations et apprends quelles sont les étapes de fabrication du chocolat... Profite aussi d'une super dégustation !

Atelier enfants à partir de 6 ans, le 21/11
Horaires à préciser - Durée 1h15 - 13€

DE LA FÈVE À LA TASSE

Avec Purakao, fabrique ton palet de chocolat à fondre pour le rapporter à la maison.... Et déguste sur place un délicieux chocolat chaud.

Atelier enfants à partir de 8 ans, à 10h, le 22/11 - Durée 2h - 13€

CHOCOLAT EN FÊTE

Avec la chocolatière Corinne Charbonnel.

Atelier enfants à partir de 8 ans, à 14h30, le 22/11 - Durée 1h - 13€

TOUT LÀ-HAUT SUR LES TOITS !

Découvre les mystérieux décors qui ornent autrefois le sommet des toits des maisons.

À la manière des artisans potiers, modèle ton propre épi de façtage en terre et repars avec une création unique à exposer chez toi.

Pour les enfants de 6 à 10 ans - Durée 2h
Le 28/10 et 07/11 à 14h30 - Réservation
obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

ATELIER EN FAMILLE :

OUVRE LA PORTE DU MOYEN ÂGE !

Entrez à l'intérieur des maisons dijonnaises du Moyen Âge, grâce à l'exposition *Passés intérieurs*, puis imaginez et créez votre propre logement en volume avec la technique du pop-up. Une immersion originale !

Pour les familles et enfants de 6 à 10 ans
Durée 2h - Le 18/10 et 25/11 à 14h30
Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

WINE LOVER



ATELIERS PERMANENTS

À L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

4 ATELIERS DE DÉGUSTATION EN IMMERSION

- **Initiation à la dégustation** : 40 minutes pour apprendre à regarder, à sentir, à goûter les vins de Bourgogne.
Dégustation commentée de 3 vins de Bourgogne.
- **Accord mets et vins de Bourgogne** : 1 heure pour découvrir différentes associations vins de Bourgogne et mets régionaux.
Dégustation commentée de 5 vins de Bourgogne accompagnés de 5 bouchées de produits régionaux emblématiques.
- **Bourgogne, vins de terroir** : 40 minutes pour interpréter la notion de terroir en Bourgogne et décoder le système de classification des appellations ainsi que la définition de la notion de Climat au sein du vignoble bourguignon.
Dégustation commentée de 2 vins blancs et 2 vins rouges de Bourgogne.

ATELIER SPÉCIAL

- **Accords fromages et vins de Bourgogne** : À chaque vin son fromage : intensité aromatique, structure, fraîcheur... Une initiation autour de cinq fromages et de cinq vins blancs de Bourgogne pour décrypter dans quelles conditions les deux éléments se mettent mutuellement en valeur.

ATELIER FAMILLE

- **Atelier éveil des sens** : Comme pour les grands, le choix du breuvage n'est pas une mince affaire. Cet atelier a été conçu tout spécialement pour les enfants à partir de 7 ans afin qu'ils apprennent à utiliser leurs sens : la vue, l'odorat, le toucher et le goût pour reconnaître un bon jus de fruits ou un bon sirop. Et toi ? Es-tu prêt à devenir un petit expert de la dégustation ?

Envie d'aller plus loin ?

Retrouvez également l'ensemble des expériences et ateliers de l'École des Vins de Bourgogne à la Cité des Climats et vins de Bourgogne de Beaune.

Proposition détaillée sur : citeclimatsvins-bourgogne.com



LES CHEMINS ÉPICURIENS

**1 entrée achetée
= 3 entrées
à prix réduit**

La Cité des Climats et vins de Bourgogne, l'Hôtel-Dieu des Hospices Civils de Beaune, le Château du Clos de Vougeot et la Cité internationale de la gastronomie et du vin vous proposent une offre de visite associant histoire, patrimoine, savoir-faire, Climats viticoles et gastronomie.

Proposée lors de l'achat du billet dans l'un des 4 sites, l'offre permet au visiteur de bénéficier d'un tarif réduit pour découvrir les 3 autres sites partenaires.

