



DIJON, CAPITALE DU GOÛT ET DE L'ART DE VIVRE

# LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ



EIFFAGE



# DIJON

## CAPITALE DU GOÛT ET DE L'ART DE VIVRE

Lancée en 2016 avec pour ambition de raconter et faire vivre les valeurs reconnues par l'Unesco du repas gastronomique des Français et des Climats du vignoble de Bourgogne, la Cité internationale de la gastronomie et du vin est un atout majeur d'attractivité pour Dijon et toute la région Bourgogne-Franche-Comté.

Sur le site exceptionnel de l'ancien hôpital général, aux portes de notre centre historique et de la route des Grands Crus, nous avons conçu un équipement de notoriété internationale où vont se côtoyer tous les publics, un morceau de ville à la fois culturel, commercial, ludique, pédagogique et entrepreneurial, un lieu où le patrimoine sera transcendé par des gestes architecturaux contemporains. Un million de personnes est attendu annuellement pour visiter les expositions, se former à la cuisine et l'œnologie, participer à des conférences, profiter de l'hôtel, des boutiques et des restaurants, assister à des projections... C'est un projet composite mais d'une grande cohérence, qui, à l'heure des désordres alimentaires planétaires, s'appuie sur l'ADN d'une ville terre d'excellence qui fait la différence dans le domaine du goût, de l'agroécologie, de la santé. Ce dossier, l'un des plus complexes mais passionnants que j'ai eu à mener dans ma vie d'élu, nous l'avons décroché de haute lutte alors que de nombreuses villes ou régions en France s'étaient déclarées ou annoncées candidates. Ses retombées économiques seront considérables, dont celles du chantier estimées à 200 millions d'euros. À la clé, la création de plusieurs centaines d'emplois. Aujourd'hui, les murs sont tombés. Tous les acteurs que nous avons dévoilés à Dijon en mars 2017, aux côtés du Président de la République, ont renforcé leur engagement. De nouveaux partenaires ont rejoint cette phase opérationnelle, en parallèle des premiers travaux d'aménagement du quartier. La Cité internationale de la gastronomie et du vin, initiée par la ville de Dijon et réalisée par le groupe Eiffage, accueillera ses premiers visiteurs à l'hiver 2021.



### POINT DE VUE SUR La Cité internationale de la gastronomie et du vin

Cinquième et dernier étage du nouveau parking Monge : sans doute le plus beau point de vue sur la construction de la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Au premier plan, la façade emblématique d'une chapelle qui témoignera à jamais de plusieurs siècles d'histoire hospitalière et de la qualité patrimoniale d'un site hors du commun et très nature si près du cœur de ville. Au fond, quelques grues, évidents symboles d'un projet qui prend son envol, tout à la fois un espace culturel, pédagogique, touristique et commercial dédié au repas gastronomique des Français, une vitrine pour les Climats du vignoble de Bourgogne, mais aussi un nouveau quartier vivant qui va faire rayonner Dijon.



par François Rebsamen  
Maire de Dijon  
Président de Dijon métropole



Agence d'architecture Anthony Béchu

« Associant valorisation du patrimoine et intégration d'une architecture audacieuse, mêlant espaces d'expositions, infrastructures touristiques et culturelles ainsi qu'un programme d'habitat, la Cité internationale de la gastronomie et du vin est pour Eiffage un défi comme nous aimons les relever en France et en Europe. Nous sommes fiers d'avoir été choisis pour la réalisation de cet ensemble ambitieux et complexe qui est une parfaite illustration de notre capacité à mener, dans une démarche partenariale avec les acteurs locaux, des projets d'envergure associant toutes les compétences de notre groupe. »

Olivier Genis  
Président d'Eiffage Construction



# UN ÉCRIN D'EXCEPTION

POUR DONNER UN AVENIR À NOTRE HISTOIRE

Judicieusement placée, la Cité internationale de la gastronomie et du vin offre une nouvelle vie à un site hors du commun à Dijon de 6,5 hectares, occupé jusqu'au printemps 2015 par les services du CHU.



