

# DIJON

Cité Internationale de la Gastronomie





# Cité internationale de la Gastronomie

«Un canon de lumière ouvert sur  
l'avenir»

# Crédits

**Programme :**

Musée, marché, cinéma, école  
d'hôtellerie, hôtel 4\*, logements

**Maître d'ouvrage :**

EIFFAGE

**Lieu:**

Dijon, France

**Surface :**

59 000 m<sup>2</sup>

**Livraison :**

2019

**Architecte :**

Agence d'Architecture A. Bechu  
& Associés

Architecte Associé:  
A.-C. Perrot & F. Richard



# Introduction

**A**ncienne capitale des Ducs de Bourgogne (9ème siècle après JC) et aujourd'hui capitale des plus beaux vins au monde (Clos Vougeot, Domaine de la Romanée-Conti,...), Dijon a été retenue, aux côtés de Lyon, Paris et Tours, pour défendre et promouvoir le «repas gastronomique des Français», entré au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010 à l'UNESCO . Nous avons été désignés aux côtés d' Eiffage par le Grand Dijon à l'issue de la manifestation d'appel à intérêt pour mettre en oeuvre son savoir-faire et créer la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin. Située au Km 0 de la route des grands crus de Bourgogne, la Cité internationale de la gastronomie à Dijon ouvrira ses portes fin 2018 sur le site de l'ancien Hôtel-Dieu.



*mettre en oeuvre  
son savoir-faire  
et créer la Cité  
Internationale de  
la Gastronomie et  
du Vin. Située au  
Km 0 de la route  
des grands crus de  
Bourgogne, la Cité  
internationale de la  
gastronomie à Dijon  
ouvrira ses portes  
en 2019 sur le site de  
l'ancien Hôtel-Dieu.*

## Le projet

**S**ur 6,5 hectares la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin s'affirme en tant que porte d'entrée principale de Dijon et de sa région.

Lien sentimental entre les Dijonnais et l'Hôpital Général, inscrit dans une région emblématique pour sa gastronomie et son savoir-vivre, sa programmation unique s'appuie sur toutes les caractéristiques patrimoniales et paysagères du site afin de proposer un lieu confortable où culture, apprentissage et loisir, prendront vie autour d'un vaste éco-quartier.

Notre démarche architecturale vise à «Tisser un dialogue entre tradition et contemporanéité propre à la gastronomie française, en associant valorisation des éléments historiques et programmation architecturale.»

Le projet met en valeur les produits du terroir, de la culture, et de l'architecture de cette région extraordinairement riche à travers : Un menu qui se déguste chaque jour.

Comme le chef cuisinier œuvre à mettre le grand paysage de la gastronomie dans le petit paysage de l'assiette, notre architecture se met au service d'un menu unique et intemporel par la rencontre de l'histoire, de la gastronomie et des Hommes qui y habiteront.

Les « climats » de Bourgogne représentent la complexe collaboration entre l'Homme et la Nature qui donne naissance à de grands vins. Nous visons d'une certaine façon à traduire la saveur exceptionnelle des vins en un bonheur durable et confortable.

L'art de la table est quant à lui dressé quant à lui par la Renaissance de l'architecture de l'Hôtel-Dieu.

La vitalité du projet est assurée par la mixité de ses programmes éducatifs, culturels, festifs, et surtout gastronomiques. Cet ensemble est le lien qui permet au centre ancien de se dégager des voies ferrées qui, seront diluées par une coulée verte et des parcours piétons nous emmenant à la découverte de ce lieu et de cette région.

. Une architecture éco-responsable : S'étendant sur 3,5 hectares, l'écoquartier de la Cité Internationale de la Gastronomie à Dijon se substitue, en continuité du parc ancien, aux bâtiments de service de l'ancien hôpital pour transformer ces lieux en parc habité.

















82, rue Lecourbe 75015 Paris

T. +33 1 47 34 97 91

M. +33 6 60 64 97 91

[www.anthonybechu.com](http://www.anthonybechu.com)