

DU 21.01 AU 22.03.26

FÊTES D'HIVER

À LA CITÉ !

YUM!

MIAM

YAM...



CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN
DIJON



Tout le programme sur → citedelagastronomie-dijon.fr

INFOS PRATIQUES

Cité internationale de la gastronomie et du vin

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



EXPOSITIONS

Du lundi au vendredi 11h – 19h, le samedi et le dimanche 10h – 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 (point d'accueil à l'entrée du 1204)

Du lundi au vendredi 11h – 19h, le samedi et le dimanche 10h – 19h.
03 80 44 11 44 - info@otdijon.com

CINÉMA PATHÉ DIJON

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

LIBRAIRIE GOURMANDE

Du mardi au vendredi : 10h30 – 13h et 13h30 – 19h
Samedi et dimanche : 10h – 19h
03 80 43 44 43
dijon@librairie-gourmande.fr - www.librairiegourmande.fr

FERRANDI PARIS

contact@ferrandi-paris.fr - www.ferrandi-paris.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

VILLAGE GASTRONOMIQUE - FOOD COURT

- ➔ Le Billot : Lundi, jeudi et dimanche : 12h – 14h30
Vendredi et samedi : 12h – 14h30 et 19h – 22h
Fermé les mardis et mercredis
- ➔ L'Écaille : En travaux pour quelques semaines. Réouverture prochaine
- ➔ La Planche : Du jeudi au mardi : 10h – 19h30 - Fermé le mercredi
- ➔ La Gloriette : Du lundi au mercredi : 9h – 18h30 - Fermé les jeudis
Du vendredi au dimanche : 9h – 19h30
- ➔ Le Manège à Moutardes : Tous les jours : 10h – 19h30
- ➔ Le DRESSOIR : Mercredi et jeudi : 11h – 18h30
Vendredi, samedi et dimanche : 11h – 19h30
- ➔ La Cuisine expérientielle : Du lundi au samedi de 12h – 14h30
Du jeudi au samedi : 19h – 22h - Brunch le dimanche : 11h20 – 15h30
Bar à cocktails : jeudi, vendredi, samedi : 18h – 0h30
- ➔ Meurette & Persillé : 7J/7 : le midi 11h30 – 14h30
Du jeudi au samedi soir : 19h – 22h

Infos et réservations sur : www.villagegastronomique.fr

BARS | RESTAURANT BRASSERIE

- ➔ Le Comptoir de la Cité
Fermé le lundi et le mardi
Du mercredi au vendredi : 12h – 16h
Samedi : 12h – 21h
Dimanche : Brunch 11h – 14h.
03 80 41 70 16
contact@lecomptoirdelacite.fr
- ➔ La Cave de la Cité
Du dimanche au jeudi : 11h – 19h
Vendredi : 11h – 20h
Samedi : 11h – 21h
03 80 41 68 33
contact@lacavedelacite.fr
- ➔ La Table des Climats
Du mercredi au dimanche midi :
12h15 – 13h45 et 19h15 – 21h
03 80 41 74 98
contact@latabledesclimats.fr
- ➔ La Cuisine expérientielle
Du lundi au samedi : 12h – 14h30
Du jeudi au samedi : 19h – 22h
Dimanche : Brunch 11h20 – 15h30
Bar à cocktail : jeudi, vendredi,
samedi : 18h – 0h30
Infos et réservations sur :
www.villagegastronomique.fr
- ➔ Le Bamagotchi, bar à bières
Du dimanche au jeudi : 11h45 – 23h30
Vendredi et samedi : 11h45 – 0h30
03 45 34 39 60
Instagram : @bamagotchi.dijon
- ➔ Le Moulin
Du mardi au samedi : 7h30 – 19h30
Dimanche : 7h30 – 19h
03 73 27 54 37



Retrouvez ici tous
les jours et horaires
d'ouverture

PROGRAMME D'HIVER

DU 21.01 AU 22.03.26

TEMPS FORTS

NOUVELLE EXPOSITION TEMPORAIRE AU 1204

À travers sa nouvelle exposition *Passés intérieurs*, le 1204 vous propose une immersion dans l'habitat dijonnais du Moyen Âge. À découvrir dès le 6 février !
P.6

GASTON LAGAFFE À LA CITÉ

Fans de BD, préparez-vous à une immersion dans l'univers de Gaston Lagaffe en février. La mythique voiture de Gaston sera installée dans le hall dès le 7/02. Vous pourrez aussi découvrir une collection de figurines et d'objets collectors du 20 au 22 février dans le hall. Au programme aussi, l'incontournable recette de la morue aux fraises revisitée...
P.16

NOUVEAU ! REGARDEZ, CUISINEZ, SAVOUREZ

Vous allez adorer nos visites-ateliers ! Le concept ? Un format dynamique en deux temps avec une visite flash d'une expo pleine d'anecdotes croustillantes et un atelier cuisine inspiré par la visite. Une immersion qui nourrit l'esprit... et les papilles.
P.4



CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN

DIJON



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



EXPO PERMANENTE

LE PETIT THÉÂTRE DU BIEN MANGER ET DU BIEN BOIRE

Suivez le long cordon bleu pour découvrir 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 cinq actes la genèse de la gastronomie française.
En visite libre ou guidée

NOUVEAU

VISITE-ATELIER PAINS ET TARTINABLES

(Re)découvrez la gastronomie française avec la visite de l'exposition *Le petit théâtre du bien manger et du bien boire* suivie par un petit atelier de fabrication de pain et de création de tartinables maison.