De la longue histoire de l'hôpital général subsiste un patrimoine exceptionnellement riche avec des bâtiments construits entre les 15<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, bordés par l'Ouche et un espace boisé classé de 3000 m². Le bâti et les éléments architecturaux protégés au titre des monuments historiques ou remarquables – deux chapelles, une apothicaireie, des toits vernissés, une réplique du Puits de Moïse... – seront évidemment préservés et valorisés au service de la qualité du projet global. Mais la Cité internationale de la gastronomie et du vin est aussi une formidable opportunité de requalifier ce qui aurait pu demeurer longtemps une friche hospitalière. C'est en ce sens que l'agence d'architecture Anthony Béchu et celle d'Alain-Charles Perrot, architecte en chef des monuments historiques, ont proposé la construction d'édifices contemporains qui, tout en respectant l'histoire et la mémoire du site, vont contribuer à le faire entrer de plain-pied dans le 21<sup>e</sup> siècle.

#### FOCUS SUR

#### La chapelle Sainte-Croix de Jérusalem

C'est l'autre chapelle de la Cité. Fondée en 1459, elle est le dernier témoignage visible de l'hôpital médiéval. Unique bâtiment du site à être classé au titre des monuments historiques, il revenait à la ville de Dijon d'engager un projet de restauration et de valorisation de l'édifice et des œuvres remarquables qu'il abrite. Niché à l'abri des regards dans une des cours intérieures, ce lieu singulier, tour à tour chapelle funéraire et petit musée des hospices dijonnais, trouvera naturellement sa place au sein d'un parcours patrimonial permettant au public de la future Cité d'apprécier et comprendre l'histoire du site.



Agence d'architecture Anthony Béchu

#### HUIT SIÈCLES D'HISTOIRE HOSPITALIÈRE

En 1204, à un endroit qui était à l'époque une île sur l'Ouche avant qu'un de ses bras ne fut asséché, fut créé un hôpital spécialement dédié aux enfants abandonnés. Cet établissement voulu par le duc de Bourgogne Eudes III, alors baptisé « hôpital du Saint-Esprit », allait, pendant 8 siècles, abriter les services de « l'hôpital de Dijon ». L'hôpital se développe avec la construction d'une grande salle des malades en 1504, puis de nouveaux bâtiments au 17<sup>e</sup> siècle. Il prend le nom d'hôpital Notre-Dame de la Charité, puis, sur volonté de Louis XIV, devient « l'hôpital général » de Dijon. De nouvelles constructions sont réalisées au 19<sup>e</sup> siècle : en 1840, une partie de l'ancienne salle des malades, ornée depuis 1697 par son emblématique façade tournée vers la ville, est transformée en « grande » chapelle. En 1905, l'hôpital de Dijon est l'un des tout premiers laïcisés en France. La construction du site du Bocage est lancée en 1947. Dès lors, les services du CHR puis du CHU seront répartis entre les deux sites, jusqu'à l'aboutissement du projet d'extension de l'hôpital du Bocage, actuel hôpital François-Mitterrand, dans les années 2000.



**ILS FOUILLENT, C'EST NOTRE HISTOIRE**  
Un chantier d'envergure, c'est bon pour l'archéologie !

De fin 2016 à fin 2018, sur l'ensemble du site, quatre campagnes de fouilles ont été menées par l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap). Elles ont mis à jour une partie de la vie du Faubourg Raines dès le Moyen Âge [des viviers à poissons, puis des bains et des vestiges de l'ancien hôpital du Saint-Esprit. De nombreux objets ont ainsi pu être présentés au public au sein de la Maison du projet pendant plusieurs mois ou lors de journées portes ouvertes dédiées qui ont rencontré un vif succès, prouvant la passion qu'entretiennent les Dijonnais avec leur histoire.

des auberges, avant le temps des lavandières) et des vestiges de l'ancien hôpital du Saint-Esprit. De nombreux objets ont ainsi pu être présentés au public au sein de la Maison du projet pendant plusieurs mois ou lors de journées portes ouvertes dédiées qui ont rencontré un vif succès, prouvant la passion qu'entretiennent les Dijonnais avec leur histoire.

## LES GRANDES ÉTAPES D'UNE RÉHABILITATION EXEMPLAIRE

#### 16 novembre 2010

Le repas gastronomique des Français obtient son inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

#### Printemps 2012

Lancement d'un appel à projets par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA, présidée par Jean-Robert Pitte) auprès des collectivités territoriales souhaitant accueillir la cité de la gastronomie pour raconter et faire vivre le repas gastronomique des Français.

#### 16 juillet 2012

Cinq villes sont candidates : Beaune, Dijon, Paris-Rungis, Tours et Versailles (Lyon candidate dans un second temps).