Informations :
citedelagastronomie-dijon.fr

Dates et horaires des ateliers à retrouver sur ecoledesvins-bourgogne.com
Inscription obligatoire soit sur place à l'accueil, soit sur : citedelagastronomie-dijon.fr



BIENVENUE AU SOUK BELDI !

Profitez d'une parenthèse gourmande et authentique avec notre Souk Beldi, inspiré par la célèbre place de marché de Chefchaouen et proposé par la Coopérative Nature (Dar Chaoui, Tanger, Maroc), le restaurant El Feddane et l'association « Éducation, Culture et Territoires ». Venez éveiller vos sens et découvrir le savoir-faire des coopératives locales du nord du Maroc : produits du terroir, pâtisseries et thés traditionnels, artisanat local...

Du 24/09 au 27/09 de 10h à 19h - Hall
Entrée libre

JOURNÉES DIETA MEDITERRANEA AVEC

Chefchaouen possède une tradition culinaire fortement ancrée dans les produits du terroir, comme l'huile d'olive, les plantes aromatiques et les recettes rurales transmises de génération en génération. Dans le cadre du partenariat entre Dijon et Chefchaouen, la Cité vous propose un voyage culinaire au cœur de cette ville marocaine la Diète méditerranéenne reconnue par l'Unesco.

Du 24 au 27/09

EXPOSITION ET PROJECTIONS

LA DIETA MEDITERRANEA À CHEFCHAOUEN, DU PAYSAGE À LA TABLE

L'exposition proposée par la municipalité et la maison de la *Dieta Mediterranea* de Chefchaouen suit un fil conducteur qui montre que la Dieta Mediterranea est avant tout un mode de vie et non une simple alimentation. Au fil du parcours, observez les valeurs de l'hospitalité et du bon voisinage, qui impliquent un ensemble de savoir-faire, de connaissances et de traditions autour des cultures, des récoltes et de la cuisson.

À découvrir aussi, le film de Mohammed Garanti de Chefchaouen sur "les cultures alimentaires, la *Dieta Mediterranea* et le tourisme durable" proposé par la ville de Chefchaouen.

À partir du 24/09 - Hall - Entrée libre

ATELIERS

Inscription obligatoire :
citedelagastronomie-dijon.fr

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Les plantes comme le safran, l'armoise, l'arbousier, le thym ou les câpres jouissent d'une grande importance pour leur utilisation culinaire et cosmétique, en plus de leur exploitation en ornement, en parfumerie ou en pharmacologie. Atelier de démonstration et de pratique pour connaître les plantes, leurs transformations et leurs utilisations.

À 15h30 le 26/09 - Durée 2h - 10€

ENTRÉES MAROCAINES CHAUDES ET FROIDES

Découvrez une cuisine faite d'épices et de saveurs typiques. Qu'elles soient sucrées ou salées, les entrées marocaines racontent l'histoire d'un pays aux héritages multiples. Confectionnez, dégustez et partagez vos recettes.

À 10h le 26/09 - Durée 2h - 12€

BRIOUATES DE CHEFCHAOUEN

Associez croustillant et saveurs orientales ! Apprenez à façonner et garnir les véritables briouates marocaines. Goûtez et rapportez quelques briouates à la maison.

À 10h le 27/09 - Durée 2h - 12€

PÂTISSERIES ET THÉS DU MAROC

Poussez les portes de la tradition marocaine et confectionnez votre pâtisserie fine ! À déguster autour d'un authentique thé du Maroc, qui n'est pas toujours à la menthe !

À 15h30 le 27/09 - Durée 2h - 12€

CONFÉRENCE-DÉGUSTATION

Inscription obligatoire :
citedelagastronomie-dijon.fr

LA DIETA MEDITERRANÉE

Conférence et échange avec Mme Dalila El Harras, référente et administratrice du projet Diète méditerranéenne au Maroc. Dégustation de mets emblématiques accompagnés de thé traditionnel.

À 17h30 le 24/09 - Durée 1h - 10€



BIENVENUE À LA FERME

MARCHÉ DES PRODUCTEURS 26/09

Retrouvez les producteurs de Bienvenue à la Ferme et découvrez leurs produits locaux. Un événement dédié à la valorisation du savoir-faire et de la qualité des productions de notre territoire. Au programme : concerts, animations et dégustations. Un moment de rencontre et de convivialité ouvert à tous.