Tout public, enfants à partir de 7 ans
À 14h30 les 8/02 et 1/03 - Durée 1h15
Visite guidée et atelier - 10€ - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

VISITE-ATELIERS, ANIMATIONS

réservation obligatoire sur : citedelagastronomie-dijon.fr



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 inscrit au Patrimoine mondial. Puis explorez les produits phares de la gastronomie régionale, les filières et savoir-faire associés et quelques recettes célèbres.
Le tout nouveau 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.
En visite libre ou guidée

NOUVEAU

VISITE-ATELIER DOUCEURS DE LA CHAPELLE

Découvrez les douceurs de notre région au travers d'une visite de l'armoire à douceurs. Mettez vos sens en éveil et réalisez ensuite l'une des recettes de nos gourmandises...

Tout public, enfants à partir de 7 ans
À 14h30 les 7 et 28/02 - Durée 1h15 - Visite guidée et atelier - 10€ - Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr





EXPO PERMANENTE

EN CUISINE !

Cette exposition ludique et scientifique vous invite à expérimenter les sensations liées à la pratique culinaire et à la dégustation de mets et de vins. 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 ?

En visite libre

À noter

Visite en autonomie des 4 expositions

Des expos accessibles



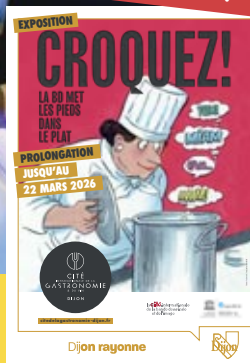
Les expositions *À la table des Français* et *Le 1204 - Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine* mettent à disposition un ensemble d'outils destinés aux publics à besoins spécifiques.

En savoir plus : citedelagastronomie-dijon.fr/accessibilite



© Ville de Dijon - Mergo Dupuis

DERNIERES SEMAINES DE CROQUEZ ! FERMETURE LE 22/03.



EXPO TEMPORAIRE

CROQUEZ ! LA BD MET LES PIEDS DANS LE PLAT

En coproduction avec la Cité internationale de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême

Des sangliers d'Obélix aux épinards de Popeye, de la salsepareille des Schtroumpfs aux ramens de Naruto, de la villageoise des Bidochon aux vins naturels des Ignorants, la bande dessinée regorge de mets et boissons plus ou moins raffinés !

À travers les planches d'une centaine d'auteurs de BD, l'exposition propose un parcours sensible sur la manière dont le 9^e art met en scène notre rapport à l'alimentation, à la gastronomie et au vin.

En visite libre ou guidée - Expo temporaire incluant un cadeau gourmand : 11€, tarif réduit 7,00€

NOUVEAU

VISITE-ATELIER À LA RECHERCHE DE JEANNE

Plongez au cœur de l'exposition *CROQUEZ !* pour une expérience inédite. Cette fois, nous suivons la trace de Jeanne, l'arrière-grand-mère de Zazie Tavitian, à travers son carnet de recettes retrouvé, merveilleusement mis en image par Caroline Péron. À l'issue de la visite, cuisinez l'une des recettes emblématiques du livre. Dégustez et partagez !

Pour tout public. À 14h30 le 25/01, à 10h30 les 11 et 18/02 - Durée 1h30 - Visite et atelier 10€
Réservation obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr



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

ACTIVITÉS GRATUITES

Réservation obligatoire sur : patrimoine.dijon.fr



À PARTIR DU 6 FÉVRIER

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

RENCONTRE

**AVEC ANNAMARIA LATRON, ARCHÉO-ANTHROPOLOGUE
ET HERVÉ LAGANIER, ARCHÉOLOGUE.**

Ils évoqueront avec vous la fouille, menée fin 2024, dans la cour du groupe scolaire Joséphine Baker. Celle-ci a révélé des individus inhumés en position assise, dans un ensemble de fosses circulaires datées du second âge du fer ainsi qu'une petite nécropole de très jeunes enfants probablement du début de la période gallo-romaine.

**Pour adultes - Durée 1h - Le 5/02
à 17h30 - Réservation obligatoire
sur patrimoine.dijon.fr**

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 - Les 8/02, 1/03, 17/03
et 24/03 à 14h30, le 22/02 à 16h et les 14/03
et 29/03 à 16h30 - Réservation obligatoire
sur patrimoine.dijon.fr**

**Un programme d'activités spécifiques,
spécialement prévu pour l'exposition Passés
intérieurs sera proposé. Retrouvez-le dès le début
du mois de février sur patrimoine.dijon.fr**



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.

