

DOSSIER DE PRESSE



CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

22 octobre 2021





« La Cité internationale de la Gastronomie et du vin de Dijon représente à ce jour l'un des plus importants projets d'Eiffage en région. Assister à la naissance du concept et mener la coordination globale de ce projet complexe, en partenariat avec la collectivité, aura été une expérience et une aventure passionnante. Nous avons eu à cœur tout au long de l'opération de collaborer en continu avec l'ensemble des acteurs de Dijon Métropole, les architectes, les bureaux d'études, les promoteurs, les entreprises de construction et d'espace public. Plusieurs métiers d'Eiffage construction sont également intervenus sur le chantier. Nous sommes très fiers de ce projet emblématique de notre savoir-faire d'aménageur - constructeur - promoteur. »

Nicolas Gravit, Directeur général Eiffage Aménagement

Un nouveau quartier sort de terre, vivant et gourmand, qui va faire rayonner Dijon.

Associant valorisation du patrimoine, préservation de la biodiversité et intégration d'une architecture audacieuse, l'impressionnant chantier conduit par Eiffage est à la hauteur d'un projet d'exception qui s'est enrichi en consolidant ses ambitions d'origine : raconter et faire vivre les valeurs reconnues par l'Unesco du « repas gastronomique des Français » et des « Climats du vignoble de Bourgogne ». C'est au printemps 2022 que sera inaugurée la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon, pour ce qui devient la seule Cité de la gastronomie à ouvrir ses portes sur le territoire national. Et en grand chelem : le pôle culturel, l'école Ferrandi Paris, l'école des vins du BIVB, les commerces de bouche et la Cuisine événementielle du Village gastronomique, la Cave et les restaurants du groupe Epicure, les cinémas. De quoi proposer dès le premier jour, ce qui est la clé du succès dans la durée, de nombreux parcours expérientiels aux visiteurs et aux touristes que nous attendons nombreux



François Rebsamen,
Maire de Dijon, Président de Dijon métropole, Ancien ministre

ÉLÉMENTS CLÉS

Historique du projet

Page 2

Les espaces de la Cité Internationale de la Gastronomie et du vin

Page 3

Les aspects environnementaux du chantier

Page 5

- Plus de **250 millions d'euros** d'investissement
- Un site de **6,5 hectares** qui mêle bâtiment historiques réhabilités et constructions contemporaines
- **90** logements réhabilités
- Un écoquartier de **500 logements**
- Des espaces d'exposition, des commerces, des pôles de formation, des cinémas...
- **1 million** de visiteurs attendus par an
- **600 emplois** en phase chantier
- **342 emplois** créés à terme
- Les architectes du projet : Agence d'Architecture Anthony Béchu / Perrot&Richard

HISTORIQUE DU PROJET

2

En 2010, l'Unesco inscrit le Repas gastronomique des Français sur la convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Il souligne que **le repas gastronomique est une pratique sociale destinée à célébrer les moments importants de la vie des individus et des groupes, « l'art de bien manger et de bien boire »**. Suite à cette inscription, la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) **lance le projet de la Cité de la gastronomie**.

En juin 2012, à l'initiative de François REBSAMEN, le conseil municipal de la ville de Dijon approuve la candidature dijonnaise au projet de la Cité de la gastronomie ; le dossier est déposé auprès de la MFPCA le mois suivant.

En juin 2013, l'État retient quatre villes : **Tours, Lyon, Paris-Rungis et Dijon** pour créer une Cité de la gastronomie, **chacune devant affirmer une thématique spécifique**. L'objectif du projet dijonnais est de constituer un **pôle de référence** en matière de valorisation et de promotion de la culture de la vigne et du vin, en liaison étroite avec l'Institut de la vigne et la chaire Unesco « Culture et tradition du vin » de l'université de Bourgogne.

Après le succès de sa candidature, la ville de Dijon lance, en 2014, un appel à manifestation d'intérêt (AMI) afin d'identifier un investisseur capable d'acquérir le foncier et de mener à bien le projet, dans le respect du cahier des charges.