De 10h à 15h - Parvis de la Cité - Entrée libre



SHOW LES PAPILLES

10/10

Show les papilles revient à la Cité ! Démonstrations culinaires, ateliers participatifs, masterclass avec les chefs, dégustations, rencontres avec des producteurs et artisans locaux, animations pour petits et grands... Explorez les savoir-faire et les initiatives qui font vivre

la gastronomie à Dijon d'hier à demain !

À ne pas manquer : Le pain, hier, aujourd'hui et demain, une exposition et des animations proposées avec la Minoterie Forest et Le Moulin de la Cité autour de la fabrication du pain et du levain.

De 10h à 19h, le 10/10 - Parvis et hall de la Cité

Entrée libre

JOURNÉE DES CONFRÉRIES & CONCOURS DE GOUGÈRES 24/10

Ambassadrices essentielles de l'identité régionale, les Confréries se retrouvent à la Cité pour célébrer la richesse de notre patrimoine viticole et gastronomique. Dégustations commentées par les confrères autour de nos spécialités emblématiques, découverte de savoir-faire ancestraux, partage de traditions sont au programme avec une nouvelle édition du grand concours de gougères !

Programme détaillé de la journée, règlement du concours et inscription sur citedelagastronomie-dijon.fr



À LA DÉCOUVERTE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE 25/10

Connaissez-vous cette petite pépite noire qui pousse sous nos pieds ? À l'occasion de son 40^e anniversaire, l'association de la Truffe de Bourgogne vous invite à une journée très gourmande. Partez à la découverte de la truffe de Bourgogne à travers de nombreuses animations : démonstrations de cavage (recherche de truffes à l'aide d'un chien), ateliers de cuisine, masterclass et un marché gourmand réunissant producteurs locaux et trufficulteurs passionnés.

Horaires et programme détaillé à retrouver sur citedelagastronomie-dijon.fr

ATELIERS

Inscription obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr

PIZZA D'AUTOMNE

Devenez pizzaiolo le temps d'un atelier et confectionnez votre propre pizza gourmande aux saveurs de potimarron, coco, oignons, lardon végété ...

Atelier adultes - À 17h30, les 28 et 29/10 et le 6/11 - Durée 1h30 - 10€

JAMAIS TROP TARTE !

L'interprofession des Fruits et Légumes Frais vous invite à glisser légumes et fruits de saison dans de délicieuses tartes à partager... ou pas !

Atelier adultes, à 18h le 3/12 - Durée 1h - Gratuit



CUISINE DU MONDE

AVEC L'ASSOCIATION KËR ET SES CHEFFES

Des ateliers culinaires pour explorer des goûts originaux et des saveurs nouvelles...
Cuisinez et dégustez les spécialités.

Tout public à partir de 10 ans

Le 22/10 à 10h - Le 29/10 à 10h

Durée 1h15 - Atelier et dégustation 10€

Inscription obligatoire sur
citedelagastronomie-dijon.fr

AVEC LE FESTIVAL TRÉSORS DE L'INDE

- **L'art du dahl.** Laissez-vous transporter par l'odeur du curcuma et du cumin torréfié. Apprenez à maîtriser l'art du dahl traditionnel et déclinez les saveurs. À préparer et à déguster.

Tout public à partir de 10 ans - À 10h30
le 11/11 - Durée 1h15 - 10€ - Inscription
obligatoire sur www.helloasso.com/associations/hadippa/evenements/cours-de-cuisine-indienne

- **Conférence - dégustation L'Inde dans l'assiette**
Découvrez les diversités régionales, le rôle central des épices, les plats emblématiques et les rituels. Partagez quelques samosas traditionnels autour d'un thé avec deux spécialistes de l'Inde, Pascale Arvier et Adrien Cellier.
Tout public à partir de 12 ans - À 17h30
le 11/11 - 10€ - Inscription sur :
www.helloasso.com/associations/hadippa/evenements/conference-sur-la-gastronomie-indienne



© Ville de Dijon - Julia Solbani

LE SNACK JAPONAIS ULTIME ! SPÉCIAL ÉTUDIANTS 7/11

Le chef Bruno et Mamiko nous proposent cet automne un atelier culinaire spécial Onigiri. Apprenez à façonner ces célèbres triangles de riz japonais comme un chef (avec ou sans moule !) et découvrez plein de recettes gourmandes pour leur garniture.