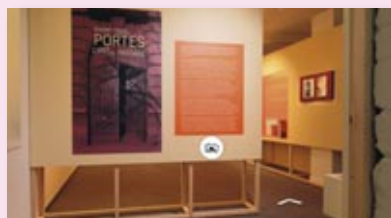
Un film d'animation retrace cette aventure et celle des hommes et des femmes qui en ont été les protagonistes. L'ancienne apothicaire, point d'orgue de cet espace, accueille dans ses boiseries du 17^e siècle une belle collection de pots à pharmacie grâce auxquels des générations d'apothicaires ont préparé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

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

À l'actu

Retrouvez sur patrimoine.dijon.fr, les expositions virtuelles *Des génies, des lieux et Portes, l'art du passage*.

En quelques clics, vous pourrez redécouvrir l'intégralité de ces deux expositions du 1204 présentées en 2023 et 2024.



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, de la grande chapelle à la terrasse Berbisey, actuelle allée Bernard Loiseau, en passant par l'arbre de la Liberté. 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. L'édifice restauré rassemble un ensemble d'œuvres des 15^e au 17^e siècles faisant écho à la vocation funéraire originelle de la chapelle.

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 10/02 et 17/02 à 14h30

Réservation obligatoire sur patrimoine.dijon.fr

POUR LES ENFANTS

TOUT-PETITS

Inscription obligatoire
sur citedelagastronomie-dijon.fr

GALETTE DES TOUT-PETITS

Les petits aussi savent bien faire la galette avec du beurre dedans ! On va se régaler...

Atelier culinaire enfants 3-6 ans

À 10h, les 1^{er} et 13/02

Durée 1h - 10€

LE SHORTBREAD DES TOUT-PETITS

De jolis biscuits dorés pour le tea-time ou le goûter des petits !

Atelier culinaire enfants 3-6 ans

À 10h, les 20/02, 1^{er} et 15/03

Durée 1h - 10€

LE FANTÔME TRÈS GOURMAND

Suivez les aventures d'Eliott, un petit fantôme écossais bien gourmand. Terminez la session par une dégustation pleine de saveurs !

Conte pour enfants 3-6 ans

À 10h, les 12, 16 et 28/02, le 7/03

Durée 30 min - 2€

TOUT PETIT BANANA BREAD

Les bananes dans le frigo sont molles ? On ne jette rien, on prépare le goûter !

Atelier pour enfants 3-6 ans

À 10h, les 9 et 19/02

Durée 1h. 10€.

MA MINI-SÉANCE AU PATHÉ

Rendez-vous des tout-petits au Cinéma Pathé Dijon. Séance spéciale *Jack et Nancy* : les plus belles histoires de Quentin Blake.

Enfants de 3 à 6 ans

Le 21/01 - 52 min

Horaires et réservation sur pathe.fr



WEEK-END GAULOIS

Inscription obligatoire
sur citedelagastronomie-dijon.fr

LE GOÛTER D'OBÉLIX

Préparez une recette inspirée du gâteau de Cléopâtre : Obélix en salive déjà !

Atelier enfants 7 - 12 ans

À 14h30 le 24/01

Durée 2h - 10€

L'OR VERT DES ROMAINS

Suivez les guides : ils vous emmènent dans la cuisine des romains. Visitez l'exposition temporaire en zoomant sur Astérix et Obélix, et terminez par la confection de votre huile d'olive aromatisée.

Atelier tout public à partir de 7 ans

À 10h30 le 24/01

Durée 1h - 10€

ON EN FAIT TOUT UN MORETUM

Vous êtes invités à découvrir la recette romaine du fromage ail et fines herbes en compagnie du Musée Archéologique de Dijon ! Sortez l'huile de coude, le mortier sera votre meilleur allié !

Atelier tout public à partir de 7 ans

À 10h30 le 31/01

Durée 1h - 10€



POUR LES ENFANTS

LE TOUT-PETIT FESTIVAL À LA CITÉ

Animations gratuites – Inscription à partir du 9/02 sur : citedelagastronomie-dijon.fr

HISTOIRES POUR PETITS GOURMANDS

Les bénévoles de l'association Lire et faire lire prêtent leur voix aux petits, pour donner le goût de la lecture aux enfants.

À partir de 15 mois

De 10h à 12h, les 15 et 22/03

Hall de la Cité

PARCOURS DES CINQ SENS

Partez à la recherche du doudou Arnot qui a disparu et mobilisez vos sens pour le retrouver !

Atelier ludique avec dégustation.

À partir de 18 mois jusqu'à 3 ans

À 9h30 les 14, 18 et 25/03

LE TOUT-PETIT À LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE

Découvrez un nouveau parcours d'ateliers à la fois culturel, artistique et ludique pour explorer, transformer, goûter et détourner les fruits et légumes. Un éveil au goût inspiré de l'approche pédagogique « Reggio Emilia » qui utilise la nature comme médiateur et support d'expérimentation et de connaissance du monde qui nous entoure.

Atelier proposé en partenariat avec le multi-accueil Tivoli, le Pôle culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin et la bibliothèque Centre-ville jeunesse.

