



Village

gastronomique

L'ART DE LA GASTRONOMIE & DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
AU CŒUR DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE
ET DU VIN DE DIJON



Table des matières

Page 4

Le Village Gastronomique,
cœur de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de
Dijon, dresse la table aux amoureux du bien manger.

Page 6

La Cuisine Expérientielle fait le show.

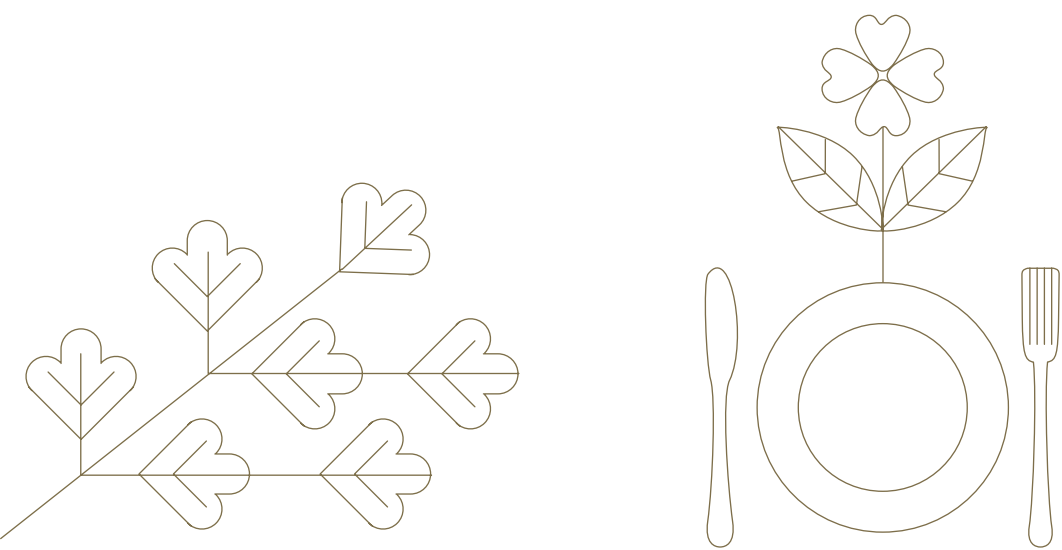
Page 8

9 lieux qui font battre le coeur de la Cité.

Page 18

Le Village et son prolongement digital :
villagegastronomique.fr





Le Village Gastronomique, cœur de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, dresse la table aux amoureux du bien manger.

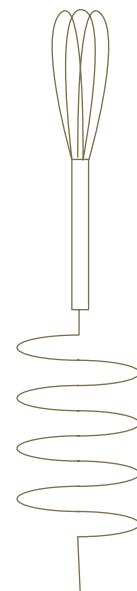
LE VILLAGE GASTRONOMIQUE DÉVOILE LES PRODUITS
QUI FONT LA RENOMMÉE DU TERROIR FRANÇAIS
D'ORDINAIRE RÉSERVÉS AUX GRANDES TABLES.
UN SOURCING MÉTICULEUX ET INÉDIT EN FRANCE
QUI VALORISE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE.

Ce huis-clos gastronomique se joue dans un lieu extraordinaire chargé d'histoire hospitalière. Il abrite sous sa canopée ce que la France culinaire fait de mieux : fromages, charcuteries, viandes, poissons, coquillages, légumes, agrumes, pain, chocolats, pâtisseries, vin et bien sûr les arts de la table qui témoignent eux-aussi de l'excellence de l'artisanat français.

Fort des rencontres et des échanges avec les producteurs, artisans, éleveurs, agriculteurs de la France entière, Le Village gastronomique a poussé et s'est construit avec eux, avec l'envie de partager cette passion commune et raconter l'histoire du Repas gastronomique des Français. Il y a dans notre beau pays une indéniable histoire liée à la culture culinaire. Et qu'est-ce qu'un Français finalement si ce n'est cet insatiable gourmand, passionné par les plaisirs de la table, du bien manger, du bien vivre. Quel que soit son âge, sa classe sociale, ses origines, la gastronomie fait partie de son ADN. C'est ce qui explique que nous passons des heures et des heures à table, que nous évoquons notre prochain repas... en mangeant, que nous cadencions minutieusement toutes les étapes qui jalonnent le dîner allant même jusqu'à concevoir un menu pour se mettre en appétit, que nous cherchons l'accord parfait entre un plat et un vin... C'est précisément cette histoire que le Village gastronomique raconte, comme pour la préserver et la magnifier mais surtout pour veiller à ce que toutes ces valeurs et ces histoires passionnantes qui ont façonné la gastronomie française perdurent.