**C'est pour Dijon le premier acte d'une réhabilitation exemplaire de ce qui aurait pu demeurer longtemps une friche hospitalière.**



#### LA BIODIVERSITÉ PROTÉGÉE

##### L'espace boisé classé

Permettant de mettre en valeur 80 arbres remarquables ainsi que l'ouvrage en pierre enjambant le bras de l'Ouche qui traversait jadis le site, l'espace boisé classé constitue, sur 3 000 m², une bulle de verdure entre le bâti patrimonial côté ouest et l'éco-quartier. En lien avec le jardin des sciences, l'intervention sur cet espace sera légère, avec pour objectif le maintien de l'équilibre existant et ça et là quelques touches de diversité et de floraison (plantation de bulbes de tulipes sylvestres et d'ails des vignes notamment).

Sur l'ensemble des espaces publics du site, Eiffage s'est d'ailleurs engagé à ce que chaque arbre qui sera abattu soit compensé par un arbre replanté. Autre enjeu environnemental à l'étude : la limitation de la pollution lumineuse afin de respecter le corridor écologique qui débute ici et se poursuit jusqu'au lac Kir.

##### Une faune à préserver

Triton palmé, crapaud accoucheur et hironnelle de fenêtre... Le site de l'ancien hôpital général abrite plusieurs espèces animales protégées. Des mesures d'évitement et de réduction des impacts ont été mises en œuvre pour que cette faune ne soit pas perturbée par la métamorphose des lieux : notamment des nichoirs et des filets spéciaux afin que les batraciens restent dans leur zone préservée, sous la surveillance d'un écologue expert en entomologie qui va assister Eiffage jusqu'à plusieurs années après la fin du chantier.

# LE CŒUR CULTUREL DE LA CITÉ

Combien de villes peuvent-elles se prévaloir de deux reconnaissances Unesco ? Dijon est allée chercher cette chance, qui conforte son positionnement d'incontournable destination du « bien manger » et du « bien boire ». Des valeurs au cœur des expositions de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.



© Dorian Comella

#### RACONTER LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Le 16 novembre 2010, il entrait sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Loin d'un label qui figerait les pratiques du pays de la « bonne chère », l'Unesco reconnaissait ainsi la valeur exceptionnelle d'une tradition millénaire qui contribue au renforcement des liens sociaux : les recettes et la transmission des savoir-faire, l'art de choisir les bons produits, de les accompagner du vin idéal, la convivialité qui caractérise le repas festif, les rituels attachés à celui-ci et aux moments importants de la vie, etc. La France s'est engagée à valoriser ce Repas en lançant la création d'un réseau d'équipements pluridisciplinaires dédiés à la gastronomie, afin de permettre aux touristes de découvrir cette richesse mais aussi aux Français de s'approprier cette dimension essentielle de leur culture. C'est à ce titre que la candidate Dijon a été choisie, avec pour spécificité la promotion de la culture de la vigne et du vin, et qu'elle a confié à Eiffage la mission de faire sortir de terre sa Cité internationale de la gastronomie et du vin, dont plusieurs nouveaux espaces d'expositions feront vivre cet universel repas « à la Française ».



© Jean-Louis Bénémy

#### DE L'APPÉTIT À REVENDRE

La Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, sous l'autorité de trois ministères, ne s'est pas trompée en choisissant la capitale des ducs pour créer une cité de la gastronomie. La réputation de Dijon la gastronome n'est plus à faire : en attestent ses bonnes tables (6 étoiles Michelin), ses halles vivantes dont un brunch dominical hors du commun, sa foire bienôt centenaire, de célèbres recettes ou le fonds gourmand de sa bibliothèque patrimoniale et sa collection de 17 000 menus... Sans oublier, outre une force de frappe éprouvée en matière de recherche agronomique et de formation aux métiers de l'alimentation, des spécialités – moutarde, crème de cassis, pain d'épices, jambon persillé – toujours produites localement par des entreprises et artisans qui misent sur l'innovation et font la renommée touristique de la cité.