À 14h30 le 7/11 - Durée 2h - Atelier et snack
à emporter 4€ - Inscription obligatoire sur
citedelagastronomie-dijon.fr

SAVEURS D'AFRIQUE DE L'OUEST DU 12 AU 15/11

Détail des animations et inscription obligatoire
sur citedelagastronomie-dijon.fr

- Ateliers culinaires autour de spécialités emblématiques :
 - **Pastels sénégalais À 18h le 12/11**
 - **Mafé et nokoss À 10h le 14/11**
 - **Le Yassa, sauce incontournable À 14h le 15/11**
 - **Le Sandwich Pain Thon sénégalais À 17h30, le 15/11**
- **Apéritif et découverte des boissons traditionnelles** d'Afrique de l'Ouest en compagnie de Penda, traiteur dijonnaise qui partage avec vous ses racines sénégalaises et mauritaniennes
À 18h le 13/11
- **Conférence – dégustation Le Thiéboudienne, patrimoine culinaire mondial**
À 10h le 15/11



WEEK-END TOUT CHOCOLAT 21 ET 22/11

Avant les fêtes, la Cité du chocolat Valrhona s'installe à Dijon pour proposer plusieurs animations autour du cacao et du chocolat : Découverte du chocolat pour les petits et les familles (cf p.8), Dégustation chocolat, fromages et vins pour découvrir comment les arômes du cacao peuvent compléter ou surprendre ceux des vins et des fromages de la Vallée du Rhône....

Au programme aussi du week-end tout chocolat : l'atelier sensoriel « De la fève à la tasse » avec Purakao pour les enfants et les ateliers de fabrication de la chocolatière Corinne Charbonnel.

Programme détaillé à retrouver très prochainement sur citedelagastronomie-dijon.fr

FÊTE DU MIEL 21 ET 22/11

Venez rencontrer les apiculteurs et célébrer la fête du miel.

Programme détaillé à retrouver sur villagegastronomique.fr

MASTERCLASS DE FÊTE 28/11

Accompagné par Jérôme Bourcet, charcutier – traiteur Meilleur Ouvrier de France, vous allez apprendre à réaliser un pâté en croûte festif et gourmand en toute simplicité. La recette est spécialement pensée pour être reproduite facilement chez vous, en utilisant notamment un simple moule à cake.

Masterclass et dégustation adultes

À 15h le 28/11 - Durée 2h - 16€ - Inscription obligatoire : citedelagastronomie-dijon.fr



NUITS D'ORIENT À LA CITÉ 28 ET 29/11

Comme chaque année, découvrez dès novembre la programmation des Nuits d'Orient à la Cité !

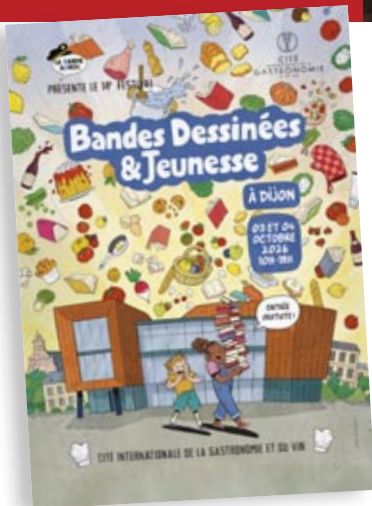
Retrouvez toute la programmation dès novembre sur nuits-dorient.dijon.fr.

À RETENIR

En décembre, retrouvez les traditions de Noël en Alsace...



SORTIR À LA CITÉ



FESTIVAL BD JEUNESSE 3 ET 4/10

Le Festival BD Jeunesse organisée par la Bande ADHOC vous invite à la Cité les samedi 3 et dimanche 4 octobre prochains. Pour cette 14^e édition, 25 auteurs venus de toute la France seront en dédicaces.