Pièce par pièce, le Village gastronomique s'est construit tel un puzzle gourmand. Cet éco-système mêle expériences culinaires et met en scène le savoir-faire des grands métiers de bouche. Vous pensiez que ces produits étaient réservés aux grands cuisiniers? Cette belle sélection, ce garde-manger unique, est désormais à la portée de tous : viandes AOP, fromages fermiers, fruits et légumes de saison issus de vergers et de maraîchers français, chocolats et pâtisseries réalisés par des meilleurs ouvriers de France (MOF), produits artisanaux du Collège culinaire de France ou du Groupement des produits régionaux de Bourgogne-Franche-Comté.

Le Village Gastronomique est une sélection soignée de petits et grands producteurs, avec leur savoir-faire et leur histoire familiale. Il fait la part belle à son terroir d'accueil et valorise les filières locales qui sont engagés. C'est le cas par exemple d'Edmond Fallot pour l'IGP moutarde de Bourgogne, la famille Lincet pour l'un des derniers épisses au lait cru ou le Bœuf éthique et son abattoir mobile...



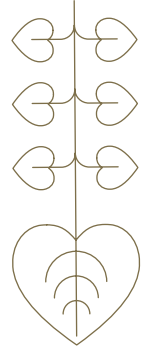
« Le Village Gastronomique a été imaginé autour de valeurs sincères et humaines. L'authenticité des talents et leurs savoir-faire, la convivialité des programmations ouvertes à tous les publics, l'émotion créée avec des moments simples... Nous voulons porter haut et loin la gastronomie française et son art de vivre. »

William Krief - Président du groupe K-REI



LE VILLAGE GASTRONOMIQUE EN QUELQUES CHIFFRES ...

- . 5000 m² d'espace dédiés à la gastronomie
- . 9 boutiques
- . 1 cuisine Expérientielle
- . 9 meilleurs Ouvriers de France (MOF)
- . près de 20 familles de métiers artisanaux
- . et des milliers de produits



La Cuisine expérimentielle fait le show...

LA CUISINE EXPÉRIENTIELLE EST UN LIEU VIVANT, QUI RÉVÈLE LA DIMENSION POPULAIRE ET CONVIVIALE DE LA CUISINE. DÉJEUNEZ DANS LA CUISINE, PARTICIPEZ À UN SHOW CULINAIRE, UNE BATTLE DE CHEFS, VIVEZ UNE EXPÉRIENCE DE MIXOLOGIE ET DÉCOUVREZ COMMENT UN BARMAN ÉLABORE, TEL UN CHEF, CES RECETTES DE COCKTAILS À PARTIR DE FRUITS, D'AGRUMES, D'ÉPICES...

Ouvert tous les jours, cet établissement est à la fois un restaurant le week-end et un espace évènementiel la semaine. Le lundi matin est dédié aux groupes scolaires. Nos jeunes visiteurs plongent dans l'univers de la cuisine grâce à des démonstrations et petits ateliers culinaires. Futurs élèves de l'école Ferrandi de la Cité ? Passer un moment dans cette cuisine ouverte, c'est s'installer à une table d'hôtes et déguster à la bonne franquette tous les bons produits sourcés au Village et préparés par notre brigade.

La programmation de la Cuisine Expérimentielle est mise en œuvre pour rassembler en ce lieu populaire les talents de nos régions pour qu'au quotidien, la cuisine ouverte à tous, bouillonne d'énergie positive. Tout est mis en œuvre pour magnifier les produits sourcés dans le Village. Il s'agit de donner de l'émotion en cuisine.

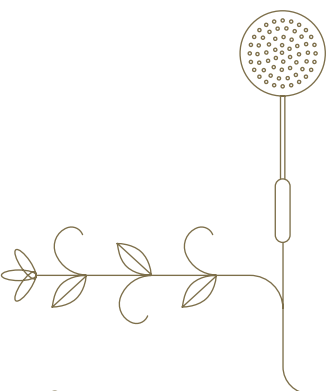
Shows culinaires, démonstrations de chefs invités, masterclass, ateliers de cuisine, de pâtisserie ou de mixologie, dîners éphémères ou même sessions de cuisson sur braises sur le toit-terrasse viennent agrémenter l'expérience.

La Cuisine Expérimentielle propose un rendez-vous désormais incontournable, le Brunch du dimanche. Au menu : le célèbre poulet à la Gaston Gérard (ancien maire de Dijon), à l'origine concocté par sa femme Reine-Geneviève alors qu'ils recevaient à dîner le célèbre chroniqueur culinaire, Cunonksy. Une erreur de cuisine ! Aujourd'hui, cette erreur est déclinée et revisitée pour le plus grand bonheur des gourmands. D'autres plats typiques de la région sont mis à l'honneur lors de ce Brunch.