Enfants de 1 à 3 ans

À 9h30, 10h30, 15h et 16h, le 21/03



EXPOSITION PETIT GOURMAND

Le fonds gourmand et les documents anciens de la bibliothèque municipale fourmillent de scènes évocatrices représentant des enfants en cuisine ou en flagrant délit de gourmandise.

Petits et grands peuvent s'y projeter ou convoquer des souvenirs savoureux. À la suite de quoi il sera temps de discuter de la prochaine recette à faire en famille ou sans l'aide des grands.

Tout public - Du 9 au 27 mars - Hall

POUR LES ENFANTS

ATELIERS CULINAIRES

Inscription obligatoire
sur citedelagastronomie-dijon.fr

SAMOUSSAS PARTY

Une recette de samoussa déclinée en différentes saveurs pour le plaisir de vos papilles ! On prépare, on plie, on déguste...

Atelier enfants 7 - 10 ans

À 10h le 10/02, à 14h30 les 16 et 25/02

Durée 1h30 - 10€

FOLIE COOKIES

Les cookies sont en folie à la Cité !

Cuisinez 3 recettes différentes de délicieux cookies lors d'ateliers découpés en épisodes.

Vous pouvez évidemment suivre un ou plusieurs épisodes ou même dévorer toute la série !

Épisode 1 – Apple pie cookie

à 14h30, le 1^{er}/02

Épisode 2 – Cinammon rolls cookie

à 14h30 le 18/02

Épisode 3 – Dubaï cookie

à 14h30 le 22/03.

Atelier tout public à partir de 7 ans

Durée 1h - 10€ par atelier

LA MORUE AUX FRAISES DE GASTON LAGAFFE

Et si on cuisinait cette délicieuse recette *made in* Gaston ?! Bon, peut-être qu'on la modifiera un petit peu pour la déguster !

Atelier tout public à partir de 7 ans

À 14h30 les 21 et 22/02

Durée 2h - 10€

À LA TABLE DES MANGAS

Inspirez-vous des mangas exposés dans l'exposition temporaire *Croquez ! La BD met les pieds dans le plat* et préparez de savoureux mochis.

Atelier tout public à partir de 10 ans

À 14h30 le 12/02, à 10h30 le 17/02

Durée 2h - 10€



© Ville de Dijon - Philippe Mouton

AU 1204

Réservation obligatoire
sur patrimoine.dijon.fr

COMMENT FAIRE LE CIRQUE ?

Pour accueillir les fêtes de carnaval, il faudrait bâtir un chapiteau de cirque.

Une architecture éphémère, quelques

gommettes pour décorer et le tour est joué !

Place à la piste aux étoiles.

Atelier pour les enfants de 6 à 10 ans

Les 11 et 21/02 à 14h30

Durée : 2h - Gratuit

ATELIER POP-UP

À quoi ressemblaient les maisons du Moyen Âge ? Viens découvrir l'intérieur

des maisons dijonnaises en visitant

l'exposition *Passés intérieurs*, et crée ton

logement en carte pop-up. À tes ciseaux !

Atelier pour les enfants de 6 à 10 ans

Le 18/03 à 14h30

Durée : 2h - Gratuit

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

- Retrouvez aussi un mercredi sur deux, les contes proposés par l'association **Lire et faire lire**.

À partir du 21/01

Horaires et programmation sur citedelagastronomie-dijon.fr

WINE LOVER

ATELIERS PERMANENTS

À L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

3 ATELIERS DE DÉGUSTATION EN IMMERSION

- **Initiation à la dégustation :**
40 minutes pour apprendre à regarder, à sentir, à goûter les vins de Bourgogne

Laissez vos sens vous emporter dans un voyage pluri-sensoriel qui vous permettra de vous approprier les différentes étapes de la dégustation. Appréciez d'abord la couleur et l'aspect du vin, puis humez-le et imprégnez-vous de sa puissance aromatique. Votre palais, enfin, devinera les multiples sensations qui font la renommée de ces grands vins de terroir.

*Dégustation commentée
de 3 vins de Bourgogne.*

- **Bourgogne, vins de terroir :**
40 minutes pour interpréter la notion de terroir en Bourgogne

Découvrez le sens donné au mot terroir en Bourgogne; décoder le système de classification des appellations ainsi que la définition de la notion de Climat au sein du vignoble bourguignon. Comprenez leurs caractères uniques qui ont permis leur inscription auprès de l'UNESCO. *Dégustation commentée de 2 vins blancs et 2 vins rouges de Bourgogne.*

- **Accord mets et vins de Bourgogne :**
1 heure pour découvrir différentes associations de vins de Bourgogne et mets régionaux

Retenez les grands principes des accords; recherchez l'harmonie culinaire. L'exercice illustré par l'association de 5 vins de Bourgogne à 5 bouchées, vous conduira à réaliser que la diversité des vins de Bourgogne permet des accords infinis avec toutes les cuisines du monde !
Dégustation commentée de 5 vins de Bourgogne accompagnés de 5 bouchées de produits régionaux emblématiques.