#### BIENVENUE À DIJON-VIGNES Une cité de tout temps viticole

À l'université de Bourgogne, la seule chaire Unesco au monde spécialisée « Culture et traditions du vin » rappellerait que jusqu'à ce que l'urbanisation repousse les vignes hors la ville dès 1850, on cultivait le raisin aux quatre coins de Dijon. Son architecture en garde la trace : le cellier de Clairvaux, l'ancienne échansonnerie du palais, l'église Saint-Philibert qui fut celle des vigneron de Dijon... Autant de témoignages d'une histoire très forte de moines, de ducs et de négociés, qui se prolonge au comptoir de nombreux bars à vins, chez les cavistes et dans les domaines viticoles de l'agglomération : La Cras, propriété de Dijon métropole depuis 2013, ceux de Talant, de Dax et bien sûr de Chenôve et de Marsannay-la-Côte, première et très belle appellation de la Côte de Nuits. Et déjà, à la reconquête du vignoble du Dijonnais sous l'impulsion de François Rebsamen et des élus de Dijon métropole, on plante de nouvelles vignes (près de 100 hectares à terme) avec en ligne d'horizon la création, en cours d'étude à l'Inao, d'une appellation Côte de Dijon. C'est ici qu'on aime faire « large soif » : la Saint-Vincent tournante en 2012, les vendanges citoyennes ou encore une Paulée de Dijon mémorable salle des États ont prouvé, par leur succès, l'attachement que les Dijonnais portent à « leurs » vins et la capacité de séduction sans égale des vins de Bourgogne.

#### COMPRENDRE LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

La Cité internationale de la gastronomie et du vin se déploie au départ de la Route des grands crus, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Meursault... Sur un ruban de 40 km de long, quelques-uns des vins les plus prestigieux du monde sont produits ici, sublimés par un terroir exceptionnel d'une mosaïque de 1247 parcelles de vignes – les « climats » – qui sont entrés au patrimoine mondial de l'Unesco le 4 juillet 2015. C'est la reconnaissance d'un modèle de viticulture monocépage deux fois millénaire, qui fait que chaque parcelle produit un vin spécifique, même à quelques mètres d'écart, grâce aux différentes qualités de son sol, à son exposition et au talent du vigneron. Mais ont aussi été inscrits les éléments bâtis du secteur sauvegardé de Dijon, qui a joué à travers les siècles un rôle politique et économique fondamental dans la construction de ces Climats, y compris pour faire aboutir ce dossier à haute valeur touristique ajoutée. Une grande histoire qui va légitimement joir d'un espace d'exposition remarquable au sein de la Cité, dans l'écrin préservé de la grande chapelle de l'ancien hôpital général de Dijon.

de la gastronomie et du vin à Dijon.



# DES EXPERTS AU MENU DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Des équipements à vocation culturelle et touristique (expositions, pôle formation, hôtel), des espaces commerciaux (boutiques, restaurants, bars), un pôle d'innovation (Village by CA), un complexe cinématographique et un éco-quartier... La création de la Cité est portée par le groupe Eiffage qui conçoit, finance, aménage, construit et réhabilite. Mais ce dernier est accompagné par des spécialistes pour l'exploitation de chacune des composantes du projet. Ce sont eux qui vont (vous) faire vivre la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

## L'ASSOCIATION DE LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Dirigée par le directeur général Produits et Innovations du groupe SEB et par la PDG des pains d'épices Mulot et Petitjean, c'est la structure propriétaire des murs du pôle culture. Elle en a confié l'exploitation et l'animation événementielle au groupe S-PASS TSE, acteur français majeur dans la gestion des grands équipements culturels.

« Certaines appellations sonnent comme des évidences : Dijon, Cité internationale de la gastronomie et du vin ? Voilà des années que nous, acteurs du territoire engagés dans le patrimoine gastronomique, en sommes convaincus ! Notre ville, notre région, regroupent des savoir-faire et des traditions, mais aussi des innovations qui en font un terroir où se bonifient des grands vins, de belles cultures, de l'artisanat et des industries de qualité. Aujourd'hui, nous sommes fiers d'accueillir sur notre territoire l'équipement exceptionnel que représente cette Cité internationale de la gastronomie et du vin. Dijon a enfin un site magistral pour que s'épanouissent nos envies. »



**Philippe Crevoisier**  
Président de l'association de la Cité  
de la gastronomie et du vin



**Catherine Petitjean**  
Trésorière de l'association



© ENDD pour Eiffage

## L'ÉCOLE FERRANDI PARIS Le « Harvard » de la gastronomie

Créé en 1920 par la CCI Paris Île-de-France, Ferrandi Paris forme près de 2 500 jeunes et 2 000 adultes aux métiers de la gastronomie et de « l'hospitality management », du CAP au Bac +6, avec 90 % de taux d'insertion professionnelle dans les six mois suivant la fin des cursus. Les fruits d'une exigence, « entre tradition et modernité », leitmotiv de l'école qui selon Bruno de Monte, directeur général, s'inscrit pleinement dans son implantation au sein de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.