« Ici on fait aussi de la cuisine, mais de la cuisine liquide » Jules Szlapa, Mixologue du Bar Expérimentiel. Le bar de ce magnifique rooftop totalement ouvert présente une mixologie unique. Jules élabore, tel un chef, ses recettes de cocktails à partir de fruits, d'agrumes, d'épices...



Régulièrement les fourneaux de la cuisine sont confiés à des chefs invités pour des soirées thématiques insolites : visites de menus historiques en partenariat avec le Fonds Gourmand de la bibliothèque patrimoniale de Dijon, échanges avec des chefs auteurs de livres, en partenariat avec la Librairie Gourmande... Autant de soirées qui créent du sens et mettent en valeur la dimension culturelle de notre cuisine. Cette Cuisine expérimentielle est également un lieu de vie pédagogique puisque l'école Ferrandi, en voisine, y tient son restaurant d'application lors de dîners éphémères. Enfin, le lundi matin, elle devient lieu de pédagogie en invitant des groupes scolaires à des démonstrations et des petits ateliers culinaires.



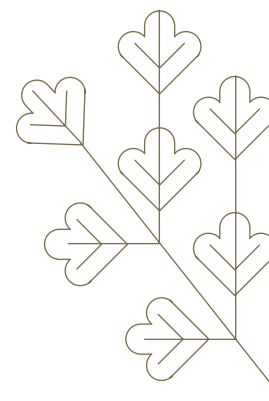


9 lieux pour faire battre le coeur de la Cité

Théâtre quotidien de rencontres avec les producteurs & les artisans, le Village dévoile 9 boutiques à thème qui valorisent le savoir-faire exceptionnel de la France :

L'ÉCAILLE - LA PLANCHE - LA LIBRAIRIE GOURMANDE - LE DRESSOIR - LA GLORIETTE
LE CHARRETON, LE MANÈGE À MOUTARDE - LE BILLOT - LE MOULIN

Chaque boutique met en valeur le meilleur des terroirs de France, à travers un parcours d'expériences immersives authentiques et une ambiance inédite. Des talents échangent avec le public et racontent l'histoire qui se cache derrière chaque produit.




le Manège
À MOUTARDES



Implanté en plein cœur de Dijon, le Village rend hommage au célèbre condiment, emblématique de la région, dans son Manège à Moutardes. Bar ludique et innovant, il propose une expérience unique en mettant en scène la moutarde comme on ne l'a jamais vu. Dans ce lieu au design futuriste, un automate placé au centre du Manège fait le show.

Dans un décor dédié, le visiteur se prend en photo et l'automate se charge de préparer devant lui un pot de moutarde à son effigie. Pendant que l'automate fait son spectacle, chacun peut déguster autour du comptoir, les différentes créations de moutardes aux multiples provenances et découvrir l'histoire de cette graine devenue culte (et IGP) en Bourgogne.



L'Écaille

TRAITEUR & PRODUITS DE LA MER



Accompagné par David Gomes, meilleur ouvrier de France, l'Écaille propose des poissons et fruits de mer issus de nos pêches françaises. A commander et à emporter ou à déguster sur place, librement à tout moment de la journée. Pour les plus gourmands, des plateaux de fruits de mer à accompagner d'un verre de vin sont proposés à la dégustation.

La très célèbre marque française de caviar Sturia propose, grâce à son corner dédié, des dégustations de caviar accessibles à tous, pour éduquer les plus novices.

L'Écaille accueille également un corner sushi avec le chef Vincent Broggi, 4^{ème} au championnat de France de Sushi 2022, qui propose une carte signature d'exception.



La Planche met à l'honneur la diversité des fromages artisanaux issus de nos terroirs. De dégustations en découvertes gourmandes, la Planche est un lieu de convivialité avec en son centre une table de partage magistrale. Des fromages à emporter ou à déguster sur place, pour improviser un apéritif dînatoire. Un large choix de produits artisanaux d'épicerie fine et de douceurs s'accordent avec la sélection fromagère. Le MOF fromager François Robin évolue aux côtés des équipes et les conseille avec passion : « De bons produits et de bons professionnels, c'est essentiel, l'un ne fonctionne pas sans l'autre ».