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



FOU DE FOOD

LE COMTÉ AU RENDEZ-VOUS DU TERROIR

Des caves de forts jurassiens jusqu'à nos tables, redécouvrez tout ce qui nous fait adorer le Comté !
Pour tout public - À 11h30, les 7, 14, 21 et 28/02, les 7 et 21/03 - Durée 30 min - Gratuit
Inscription obligatoire sur
citedelagastronomie-dijon.fr



TEA-TIME DU CASTEL

Les élèves du Lycée du Castel vous proposent un nouveau tea-time. Saveurs sucrées et salées autour d'un thé dans une ambiance gourmande et conviviale.

Après-midi du 10/02 - Durée 30 min.
Boissons, bouchées salées et pâtisseries - 10€
Inscription obligatoire sur
citedelagastronomie-dijon.fr



CARICATURIX À LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE



GRAND BANQUET GAULOIS

Par Toutatis, le Village vous ouvre ses portes pour un **grand Banquet gaulois** digne de nos héros de BD... Tablées conviviales, plats généreux, animations et concours de déguisement au programme !

Venez costumé en votre personnage préféré (les braies à rayures et les casques à ailes sont vivement recommandés) ! Remise des prix à la fin de la soirée. Prenez la pose et profitez de la présence de caricaturistes qui viendront vous faire le portrait gratuitement !

Pensez-aussi aux **ateliers du week-end** autour de nos icônes du neuvième art (cf p.9) !

À 19h30 le 23/01

Apéro, plat, dessert et animation - 19,90€
Réservez sur le site villagedelagastronomie.fr

**À RETENIR : PROCHAINE DATE
DU GRAND BANQUET LE VENDREDI 20/03
THÈME À DÉCOUVRIR TRÈS BIENTÔT**



RENDEZ-VOUS SAVOUREUX AU VILLAGE

NOUVEAU !

LA CUISINE EXPÉRIENTIELLE SE RÉINVENTE AVEC SON BOUILLON FAIT MAISON

À la Cuisine - Bouillon, la carte met à l'honneur une cuisine sincère et accessible. Les entrées à tout petit prix rappellent l'esprit des comptoirs traditionnels : tarte fine de poireaux et faisselle, œuf mimosa ou mayonnaise à l'ancienne... Place ensuite aux plats mijotés, ceux qui réchauffent le cœur et évoquent la cuisine familiale. Le Bouillon réinvente l'esprit des grandes brasseries : vivant, accessible et résolument gourmand. Chacun y trouve son réconfort, entre cuisine familiale et charme intemporel.

Entrées entre 2,50€ et 4€

Plats de 9,90 à 12,90€

BRUNCH GOURMAND DE LA CUISINE

Un rendez-vous incontournable pour les amateurs de bonnes saveurs ! Venez savourer un brunch généreux, élaboré avec des produits locaux et français, sélectionnés par des artisans et Meilleurs Ouvriers de France. À partager en famille, entre amis, ou même en solo.

NOUVEAU

MARCHÉ ALIMENTAIRE DU DIMANCHE AU VILLAGE

Venez flâner et remplir vos paniers avec des saveurs d'ici et d'ailleurs. Sur votre étal : fruits et légumes frais de saison, poisson, huile d'olives et tapenades, plats asiatiques, miel, pains et viennoiseries du Moulin... Profitez du bar à oeufs en meurette et du stand de crêpes pour une pause gourmande et réconfortante.

Dimanche matin au Village Gastronomique



Toutes les infos, les horaires et les menus sur le site villagegastronomique.fr

LE BILLOT POUR LES AMOUREUX DE VIANDE

Fidèle à l'histoire de la boucherie installée auparavant dans le Village, le Billot a choisi d'en conserver les codes visuels. Cette identité se prolonge naturellement dans l'assiette avec de belles spécialités de viandes soigneusement sélectionnées. Une expérience authentique et généreuse aux amateurs de bonnes tables.



LA GLORIETTE, BAR À DOUCEURS

Savorez les créations raffinées du chef Pierre-Emmanuel Josselin : flan fondant et cakes vegan/sans gluten. Craquez pour les cookies de la Maison Cooffies et profitez d'une belle sélection de cafés et thés pour tous les goûts.

FOU DE FOOD

ATELIERS – CONFÉRENCES

1789, LA RÉVOLUTION DANS L'ASSIETTE

En 1789, la Révolution se joue aussi à table ! Rejoignez-nous pour une conférence-atelier pour explorer une gastronomie d'époque étonnante, dégustez des saveurs oubliées et apprenez à cuisiner une recette historique, aussi simple que savoureuse.

Conférence-atelier pour tout public à partir de 12 ans

À 14h30 le 14/02 - Durée 1h30

13€ Inscription obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

VINAIGRE : L'INVITÉ SURPRISE DE VOS VERRES

La Cité vous fait boire du vinaigre ! Au-delà de la vinaigrette à salade, le vinaigre est riche d'histoires et de saveurs. Apprenez-en plus autour d'un mocktail... au vinaigre !

