



## Cité de la gastronomie et du vin à Dijon

# La recette du succès

Sur la friche de l'ancien hôpital général créé par les ducs de Bourgogne au XIII<sup>e</sup> siècle, la ville a bâti un lieu alléchant entre marché gourmand, bonnes tables, expositions et ateliers de dégustation. Sommeliers, cuisiniers et artisans passionnés sont les meilleurs guides de ce nouveau rendez-vous des gastronomes. *PAR ANGLIQUE D'ERCEVILLE PHOTOS JULIEN DE ROSA*



**D**ès la sortie de la gare, il fleure dans l'air dijonnais un doux fumet qui aiguise l'appétit : le parfum de la nouveauté. Pourtant, ce qui monte au nez n'est pas la fameuse moutarde, star de la ville, mais l'impatience de découvrir la transformation d'un quartier entier en Cité internationale de la gastronomie et du vin, pile dix ans après le lancement du projet. « Dijon est une ville de gastronomie : nous comptons 550 restaurants et sept étoiles au Michelin. Et nous nous situons au premier kilomètre de la route des vins de Bourgogne », se félicite François Rebsamen, le maire de la ville. L'ancien ministre du Travail peut bien fanfaronner avec sa Cité de la gastronomie, alors que celle de Lyon a mis la clé sous la porte. Non content de cette petite victoire sur la capitale des Gaules, l'homme politique a accroché un autre trophée à son tableau de chasse, puisque sa ville vient de souffler à Bordeaux l'installation du quartier général de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), considérée dans le secteur comme l'ONU du vin. Sur le nouveau parvis de l'Unesco, ainsi nommé en hommage à l'institution qui a élevé « le repas gastronomique des Français » au rang de patrimoine mondial immatériel, la Grande chapelle de l'ancien hôpital général garde la tête haute, à côté de sa jeune

À gauche, considéré comme le geste moderne et architectural du lieu, le Canon de lumière héberge une antenne de l'école Ferrandi. Il doit sa couleur à l'acier Corten dont il est recouvert et qui est naturellement rouillé. Ci-dessus, sur sa terrasse potager, Patrick Lebas sert des produits du terroir à la bonne franquette, notamment une planche de beurres au piment d'Espelette, aux algues ou à la fleur de sel, avec des radis et une belle tranche de pain.



**Nommé sommelier de la Cave de la Cité, Hugues Picot se fait fort d'expliquer les fameux climats de Bourgogne à ceux qui n'auraient pas encore saisi le concept. Il propose ensuite de suivre ses conseils lors d'une dégustation au verre dans la cave des grands crus, grâce à des machines capables de conserver les qualités organoleptiques de la bouteille après ouverture (ci-contre, en bas).**

voisine qui tente de lui voler la vedette. Sa façade en verre est dominée par une saillie monumentale qui s'avance sur le parvis, comme pour tendre les bras au visiteur et l'inviter à pénétrer dans la Cité. À l'intérieur de ce Canon de lumière s'est installée une antenne de l'école française de gastronomie Ferrandi. Le « Harvard des cuisiniers » y organise des ateliers d'initiation à la pâtisserie et des formations intensives. Mais pas le temps de suivre un cours de pâte à choux. Déjà, Patrick Lebas nous entraîne dans les dédales gourmands du village gastronomique, véritable poumon de la Cité. Directeur cuisine expérimentale de ce quartier, situé au centre des 6 hectares de bâtiments, l'ancien journaliste culinaire en est le meilleur guide. Entraînant le visiteur entre le Bar à douceurs, le Manège à moutardes, le Moulin à pains, le Billot du charcutier et la Librairie gourmande, le responsable rappelle que pas moins de cinq meilleurs ouvriers de France y sont représentés. « C'est un merveilleux garde-manger : on y trouve des produits du terroir qui étaient réservés jusque-là à la clientèle des restaurants étoilés. » Sur la terrasse potager, pâté en croûte, assiette d'huîtres ou, comme aujourd'hui, une planche de beurrés au piment d'Espelette, aux

algues et à la fleur de sel, servis avec une belle tranche de pain et des radis de Mathieu Lotz, responsable de la ferme urbaine Le Potager des ducs, se dégustent à la bonne franquette. Non loin de là, le bâtiment principal abrite l'espace culturel où le repas gastronomique des Français est à l'honneur. Sous le patronage de Pierre Hermé, l'exposition inaugurale est consacrée à la pâtisserie. Et à Dijon, impossible de faire l'impasse sur le pain d'épices, aussi local que la moutarde ou le cassis ! Lunettes épaisses sur