Eric Goettleman, MOF sommelier et directeur de la marque Bernard Loiseau a sélectionné des produits d'épicerie fine que la prestigieuse maison co-signe avec de célèbres producteurs locaux : « Nous souhaitons faire découvrir nos produits, nos partenaires et leurs compétences. Le but est d'associer des univers différents et de valoriser nos savoir-faire ». Parce qu'il est inenvisageable de déguster du fromage sans un bon vin, une sélection de vins fins de Bourgogne enrichit l'expérience.



la Planche

FROMAGES & ÉPICERIE FINE



Elle fait référence à ces pavillons que l'on trouvait dans les parcs des châteaux, des lieux propices à la poésie. La Gloriette s'inspire d'un prestigieux passé et se réinvente en bar à douceurs. Chaque visiteur pourra humer les effluves d'un café moulu ou déguster une sélection de chocolats, macarons, confiseries ou pâtisseries signées par les meilleurs artisans français.

Vincent Ballot, MOF torréfacteur transmet son savoir-faire aux équipes et visiteurs. À la tête de la Maison Lagrange, il met un point d'honneur à n'utiliser que les produits des meilleurs producteurs et accessibles à tous. « Je suis heureux valoriser ce métier de passion, de former et d'éduquer à la torréfaction. Les boissons chaudes sont souvent oubliées alors que c'est la dernière note du repas, et c'est pour cela je souhaite les mettre en avant à leur juste place ». Côté douceurs, c'est le MOF pâtissier-confiseur, Nicolas Bernardé qui est aux commandes : « séduit par ce projet de passionnés, et ravi de faire partie de l'histoire... ». Ce pâtissier propose entre autres des 'gâteaux qui voyagent'. Au corner épicerie sèche et chocolat, Vincent Durant, MOF chocolat-confiseur nous régale avec ses Émaux Bressans notamment « croquants avec un cœur fondant » précise-t-il. Quant au glacier, pas des moindres, c'est Emmanuel Ryon, MOF glacier, champion du monde de pâtisserie et fondateur de 'Une glace à Paris', accompagné d'Oliver Mennart qui anime les sessions. Ils présentent le 'Frenchie', version française du célèbre Mochi glacé. La Gloriette est le lieu de rencontres et d'échanges avec les meilleurs artisans et MOF.



Parce que le repas gastronomique des Français, c'est savoir bien boire et bien manger autour d'une table bien dressée, le Village Gastronomique présente son Dressoir, un espace dédié aux arts de la table. Le Village gastronomique est garant de la sauvegarde des savoir-faire manuels et de leur transmission : céramiques, poteries, faïences, porcelaines, grès, coutellerie, verrerie ; Ici, les artisans partagent leur savoir-faire, de la conception de la forme, à la cuisson, en passant par la décoration, la production des œuvres grâce à des animations ludiques et pédagogiques.

Une transmission qui naturellement devient un devoir. Des cours de savoir-vivre à la française sont également dispensés pour découvrir les règles, les rites et les bonnes manières autour du repas.





le Charreton

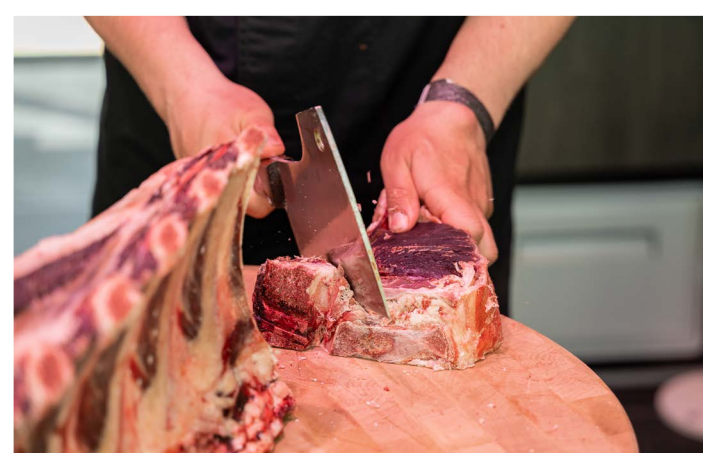
FRUITS - LÉGUMES - SUSHIS

Le Charreton met à l'honneur la production de fruits et de légumes français et la conception de sushis artisanaux. Il rend hommage à la diversité de nos sols et à la richesse de notre agriculture. Bar à jus ou smoothies, atelier de découpe, tout ici permet aux visiteurs de faire le plein de vitamines en dégustant des fruits frais ou des jus.

Le Charreton c'est également le terrain de jeu créatif de notre chef sushi Vincent Broggi, 4ème au championnat de France de sushi. Il propose un service à table, du mercredi au dimanche. Vous dégusterez des recettes élaborées, parfois thématiques lors de soirées spéciales.