Pour tout public à partir de 15 ans

À 11h les 8 et 22/02 - Durée 1h30 - 13€

Inscription obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

À LA TABLE DES CLIMATS

Originaire de Bourgogne, le chef Alexandre Clochet-Rousselet trouve son inspiration dans l'alliance subtile des crus et des plats. Il vous invite à partager sa cuisine à la fois ancrée dans le terroir bourguignon et tournée vers l'innovation.

Informations, menus et réservations : 03 80 41 74 98



© Ville de Dijon - Julie Seldyreni

ATELIER CUISINE DU MONDE

Avec l'association KËR, ses cheffes et ses cuisinières, découvrez les cuisines d'Afghanistan et du Soudan.

Des ateliers culinaires pour explorer des goûts originaux et des saveurs nouvelles...

Cuisinez et dégustez les spécialités.

Cuisine afghane le 12/02 à 16h30

Cuisine du Soudan le 19/02 à 14h30

Durée 1h30 - Atelier et dégustation - 10€

Inscription obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr

CÉLÉBRONS LES LÉGumineuses !

Venez explorer l'univers riche et surprenant des légumineuses. Bien plus que de simples accompagnements, elles s'invitent dans vos assiettes pour allier plaisir et nutrition. Au programme en partenariat avec PRODUJ : ateliers pour adultes et enfants, démonstrations autour de ces super-aliments, jeux et animations pour tous.

Dates à confirmer, horaires et réservation à retrouver prochainement sur citedelagastronomie-dijon.fr



SORTIR À LA CITÉ

NOUVEAU

VISITES FLASH

Inscription obligatoire sur
citedelagastronomie-dijon.fr

JOYEUX FROMAGES DE BOURGOGNE

Tant apprécié en Bourgogne, le fromage a une histoire surprenante. Venez la découvrir au cours d'une visite flash gourmande !

Tout public

À 14h30 le 31/01,

à 10h30 le 21/02 et le 21/03

Durée 30 min. - 4€

L'IRLANDE AUX COULEURS DE LA SAINT-PATRICK

Célébrez la Saint-Patrick avec une visite guidée flash spéciale dans l'exposition *Le Petit théâtre du bien manger et du bien boire*.

Tout public

À 14h30 le 14/03

Durée 30 min. - 4€



LE PAIN, LA FAIM ET LA RÉVOLUTION

Suivez une historienne spécialiste du 18^e siècle pour une exploration inédite de la gastronomie des Lumières, et découvrez le rôle crucial – et souvent méconnu – du pain dans les bouleversements de 1789.

Tout public

À 11h les 15/02 et 8/03

Durée 30 min. - 4€

ATELIERS CHANTS GASTRONOMIQUES & CONCERTS-CONF

Femmes, Femmes, femmes ! : L'opéra au Féminin
L'opéra & l'opérette par, avec et pour les femmes !

Dimanche 8 mars - Horaire à confirmer

Gratuit – Inscription obligatoire sur
citedelagastronomie-dijon.fr

REMUE- MÉNINGES

Pourquoi les bananes
n'ont-elles pas de pépins ?
Et autres récits de la domestication
de nos fruits et légumes

rencontre avec Benjamin Nowak
auteur et maître de conférences en
agronomie à VetAgro Sup

22 janvier 2026 - 18h30
Cité de la Gastronomie



POURQUOI LES BANANES N'ONT-ELLES PAS DE PÉPINS ?

À l'occasion des Nuits de la lecture 2026, **Benjamin Nowak**, maître de conférences en agronomie à VetAgro Sup et auteur de l'ouvrage *Pourquoi les bananes n'ont-elles pas de pépins ? Et autres récits de la domestication de nos fruits et légumes* nous invite à échanger autour du passé et de l'avenir de notre alimentation.

Conférence - À 18h30 le 22/01 - Durée 1h
Gratuit - Inscription obligatoire sur
citedelagastronomie-dijon.fr

AQUARELLES HIVERNALES

Célébrez les couleurs fraîches et douces de l'hiver, et laissez-vous guider pour réaliser une belle aquarelle de saison, accompagnée d'un délicieux goûter.

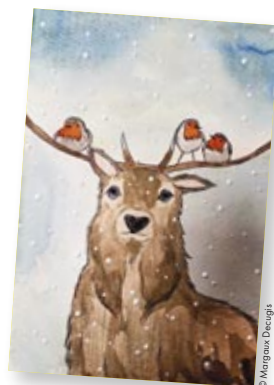
Atelier adultes

À 10h le 25/01,

à 14h30 le 8/03

Durée 1h30 - 10€

Inscription
obligatoire sur
citedelagastronomie-dijon.fr



© Margaux Desjolis

SORTIR À LA CITÉ

GASTON ET LA GASTRONOMIE

En écho à notre exposition **CROQUEZ ! La BD met les pieds dans le plat**, février 2026 s'annonce... gaffeur et savoureux ! Fans du 9^e art, préparez-vous à une immersion totale dans l'univers de Gaston Lagaffe. Venez admirer la mythique Fiat 509 de Gaston garée à la Cité du 7 au 22/02. Les 20, 21 et 22 février, vous pourrez rencontrer le constructeur de la voiture en hommage à Gaston Lagaffe et échanger avec lui. Découvrez aussi une collection de figurines et d'objets collectors ! N'oubliez pas non plus de relever le défi culinaire de la morue aux fraises... revisitée. (cf atelier p.9 les 21 et 22/02)

