

# LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE & DU VIN DE DIJON SE DÉVOILE LE 6 MAI

Installée sur le site de l'ancien hôpital général, la Cité Internationale de la Gastronomie & du Vin de Dijon (CIGV) offre une seconde vie à des bâtiments édifiés entre le XVe et le XVIIIe siècle. Les espaces d'exposition raconteront « le Repas gastronomique des Français » mais aussi « les Climats du vignoble de Bourgogne », tous deux inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Œnotourisme, dégustations et formations, à deux pas de la Route des Grands Crus.

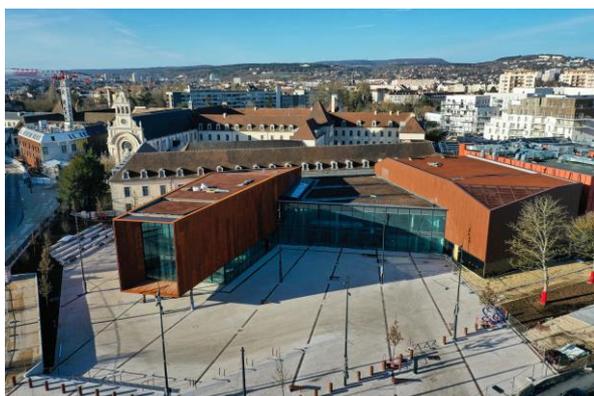
## Bon appétit et large soif

“un million de visiteurs” attendus chaque année

A deux pas du centre historique de Dijon et de la Route des Grands Crus, les 6 hectares de l'ancien Hôtel-Dieu valorisés à travers une réhabilitation architecturale audacieuse deviennent le lieu **d'une expérience hors du commun**. Grandes expositions, école de cuisine Ferrandi Paris, commerces de bouche, librairie gourmande et Cuisine expérientielle du Village gastronomique, il y en aura vraiment pour tous les goûts.

Sans oublier les deux restaurants conçus avec Eric Pras – chef 3 étoiles au Michelin - et la Cave à boire et à manger unique en son genre avec plus de 3000 références dont un choix quotidien de 250 vins au verre. On comprend mieux pourquoi la CIGV annonce un objectif d'un million de visiteurs chaque année.

Les parcours, proposés à la carte aux visiteurs, sont à la hauteur **d'un projet d'exception** qui s'est enrichi au fil du temps.



©François Weckerle - BFC Tourisme

### La CIGV de Dijon en chiffres

- 10 ans de développement
- 3 ans de réhabilitation
- Un site de 6,5 hectares
- Un espace boisé classé de 3000 m<sup>2</sup>.
- Plus de 1750 m<sup>2</sup> d'espaces d'exposition
- Une cave de 600 m<sup>2</sup> sur 3 niveaux, avec plus de 3000 références

## A manger ... et à boire !

4 ateliers de dégustation de vins pour éveiller les 5 cinq sens

L'Ecole des Vins de Bourgogne, installée dans le hall principal de la CIGV, proposera **des ateliers immersifs et innovants** afin d'offrir aux visiteurs une expérience multisensorielle sur les vins de Bourgogne.

Le concept, novateur, sera accessible à tous publics, les stagiaires seront immergés dans le sujet, grâce à des images ou vidéos projetées sur les 4 murs de la pièce. Ils pourront par exemple, se retrouver au cœur d'une parcelle avant de déguster le vin qui en est issu, ou plonger dans les fruits et fleurs qui composent les arômes de ce même vin ! Chaque atelier s'organisera autour d'un temps de dégustation (3 à 5 vins) et donnera les clés de compréhension des vins de Bourgogne. Pour aller plus loin, des ateliers « sur mesure » pourront être créés sur demande pour les particuliers et les entreprises, ainsi que des ateliers en anglais.

4 ateliers proposés :

Initiation à la dégustation, L'effet millésime, Bourgogne vins de terroirs, Accords mets et vins

De 20 à 29 € - Tarif duo 38 à 55 €

40 minutes à 1 heure.

18 places par session (accessible aux personnes à mobilité réduite).

Ouverture de la billetterie courant avril.

### CONTACT PRESSE

Véronique BEIGENGER

Tél. +33 (0)3 80 28 02 98 / +33 (0)6 87 06 82 72

Email : [v.beigenger@bfctourisme.com](mailto:v.beigenger@bfctourisme.com)

[www.bourgogne-tourisme.com](http://www.bourgogne-tourisme.com)