La librairie gourmande est une référence dans le monde de la gastronomie. Déborah Dupont, fondatrice de la célèbre adresse parisienne, est une passionnée. Elle s'inscrit pleinement dans le Village avec l'intention de faire rayonner les livres spécialisés dans la gastronomie et le vin. Cette librairie présente le plus large choix de livres de cuisine, gastronomie et œnologie.



L'immense billot qui prend place au centre de la boutique met en lumière le savoir-faire des éleveurs de talent, tous engagés dans une démarche de qualité, en respectant le bien-être animal et l'environnement. La viande est ici sur un piédestal. Jérémy Lévêque, l'artisan boucher du Billot, découpe et prépare avec maestria une côte de bœuf, un carré, un filet mignon, un tartare...

Tout en s'affairant sur le billot, il échange et transmet sa passion avec le public. Le spectacle se poursuit avec la grande cave à maturation dévoilant ses plus belles pièces. C'est l'occasion pour les visiteurs de pouvoir déguster une sélection de viandes exceptionnelles issues des races du terroir français. La charcuterie est elle aussi à l'honneur.


le Billot
 BOUCHERIE & CHARCUTERIE


le Moulin
 ARTISAN BOULANGER & MEUNIER



La Minoterie Forest, meunier depuis le 17^{ème} siècle, lance sa propre boulangerie, pensée comme un porte-drapeau de la marque et de son savoir-faire : la formule « du blé à la baguette » n'a jamais été aussi vraie. L'artisan boulanger Raphaël Letouze orchestre, dans une belle scénographie, la rencontre de la farine et du levain de la Minoterie Forest avec le sel et l'eau du Village Gastronomique et donne naissance à de magnifiques pains, baguettes, viennoiseries artisanales, pâtisseries boulangères, et sandwiches.

La Minoterie Forest, c'est l'histoire d'une entreprise familiale indépendante, dont le parcours a démarré en 1627, qui possède un savoir-faire artisanal. Installé à Cluny, en Saône-et-Loire, le moulin est devenu une belle minoterie capable d'écraser 300 tonnes de blé par jour pour produire des farines de grande qualité. Engagée auprès d'Agri-Éthique, premier label de commerce équitable français, la minoterie s'installe dans le Village Gastronomique et crée sa première boulangerie artisanale.