De 10h à 18h - Hall - Entrée libre

JOURNÉES CORÉE 17 ET 18/10

Découverte de la culture coréenne autour d'ateliers créatifs et culinaires, d'animations ludiques (essayage de costumes traditionnels yubok, calligraphie hangeul, jeux traditionnels - tuho, jegichagi, ttakjichigi...). K-Food et K-Cosmetics à tester.

Les 17 et 18/10. Programme à retrouver sur [citedelagastronomie-dijon.fr](https://www.citedelagastronomie-dijon.fr)



© Ville de Dijon - Julie Soldevi

TRÉSORS DE L'INDE 11/11

En lien avec le Festival Trésors de l'Inde, une journée d'animation :

• Initiation à la danse indienne / 14h-15h

Les danses indiennes sont un langage corporel riche en émotions, en histoires et en traditions. Bindiya vous invite à un atelier d'initiation.

Tout public à partir de 12 ans - 10€

Inscription obligatoire sur

www.helloasso.com/associations/hadippa/evenements/initiation-a-la-danse-indienne

• Atelier Yoga du rire / 16h - 17h.

Envie de décompresser en riant ? Venez tester cet atelier ludique pour évacuer le stress, recharger les batteries et partager un bon moment de convivialité. Aucune expérience nécessaire, juste l'envie de vous faire du bien !

Tout public à partir de 8 ans (déconseillé aux femmes enceintes) - 10€ - Inscription obligatoire sur : <https://www.helloasso.com/associations/hadippa/evenements/atelier-de-yoga-du-rire>

CUISINE & AQUARELLES

Exposition qui met à l'honneur les créations nées d'ateliers mêlant aquarelle et cuisine, en partenariat avec l'association Acodège et ses résidents en situation de handicap mental. Un mois pour découvrir une œuvre collective, sensible et gourmande.

Hall de la Cité

OPÉRA POP-UP

Inscription obligatoire sur [citedelagastronomie-dijon.fr](https://www.citedelagastronomie-dijon.fr)

Retrouvez la troupe lyrique de Côte d'Or cet automne pour partager les airs du bel canto.

• **Apér'opéra.** Isabelle Ange et sa troupe vous proposent un moment de partage à la Chapelle des Climats. **À 17h, le 25/10 - Durée 1h - Récital 10€**

• **Noël à l'opéra.** Conférence et échanges autour de grands compositeurs qui ont sublimé la fête de Noël ! **À 17h, le 29/11 - Durée 1h - Gratuit**



LA BOUTIQUE CULTURELLE

SHOPPING LOCAL

Laissez-vous inspirer par une sélection de cadeaux *made in France* imaginée autour du savoir-faire et de l'art de vivre. Entre objets écoresponsables et gourmandises artisanales, la boutique culturelle vous invite à prolonger votre visite avec des créations originales à partager... ou à s'offrir.

L'ART DU VERRE REVISITÉ



Donnez une seconde vie au verre avec les créations de Q de bouteilles. Transformées à partir de bouteilles de vin recyclées, les collections de verres (25€ les 2), carafes (36€), vases (à partir de 12,40€), et objets de décoration allient élégance, fabrication française et engagement environnemental. Des pièces contemporaines qui racontent une autre histoire du vin.

DOUCEURS AU QUOTIDIEN

Les gels douche Bulles & Gourmandises (5,95€) invitent à une expérience sensorielle inspirée de la gourmandise. Leurs parfums délicats et leur fabrication locale (Fleurey-Sur-Ouche) en font des cadeaux raffinés, parfaits pour prolonger le plaisir de la découverte jusque dans les gestes du quotidien.



RECETTES IMMORALES, THÉÂTRE MUSICAL 22/11

Recettes Immorales est un théâtre musical où la cuisine devient un prétexte à explorer les plaisirs du langage, du désir et de la table. À partir de textes piochés chez Montalbán, Topor, Khayyam, Baudelaire ou Rabelais, de chansons revisitées et de compositions électroacoustiques, le duo Brigitte Cirla et Sébastien Béranger tisse un concert vivant, à la fois gourmand, sensible et décalé.