Informations détaillées à retrouver sur citedelagastronomie-dijon.fr



SPÉCIAL SAINT-VALENTIN À LA CITÉ

Pour la Saint-Valentin, invitez-vous à un apéro lyrique dans la grande Chapelle. Enchanterez votre début de soirée avec Isabelle Ange et la troupe lyrique de Côte d'Or. Partagez une coupe et quelques bouchées sur les airs les plus connus du *bel canto*. Vous pourrez prolonger l'expérience avec un dîner en amoureux. Tous les restaurants du Village vous concoctent des menus spéciaux.

Apér'opéra avec dégustation - 13€

Inscription obligatoire sur citedelagastronomie-dijon.fr



GRAND CARNAVAL DES PETITS ET GRANDS GOURMANDS

Sortez vos plus beaux costumes et venez nous rejoindre pour fêter Mardi gras ! Grand concours de déguisement adultes et enfants avec de jolis lots à gagner, ateliers maquillage du Village pour petits et grands. Profitez-en pour succomber au moelleux des beignets du Moulin.

De 15h à 17h30, le 17/02

Informations à retrouver sur citedelagastronomie-dijon.fr





CÉLÉBREZ LE PRINTEMPS AVEC L'EXPO CROQUEZ !

Saviez-vous que le manga est l'un des plus beaux ambassadeurs de la cuisine japonaise ? À travers ses pages, les saveurs prennent vie et racontent une culture millénaire.

En écho à notre exposition CROQUEZ !, la Cité vous transporte au cœur des traditions nippones. Venez fêter le renouveau du printemps à travers un programme savoureux. Nous vous invitons à partager un moment hors du temps autour d'une table festive aux nuances de Sakura. Entre ateliers de cuisine dédiés aux mets traditionnels de Hanami ou Hina-Matsuri et ateliers créatifs, laissez-vous porter par la magie de la saison.

À partir du 14/03

Programme détaillé à retrouver prochainement sur citelagastronomie-dijon.fr

À L'AFFICHE AU CINÉMA PATHÉ



- **Avant-Première** *Marsupilami*, à 16h le 25/01
- **La séance Ciné Hits :**
 - Twilight*, chapitre 1. Fascination à 20h30 le 29/01
 - Twilight*, chapitre 2. Tentation à 20h30 le 5/02
 - Twilight*, chapitre 3. Hésitation à 20h30 le 12/02
 - Twilight*, chapitre 4. Révélation (1^{re} partie) à 20h30 le 19/02
 - Twilight*, chapitre 5. Révélation (2^e partie) à 20h30 le 26/02
- **Opéra National de Paris :**
 - Un Bal masqué* à 14h30 le 8/02
 - Le Parc* à 16h le 15/03
- **Comédie Française :**
 - Les femmes savantes* à 15h le 1^{er}/03
- **Les retransmissions en direct du Metropolitan Opera :**
 - Tristan et Isolde*, à 17h le 21/03

Horaires et réservation sur pathe.fr

PRINTEMPS DU CINÉMA

Toutes les séances au tarif unique de 5€ la place (hors majoration pour les films en 3D, séances spéciales et prestations complémentaires)

Les 22, 23 et 24/03

5€
LA PLACE

AGENDA

MERCREDI 21 JANVIER

EN FÊTE

- › Jack et Nancy

JEUDI 22 JANVIER

RENCONTRE

- › Pourquoi les bananes n'ont-elle pas de pépins ?

VENREDI 23 JANVIER

EN FÊTE

- › Grand banquet gaulois

SAMEDI 24 JANVIER

ATELIER

- › Le goûter d'Obélix
- › L'or vert des Romains

DIMANCHE 25 JANVIER

VISITE ATELIER

- › À la recherche de Jeanne

ATELIER

- › Aquarelles hivernales

EN FÊTE

- › Avant-première Marsupilami

JEUDI 29 JANVIER

EN FÊTE

- › Twilight 1

SAMEDI 31 JANVIER

VISITE FLASH

- › Fromages de Bourgogne

ATELIER

- › On en fait tout un moretum

DIMANCHE 1^{ER} FÉVRIER

ATELIER

- › Galette des tout-petits
- › Folie cookies

JEUDI 5 FÉVRIER

RENCONTRE

- › Annamaria Latron/Hervé Laganier ●

EN FÊTE

- › Twilight 2

SAMEDI 7 FÉVRIER

VISITE ATELIER

- › Douceurs de la Chapelle

ATELIER

- › Le Comté

EN FÊTE

- › Gaston et la gastronomie ● (du 07/02 au 22/02)