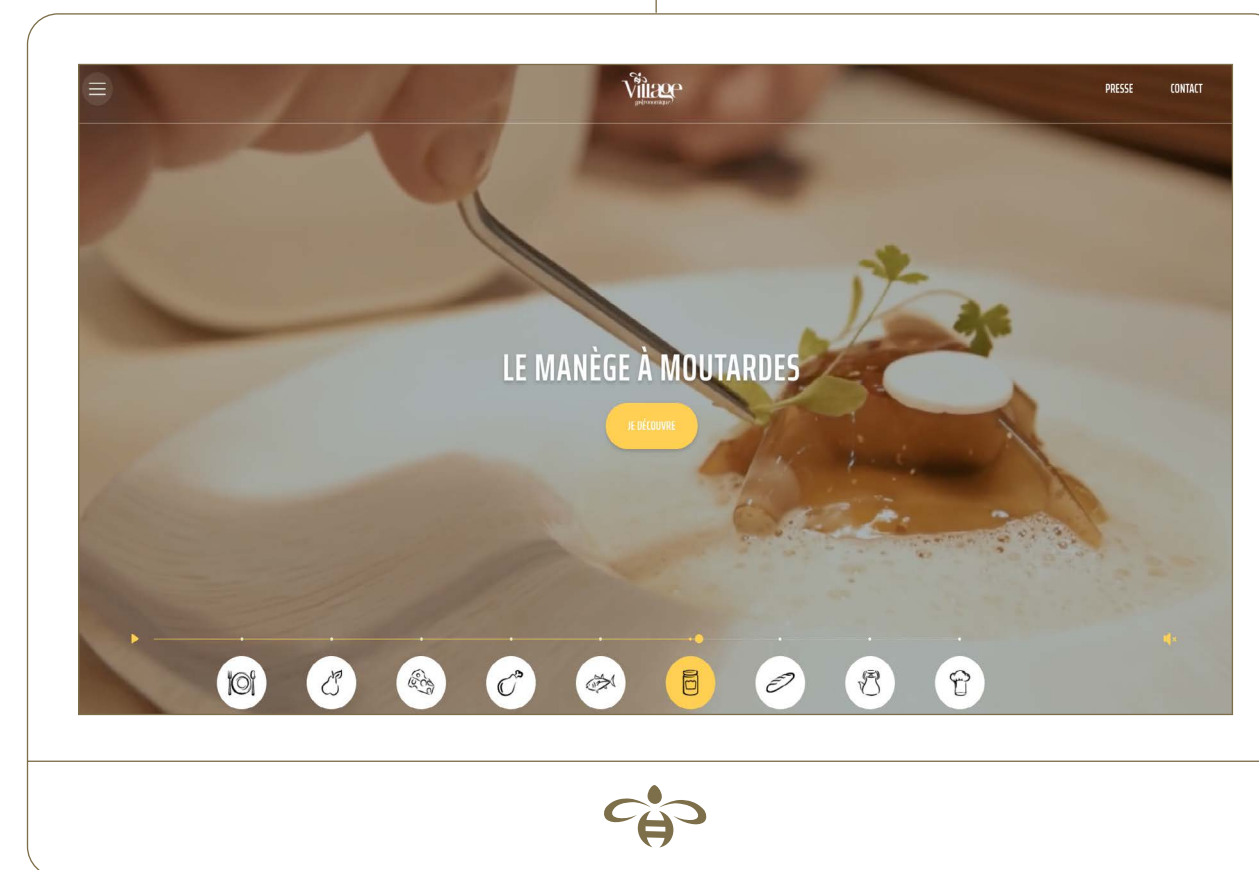
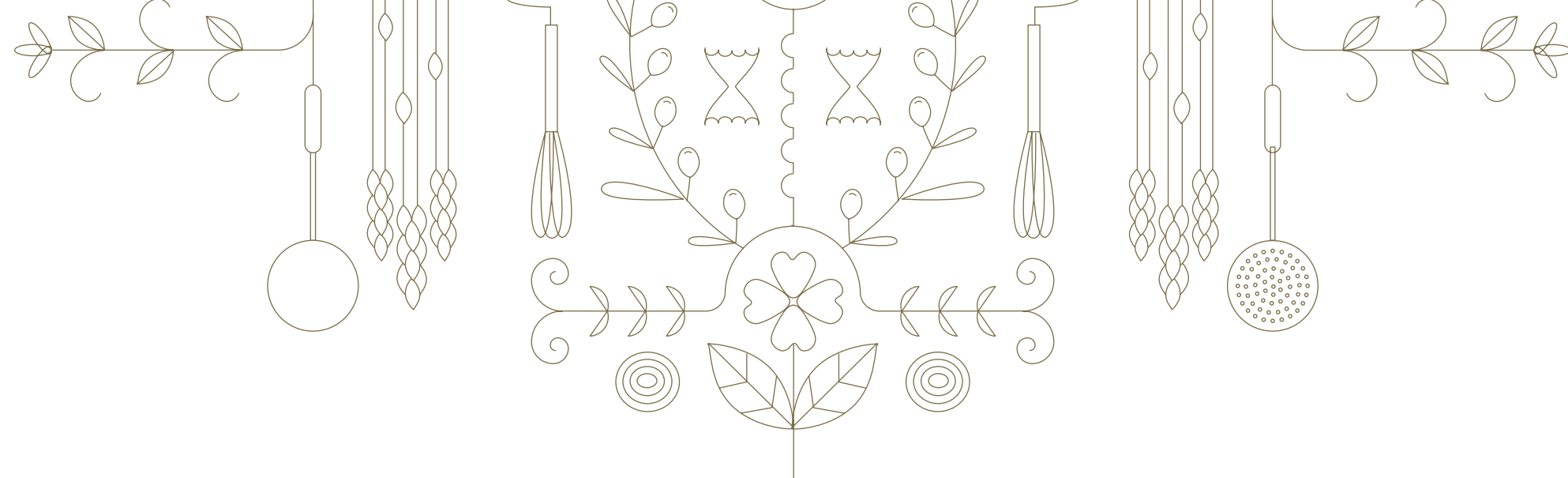
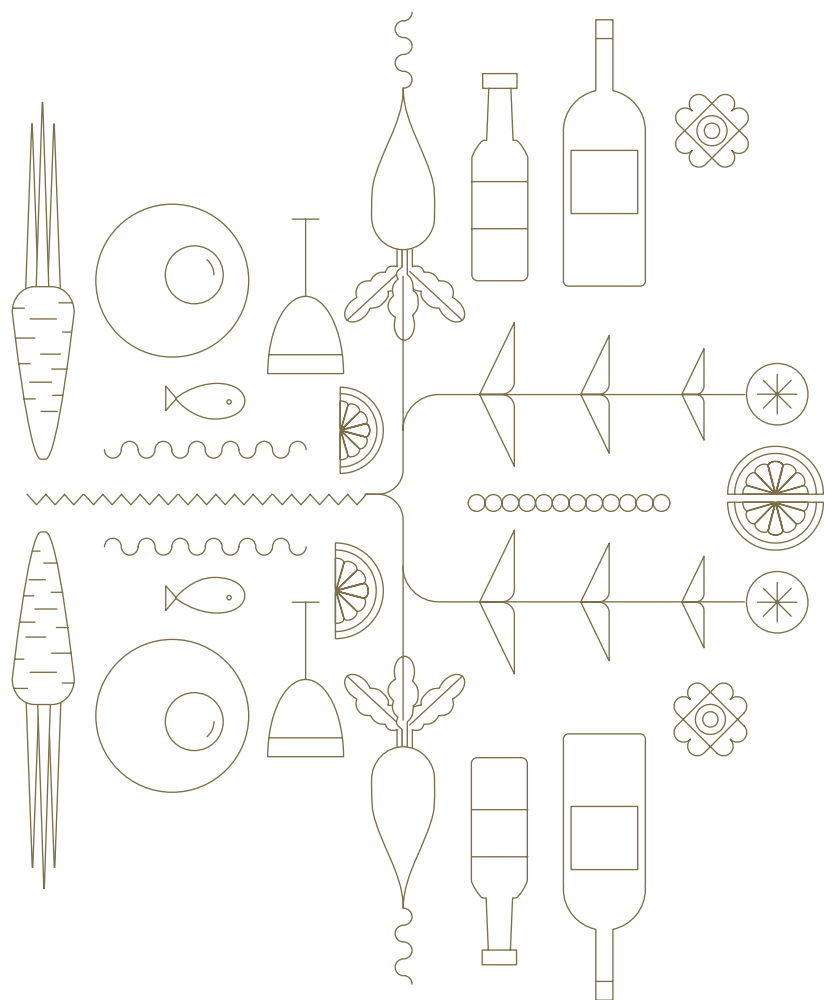
Le Village Gastronomique et son prolongement digital