Spectacle tout public à partir de 10 ans

À 15h et à 18h le 22/11 à la Chapelle des Climats et des terroirs

Durée 1h - 13€

À L'AFFICHE AU CINÉMA PATHÉ

- **Le spectacle XXL au cinéma : Artus**
À 20h le 24/09
- **Comédie Française : Ruy Blas**
Avant-première. À 20h10 le 3/12
- **Les retransmissions en direct du Metropolitan Opera :**
Cosi fan tutte. À 18h55 le 3/10
Macbeth. À 18h55, le 17/10
Sanson et Dalila. À 17h55 le 5/12
- **Opéra national de Paris :**
Roméo et Juliette. À 16h le 8/11
Le lac des cygnes. À 16h le 13/12

Horaires et réservation sur pathe.fr

FENÊTRES SUR COURTS AU CINÉMA PATHÉ

31^e édition du festival du court-métrage du 14 au 21/11

Compétitions régionale, humour & comédie, européenne, internationale (horreur, gore). Nuit de l'animation.

Séances Humour & Comédie à la sauce Europe.

Programme complet du festival et billetterie sur : fenetres-sur-courts.com

AGENDA

● manifestations gratuites

MARDI 22 SEPTEMBRE

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

JEUDI 24 SEPTEMBRE

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

EN FÊTE

- › Le spectacle XXL au cinéma : Artus
- › Souk Beldi ●

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

CONFÉRENCE – DÉGUSTATION

- › La Dieta méditerranéenne

EN FÊTE

- › Souk Beldi ●

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

ATELIER

- › Plantes aromatiques et médicinales
- › Entrées marocaines chaudes et froides.

EN FÊTE

- › Marché des producteurs
- › Souk Beldi ●

DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

ATELIER

- › Briouates de ChefChaouen
- › Pâtisseries et thés du Maroc

EN FÊTE

- › Souk Beldi ●

MARDI 29 SEPTEMBRE

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

SAMEDI 3 OCTOBRE

EN FÊTE

- › Così fan tutte
- › Festival BD Jeunesse ●

DIMANCHE 4 OCTOBRE

EN FÊTE

- › Festival BD Jeunesse ●

LUNDI 5 OCTOBRE

VISITE ATELIER

- › Le manger-main

MERCREDI 7 OCTOBRE

VISITE ATELIER

- › Le manger-main

SAMEDI 10 OCTOBRE

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

EN FÊTE

- › Show les papilles ●

DIMANCHE 11 OCTOBRE

VISITE GUIDÉE

- › (R)évolutions dans l'assiette

VISITE ATELIER

- › Le manger-main

JEUDI 15 OCTOBRE

RENCONTRE

- › Amandine Garreau, architecte ●

SAMEDI 17 OCTOBRE

ATELIER

- › Atelier éveil des sens
- › Accords fromages et vins de Bourgogne
- › Les p'tits architectes ●

EN FÊTE

- › Macbeth
- › Journées Corée ●

DIMANCHE 18 OCTOBRE

ATELIER

- › Ouvre le porte du Moyen Âge ! ●

EN FÊTE

- › Journées Corée ●

LUNDI 19 OCTOBRE

ATELIER

- › Le goûter d'automne d'Arnot

MARDI 20 OCTOBRE

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

ATELIER

- › Atelier éveil des sens
- › Accords fromages et vins de Bourgogne
- › Tout petit brownie... salé !
- › Plateau télé cosy

MERCREDI 21 OCTOBRE

ATELIER

- › Atelier éveil des sens
- › Le laboratoire hanté
- › Accords fromages et vins de Bourgogne

JEUDI 22 OCTOBRE

ATELIER

- › Atelier cuisine du monde

VENDREDI 23 OCTOBRE

ATELIER

- › Le laboratoire hanté

SAMEDI 24 OCTOBRE

VISITE GUIDÉE HANTÉE

- › (R)évolutions dans l'assiette

ATELIER

- › Atelier éveil des sens
- › Accords fromages et vins de Bourgogne

EN FÊTE

- › Journée des Confréries ●
- › Concours de gougères ●

DIMANCHE 25 OCTOBRE

VISITE GUIDÉE

- › (R)évolutions dans l'assiette
- › Promenade de l'hôpital à la Cité ●

EN FÊTE

- › Apér'opéra
- › À la découverte de la truffe de Bourgogne

MARDI 27 OCTOBRE

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

ATELIER

- › Le laboratoire hanté

MERCREDI 28 OCTOBRE

ATELIER

- › Pizza d'automne
- › Tout là-haut sur les toits ! ●
- › Tout petit brownie... salé !