© BVB

## LE GROUPE NAOS Chambres avec VUE

Le groupe NAOS, qui conçoit, finance, construit et exploite d'ambitieux programmes hôteliers, a perçu que le rayonnement de la Cité internationale de la gastronomie et du vin ne saurait être complet sans une offre hôtelière adaptée aux besoins du site et de ses visiteurs. Son PDG Pascal Lemarchand propose un établissement 4 étoiles-luxe de 125 chambres, exploité par NAOS Hôtel Groupe sous franchise Hilton avec l'enseigne Curio by Hilton. Une enseigne marquée par une identité architecturale forte mais respectueuse et la volonté d'offrir une expérience aux touristes et aux voyageurs d'affaires, en ouvrant précisément à Dijon le lieu à l'innovation, aux rencontres et au divertissement, en lien avec les partenaires de la Cité.



© Agence d'Architecture Anthony Biechu



© Agence d'Architecture Anthony Biechu

## LE CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE

Un choix d'implantation stratégique porté par la ville de Dijon, en cohérence avec la vocation culturelle, patrimoniale et touristique de la Cité.

Labellisée « Ville d'art et d'histoire » en 2009 par le ministère de la culture, Dijon porte une démarche de sensibilisation à l'ensemble de ses patrimoines, des vestiges antiques à l'architecture contemporaine, en passant par la ville médiévale et les mutations du 19<sup>e</sup> siècle. Engagement induit par ce label de prestige, l'ouverture du Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine (CIAP) de Dijon incarnera cette volonté de partage et de connaissance du territoire.

Le CIAP proposera sur 500 m<sup>2</sup> une exposition permanente (dont l'apothicaire de l'ancien hôpital général), des expositions temporaires régulièrement renouvelées (la première sur l'histoire du site de la Cité) et un atelier pédagogique, principalement destiné au jeune public. Sans oublier un espace d'accueil touristique qui fournira aux visiteurs les informations nécessaires pour prolonger – c'est la vocation du CIAP – la découverte du patrimoine dijonnais dans la ville.

PARKING  
MONGE

TRAMWAY  
STATION  
MONGE

CENTRE  
HISTORIQUE

Avec Vitagora et la Foodtech Bourgogne-Franche-Comté, respectivement pôle de compétitivité goût-nutrition-santé et réseau d'accompagnement d'initiatives entrepreneuriales dans le domaine de l'alimentation sous ses nombreuses formes, le Village by CA qui s'implante au sein de la Cité rassemblera une quinzaine de startups pour devenir un centre de compétences et de rencontres incontournable en matière d'innovation et d'agroalimentaire.

Un hôtel 4 étoiles-luxe de 125 chambres, objet d'une lourde réhabilitation des bâtiments datant de l'extension des 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles de l'ancien hôpital général, sera doté d'un restaurant, d'un spa, d'une piscine extérieure, mais aussi, en rez-de-chaussée donnant sur deux cours historiques, d'une grande salle de réception pouvant accueillir plus de 500 convives.

PORT  
DU CANAL

L'OUÏE

ESPACE  
BOISÉ

Chapelle  
Sainte-Croix  
de Jérusalem

Spécialiste en  
rénovation immobilière,  
le groupe François 1<sup>er</sup>  
réhabilite les bâtiments  
historiques autour de  
la cour Jérusalem et  
sa petite chapelle  
préservée pour créer  
90 logements.

Un éco-quartier sera aménagé sous la forme d'un parc habité de 3,5 hectares, à l'emplacement de bâtiments vétustes construits au 20<sup>e</sup> siècle et déjà démolis. Une nouvelle façon de vivre, entre culture et nature, au centre de Dijon, tout en bénéficiant des nombreux équipements et commerces de la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Cet ensemble comprendra des logements conventionnés et en accession, ainsi que 3 résidences « gérées » pour les étudiants, les seniors et les touristes.