POUR COMPLÉTER ET PROLONGER L'EXPÉRIENCE
DU VILLAGE GASTRONOMIQUE,
LA PLATEFORME DIGITALE EST MISE EN LIGNE.

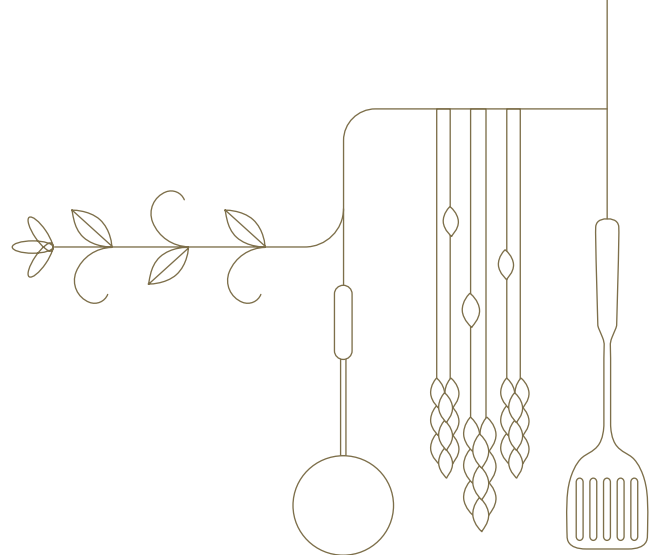
Tous les gastronomes ou amateurs de bonne chère,
peuvent ainsi se retrouver sur les réseaux sociaux,
interagir ou suivre en live les cours et activités proposés
et diffusés grâce aux canaux digitaux. Cette plateforme
digitale est non seulement un moyen de fédérer une
communauté de passionnés mais aussi de proposer une
offre globale de gastronomie.

Un site e-commerce vient compléter le tout avec la
possibilité de déguster des pépites ou de réserver un
atelier. Tous les produits du Village sont à disposition en
ligne, tous sélectionnés pour leur qualité, leur origine,
leur goût et leur naturalité en provenance d'artisans
passionnés. Le click & collect est aussi disponible.

**La communauté des Vigos, les Villageois
Gastronomes, est en marche.**



villagegastronomique.fr



De l'immobilier à la gastronomie, il n'y a qu'un pas... ou deux...