**« On y trouve des produits du terroir qui étaient réservés jusque-là à la clientèle des restaurants étoilés. »**

le nez et large sourire aux lèvres, Catherine Petitjean vient justement observer comment ce « gâteau de voyage » est raconté dans l'exposition. Cette représentante de la neuvième génération de la maison

Mulot & Petitjean est considérée dans le pays bourguignon comme la reine du pain d'épices et de sa spécialité locale au miel, la nonnette, dont elle assure fièrement vendre « plus de deux millions de rouleaux par an ». Pain d'épices, cassis de Bourgogne ou autres biscuits à l'anis de Flavigny, chaque visiteur croquera un morceau de terroir local. « Quel que soit le billet choisi, on ne vient pas à la Cité sans goûter quelque chose », promet Dominique Buccellato, directrice du pôle culturel. Et même plus si affini-

tés. Parmi les trois restaurants placés sous la supervision du chef trois étoiles Éric Pras, la table des Climats et ses quarante couverts est le plus impressionnant. Outre sa terrasse avec vue sur la cour de la Grande chapelle, l'adresse bénéficie d'une salle intérieure voûtée, dont les hauts murs ont été parés de bouteilles du sol au plafond. Époustouflant ! À seulement 29 ans, Kévin Julien est le chef de ce nouveau restaurant « vinostromique », où il promet « des petites attentions tout au long du repas ». Pendant que le jeune chef explique la recette de son dessert tout chocolat, l'une de ses aides de camp prépare justement des pâtes de fruit à la framboise, dont la couleur gourmande donne l'eau à la bouche. On en oublierait presque que les voûtes élégamment rénovées sont les observateurs de la vie du site, un hôpital créé en 1204 par les ducs de Bourgogne, précisément Eudes III, et dont l'activité ne fut arrêtée qu'en 2015. Non loin de là, la chapelle Sainte-Croix de Jérusalem est le plus ancien témoin bâti de l'hôpital médiéval, classée monument historique dès 1908.

Dans ce décor riche d'histoire, la Cave de la Cité est le clou de la visite. Elle occupe quelque 600 mètres carrés répartis sur trois niveaux et expose des bouteilles par milliers. Sur les étiquettes, les grands noms de la Bourgogne résonnent : Chambertin, Corton-Charlemagne, Meursault, Romanée-Conti... Grâce à des machines de nouvelle génération, les Enomatic, systèmes de service de vin au verre, le lieu propose une expérience de dégustation personnalisée et le plus large choix de vins au verre, soit près de 250 références. Pour les nez experts, il sera même possible de déguster certaines merveilles, habituellement inaccessibles. Pour 15 euros, il est ici possible de goûter un chambertin grand cru 2019, du Domaine Rossignol-Trapet, dont les bouteilles – quand on en trouve – se vendent autour de 390 euros... « Les Enomatic apportent un côté technologique à un domaine très traditionnel », admet Hugues Picot, le sommelier en chef des lieux, ravi que « ce service donne enfin l'opportunité au client de goûter les conseils du caviste ». Une raison de plus pour venir découvrir la région et la ville. « En Bourgogne, nous n'avons pas de site majeur, hormis les Hospices de Beaune. Grâce à la Cité de la gastronomie, les gens pourront désormais situer Dijon sur la carte », se réjouit Patrick Lebas. ●

**👁 CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN**, parvis de l'Unesco, Dijon (Côte-d'Or). [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)



**À Dijon, le pain d'épices tient la vedette, notamment celui de la maison Mulot & Petitjean, dirigée par Catherine Petitjean (ci-dessus). La cuisine de la table des Climats est encore en rodage. Son jeune chef, Kévin Julien (ci-contre), y confectionne un brownie, ganache de chocolat chaud, sorbet cacao et tuile de chocolat avec noisettes torréfiées.**