DIMANCHE 8 FÉVRIER

VISITE ATELIER

- › Pain et tartinables

VISITE GUIDÉE

- › Passés intérieurs ●

ATELIER

- › Vinaigre, invité surprise

EN FÊTE

- › Un bal masqué

LUNDI 9 FÉVRIER

ATELIER

- › Tout-petit banana bread

MARDI 10 FÉVRIER

VISITE GUIDÉE

- › Promenade de l'hôpital à la Cité ●

ATELIER

- › Samoussas party

EN FÊTE

- › Tea-time du Castel

MERCREDI 11 FÉVRIER

VISITE ATELIER

- › À la recherche de Jeanne

ATELIER

- › Comment faire le cirque ? ●

JEUDI 12 FÉVRIER

ATELIER

- › Le fantôme très gourmand
- › À la table des mangas
- › Cuisine afghane

EN FÊTE

- › Twilight 3

VENREDI 13 FÉVRIER

ATELIER

- › Galette des tout-petits

SAMEDI 14 FÉVRIER

ATELIER

- › Le Comté ●
- › 1789, Révolution dans l'assiette

EN FÊTE

- › Apér'opéra des amoureux

DIMANCHE 15 FÉVRIER

VISITE FLASH

- › Le pain, la faim, la Révolution

LUNDI 16 FÉVRIER

ATELIER

- › Le fantôme très gourmand
- › Samoussas party

MARDI 17 FÉVRIER

VISITE GUIDÉE

- » Promenade de l'hôpital à la Cité ●

ATELIER

- » À la table des mangas

EN FÊTE

- » Mardi gras en fête ●

MERCREDI 18 FÉVRIER

VISITE ATELIER

- » À la recherche de Jeanne

ATELIER

- » Folie cookies

JEUDI 19 FÉVRIER

ATELIER

- » Tout-petit banana bread

- » Cuisine du Soudan

EN FÊTE

- » Twilight 4

VENDREDI 20 FÉVRIER

ATELIER

- » Shortbread des tout-petits

EN FÊTE

- » Animations autour de Gaston ●

SAMEDI 21 FÉVRIER

VISITE FLASH

- » Fromages de Bourgogne

ATELIER

- » La morue aux fraises

- » Comment faire le cirque ? ●

- » Le Comté ●

EN FÊTE

- » Animations autour de Gaston ●

DIMANCHE 22 FÉVRIER

VISITE GUIDÉE

- » Passés intérieurs ●

ATELIER

- » La morue aux fraises

- » Vinaigre, invité surprise

EN FÊTE

- » Animations autour de Gaston ●

MERCREDI 25 FÉVRIER

ATELIER

- » Samoussas party

JEUDI 26 FÉVRIER

EN FÊTE

- » Twilight 5

SAMEDI 28 FÉVRIER

VISITE ATELIER

- » Douceurs de la Chapelle

ATELIER

- » Le fantôme très gourmand

- » Le Comté ●

DIMANCHE 1^{ER} MARS

VISITE ATELIER

- » Pain et tartinables

VISITE GUIDÉE

- » Passés intérieurs ●

ATELIER

- » Shortbread des tout-petits

EN FÊTE

- » Les femmes savantes

SAMEDI 7 MARS

ATELIER

- » Le fantôme très gourmand

- » Le Comté ●

DIMANCHE 8 MARS

VISITE FLASH

- » Le pain, la faim, la Révolution

ATELIER

- » Aquarelles hivernales

- » Chants Gastronomiques ●

SAMEDI 14 MARS

VISITE FLASH

- » L'Irlande à la St Patrick

VISITE GUIDÉE

- » Passés intérieurs ●

ATELIER

- » Parcours des 5 sens ●

DIMANCHE 15 MARS

ATELIER

- » Shortbread des tout-petits

- » Histoires pour petits gourmands ●

EN FÊTE

- » Le Parc

MARDI 17 MARS

VISITE GUIDÉE

- » Passés intérieurs ●

MERCREDI 18 MARS

ATELIER

- » Parcours des 5 sens ●

- » Atelier pop-up ●

VENDREDI 20 MARS

EN FÊTE

- » Grand Banquet

SAMEDI 21 MARS

VISITE FLASH

- » Fromages de Bourgogne

ATELIER

- » Le tout-petit à la Cité ●

- » Le Comté ●

EN FÊTE

- » Tristan et Isolde

DIMANCHE 22 MARS

ATELIER

- » Histoires pour petits gourmands ●

- » Folie cookies

MARDI 24 MARS

VISITE GUIDÉE

- » Passés intérieurs ●

TOUS LES DIMANCHES MATIN

MARCHÉ ALIMENTAIRE AU VILLAGE ●

LES MERCREDIS ET SAMEDIS

- » Conte à la librairie gourmande
- » Gratuit - Informations p.10

UN MERCREDI SUR DEUX À PARTIR DU 21/01

- » Conte de l'association Lire et faire lire - Gratuit - Informations p.10





CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN
DIJON



Les Tables et la Cave de la Cité
EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES DE BOURGOGNE
Dijon



FERRANDI
PARIS