JEUDI 29 OCTOBRE

ATELIER

- › Pizza d'automne
- › Atelier cuisine du monde

VENDREDI 30 OCTOBRE

ATELIER

- › Le goûter d'automne d'Arnot
- › Plateau télé cosy

SAMEDI 31 OCTOBRE

VISITE GUIDÉE

- › Promenade de l'hôpital à la Cité ●

VISITE GUIDÉE HANTÉE

- › (R)évolutions dans l'assiette

ATELIER

- › Atelier éveil des sens
- › Accords fromages et vins de Bourgogne

DIMANCHE 1 NOVEMBRE

VISITE GUIDÉE HANTÉE

- › (R)évolutions dans l'assiette

MARDI 3 NOVEMBRE

RENCONTRE

- › Guilhem Ferrand et Jean-Pierre Garcia, historiens ●

VENDREDI 6 NOVEMBRE

ATELIER

- › Pizza d'automne

SAMEDI 7 NOVEMBRE

ATELIER

- › Le snack japonais ultime !
- › Tout là-haut sur les toits ! ●
- › Tout petit brownie... salé !

DIMANCHE 8 NOVEMBRE

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

VISITE GUIDÉE HANTÉE

- › (R)évolutions dans l'assiette

ATELIER

- › Le laboratoire hanté

EN FÊTE

- › Roméo et Juliette

MERCREDI 11 NOVEMBRE

VISITE GUIDÉE

- › (R)évolutions dans l'assiette

ATELIER

- › Atelier Yoga du rire
- › Initiation à la danse
- › L'art du dahl
- › L'Inde dans l'assiette

EN FÊTE

- › Trésors de l'Inde

JEUDI 12 NOVEMBRE

ATELIER

- › Pastels sénégalais

VENDREDI 13 NOVEMBRE

ATELIER

- › Apéritif de l'Afrique de l'Ouest

SAMEDI 14 NOVEMBRE

EN FÊTE

- › Saveurs d'Afrique de l'Ouest

ATELIER

- › Mafé et nokoss

DIMANCHE 15 NOVEMBRE

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

EN FÊTE

- › Saveurs d'Afrique de l'Ouest

ATELIER

- › Le Yassa
- › Le sandwich sénégalais
- › La Thiéboudienne

SAMEDI 21 NOVEMBRE

ATELIER

- › À la découverte du chocolat

EN FÊTE

- › Week-end tout chocolat
- › Fête du miel

DIMANCHE 22 NOVEMBRE

ATELIER

- › De la fève à la tasse
- › Chocolat en fête

EN FÊTE

- › Recettes immorales, théâtre musical
- › Week-end tout chocolat
- › Fête du miel ●

MERCREDI 25 NOVEMBRE

ATELIER

- › Ouvre la porte du Moyen-Âge ! ●

JEUDI 26 NOVEMBRE

RENCONTRE

- › Sophie Jolivet, chercheuse ●

SAMEDI 28 NOVEMBRE

ATELIER

- › Masterclass de fête

DIMANCHE 29 NOVEMBRE

EN FÊTE

- › Noël à l'opéra ●

JEUDI 3 DÉCEMBRE

EN FÊTE

- › Ruy Blas (Avant-première)

ATELIER

- › Jamais trop Tarte ! ●

SAMEDI 5 DÉCEMBRE

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

EN FÊTE

- › Sanson et Dalila

LES MERCREDIS A 16H ET SAMEDIS À 11H

- › Conte à la Librairie gourmande ●



(R)ÉVOLUTIONS DANS L'ASSIETTE CATALOGUE GOURMAND DE L'EXPOSITION

Le livre-catalogue *(R)évolutions dans l'assiette* reprend les éléments clés de l'exposition, complétés et enrichis de 11 recettes de chefs pour illustrer les tables représentant chacune une époque, du Paléolithique au voyage dans l'espace. Un livre qui, indépendamment de la visite, nous enseigne comment la cuisine se réinvente chaque fois qu'on la partage.

Prix 19€, en vente à la boutique culturelle de la Cité.

CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN
DIJON