Ferrandi Paris proposera, en langue anglaise, des formations intensives de cinq mois à la pâtisserie et à la cuisine française. Chaque année, 110 étudiants venus du monde entier seront accueillis sur 850 m<sup>2</sup> d'espaces pédagogiques au sein du bâtiment vitrine de la Cité, le « canon de lumière ». Ils seront également formés à l'œnologie et aux accords mets-vins. Un cursus qui comprendra la découverte du territoire bourguignon et de ses produits. Le public amateur, pour sa part, aura l'opportunité de suivre des formations courtes.

1750 m<sup>2</sup> d'expositions ainsi qu'une boutique/atelier de démonstration donneront les clés pour comprendre le repas gastronomique des Français, mais aussi l'importance du vin dans ce patrimoine culturel. Un billet donnera accès à un bâtiment moderne, le Pavillon de la gastronomie et du vin, et à un bâtiment réhabilité remarquable du site,

la Chapelle, en partie dédiée aux Climats du vignoble de Bourgogne. Ces espaces accueilleront une exposition permanente en trois actes (A table !, En cuisine, En Bourgogne) ainsi qu'une exposition temporaire, renouvelée régulièrement, dont la première, parrainée par Pierre Hermé, aura pour succulent thème la pâtisserie française.

Des ateliers et cours de dégustations, animés par les professionnels et formateurs de l'Ecole des Vins de Bourgogne (sommelier, œnologue, géologue, analyste sensoriel), seront proposés au grand public.

5000 m<sup>2</sup> de commerces vont composer le village commercial gastronomique de la Cité. Un ensemble ponctué de gestes artistiques inspirés des arts de la table et articulé autour de restaurants originaux, de bars à vins et d'une cave spectaculaire, d'une quinzaine de boutiques spécialisées proposant les produits du terroir et du savoir-faire gastronomique français, ainsi que d'une librairie à thème en lien avec la Librairie Gourmande, la plus ancienne et importante librairie dédiée à la gastronomie et à l'œnologie dans le monde.

Deux cinémas à la pointe de la technologie vont participer à la vie du projet et du quartier : un multiplexe de 9 salles tout confort et totalement accessibles (Ciné Ducs) et un cinéma art et essai de 4 salles (Supernova), plus son toit terrasse pour des projections à ciel ouvert. Au total, ce sont plus de 2000 fauteuils qui vont permettre à tous les publics de profiter du 7<sup>e</sup> art.

## LE VILLAGE BY CA L'atout innovation du projet

Créé par le Crédit Agricole à Paris en 2014, le Village by CA est un écosystème dans lequel se rencontrent les startups et les grands groupes, le privé et le public, autour d'un pôle d'innovation qui transcende le concept de simple pépinière d'entreprises. Celui qui s'implante sur 1500 m<sup>2</sup> dans la Cité internationale de la gastronomie et du vin mise sur la force de frappe d'un territoire qui fait la différence en matière d'agroalimentaire et s'annonce, comme s'en réjouit le maire du village Thomas Dupont, tel un formidable écran pour les locomotives goût-nutrition-santé que sont Vitagora et la FoodTech Bourgogne-Franche-Comté.



© Agence d'Architecture Anthony Biechu

## UN DUO DE CINÉMAS : LE CINÉ DUCS ET LE SUPERNOVA Renforcer l'offre cinématographique de centre-ville



© Agence d'Architecture Anthony Biechu

de l'Eldorado. Un projet, salué et autorisé en 2017 par la Commission nationale d'aménagement cinématographique, qui va permettre, comme le souligne Line Davoine, directrice de CinéAlpes, de présenter « tout le spectre du cinéma sur un même lieu : le divertissement avec les blockbusters, le cinéma français, les films d'art et essai, la cinématographie étrangère, le cinéma pour jeune public, le cinéma de patrimoine... ». Renvoyant à leurs études plusieurs projets de multiplexes en périphérie et ipso facto participant au renforcement de l'offre de centre-ville, le complexe cinématographique de la Cité internationale de la gastronomie et du vin offrira au total 13 écrans équipés des dernières technologies sonores et visuelles et tous accessibles aux personnes à mobilité réduite.

## LES COMPOSANTES DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

- 1 Le pôle culture et formation
- 2 Les commerces
- 3 L'hôtel
- 4 Le village by CA
- 5 Les cinémas
- 6 Les logements réhabilités
- 7 L'éco-quartier