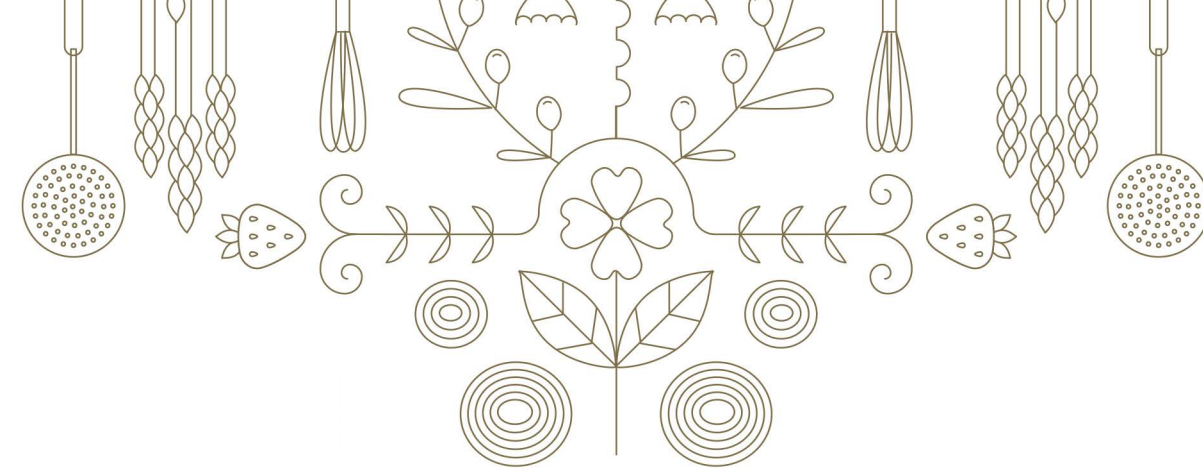
QUAND LE PRÉSIDENT D'UN GROUPE SPÉCIALISÉ
DANS L'INVESTISSEMENT IMMOBILIER SE RETROUVE
AU FIN FOND DU JURA DANS UN ATELIER DE DÉCOUPE DE
VIANDE ET NE VEUT PLUS EN SORTIR, ON PEUT
SE DEMANDER PAR QUELLE MOUCHE A-T-IL
BIEN PU SE FAIRE PIQUER ?



“ J'ai toujours eu cette passion pour
les savoir-faire, pour les petits producteurs,
les artisans, les histoires de famille liées au terroir
et je n'ai jamais pris le temps.
Aujourd'hui, grâce à ce projet, la vérité s'impose :
je suis gourmand de naissance et ce projet
me nourrit, m'émeut, me remplit de joie.
La cuisine me procure des émotions rares
et intenses. Je découvre un milieu authentique,
plus humain. Un peu comme lorsqu'on
commence à saucer un plat,
je ne peux plus m'arrêter... ”

William Krief
Président du groupe K-REI





Petit rappel historique

EN MAI 2022, LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE
ET DU VIN DE DIJON OUVRE SES PORTES POUR CÉLÉBRER CES VALEURS
DE PARTAGE, PARFOIS ENVIÉES, SOUVENT IMITÉES PAR NOS VOISINS
MAIS JAMAIS ÉGALÉES... RETOUR EN ARRIÈRE

En 2010, le « Repas gastronomique des Français » était mis à l'honneur et entré au Patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO. C'était tout simplement reconnaître la valeur exceptionnelle de notre tradition ancestrale : mettre les petits plats dans les grands. Ainsi, tout ce qui constitue le « repas » dans son ensemble pourrait être célébré comme choisir de bons vins, sélectionner les meilleurs produits au meilleur moment de leurs maturité, respecter les saisons, les traditions de convivialité et tous les rites y afférant. L'art de la gastronomie à la française allait pouvoir être mise à l'honneur dans un lieu dédié, unique au monde.

Après 10 ans de développement conduit par la ville de Dijon, soutenu financièrement pas l'état, par la région Bourgogne-Franche-Comté avec des intérêts publics mais aussi par le Groupe K-REI, ou le groupe Hôtelier Hilton, la Cité internationale de la gastronomie et du vin voit le jour sur l'ancien hôpital de Dijon. Le chantier, dirigé par le groupe Eiffage avec plus de 250 millions d'euros d'investissement est le symbole d'une réhabilitation architecturale majeure, imaginée par l'agence Anthony Béchu & Associés. Au-delà d'être une vocation touristique, le maire de Dijon, François Rebsamen affirme que la Cité sera intégrée au quotidien des Dijonnais et donne à la ville un nouvel avenir à son histoire. Situé au premier kilomètre de la route des vins de Bourgogne, la cité bénéficie d'un lieu exceptionnel.



Village
gastronomique

villagegastronomique.fr

Contact
Nicolas Perruchet
nicolas.perruchet@villagegastronomique.fr