Le 14 décembre 2014, la ville de Dijon désigne le groupe Eiffage lauréat de cette consultation pour la réalisation de la Cité internationale de la gastronomie et du vin (CIGV) de Dijon. Pour remporter l'AMI, le groupe Eiffage a su s'entourer d'acteurs culturels et touristiques de renom, proposer une ouverture du site sur la ville et prendre en compte, dans les aménagements proposés, l'aspect patrimonial des bâtiments historiques de l'hôpital général. Eiffage s'est donné pour objectif de créer un nouveau quartier de vi(II)e ; son modèle d'aménageur-constructeur-promoteur prend tout son sens sur cette opération.

Le 4 juillet 2015, les Climats du vignoble de Bourgogne accèdent au Patrimoine mondial de l'Unesco, confortant la thématique de la vigne et du vin du futur équipement.

Le 2 février 2016, la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon est officiellement lancée.

Le 21 mars 2017, le Président de la République François HOLLANDE est venu inaugurer, à travers une projection virtuelle, le projet de la Cité.

Le 18 septembre 2017, se réunissait la première assemblée du COS, Comité d'Orientation Stratégique, chargé de définir les thématiques des expositions permanentes et temporaires. Cette réunion marquait l'entrée de la Cité dans sa phase opérationnelle

CALENDRIER

2018 : début de la démolition des bâtiments du site datant de la seconde moitié du 20e siècle et sans intérêt architectural.

Hiver 2018 : début de la dépollution du site.

Été 2018 : début de la construction des bâtiments de l'écoquartier.

Été 2019 : début de la construction du pôle Culture, Commerces, Formation.

2020 : livraison des premiers bâtiments de l'écoquartier.

30 juillet 2021 : livraison du Village by CA.

31 août 2021 : livraison de la résidence étudiante.

15 septembre 2021 : mise à disposition des premières cellules commerciales et restaurants de la CIGV, ainsi que des commerces de service sis 'îlot 1.1 au Village Gastronomique Real Estate pour les travaux d'aménagement de leurs preneurs.

Septembre 2021 : livraison des logements réhabilités dans l'ancien Hôtel Dieu.

30 novembre 2021 : livraison de la résidence Séniors.

Printemps 2022 : ouverture de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.



LES ESPACES DE LA CITÉ

3

1. LE PÔLE CULTURE ET EXPOSITIONS

Au cœur du projet de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, **1 750 m² d'expositions donnent les clés pour comprendre le repas gastronomique des Français** mais aussi l'importance du vin dans ce patrimoine culturel, avec une place toute particulière dédiée aux Climats de Bourgogne.

Les expositions prendront vie dans **deux espaces distincts** : le pavillon de la Gastronomie et du Vin, construction moderne, et la Grande Chapelle, bâtiment ancien, emblématique du site de l'hôpital général.

2. LA FORMATION

L'**École Ferrandi Paris** proposera des **formations intensives de cinq mois**, en langue anglaise, à la **pâtisserie** et à la **cuisine française**. Chaque année, ce centre de formation accueillera 110 étudiants internationaux sur 850 m² d'espaces pédagogiques. Les locaux dédiés à l'École Ferrandi seront situés au sein de l'emblématique Canon de lumière.

Créée en 1920 par la CCI Paris Ile-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.

L'**École des Vins du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)** disposera d'un espace de 70 m² dédié à l'initiation œnologique pour permettre aux Dijonnais et aux touristes de découvrir les vins de Bourgogne et de se familiariser avec la dégustation.

Le **BIVB** est l'organisation représentative des intérêts de la filière, il rassemble les maisons de négoce et les producteurs.

3. LE VILLAGE BY CA

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. Avec **Vitagora** (le pôle de compétitivité autour de la thématique "goût, nutrition, santé") et **Food Tech** (réseau d'accompagnement des startups travaillant sur l'alimentaire et la nutrition) le Village by CA qui s'implantera à la Cité internationale de la gastronomie et du vin sur 1 500 m² rassemblera une quinzaine de startups.

4. L'HÔTEL

Un **hôtel **** luxe, de la gamme Curio by Hilton, comprenant 125 chambres**, est implanté dans des bâtiments historiques, datant des XVII^e et XVIII^e siècles, et dans une extension contemporaine. Il sera doté d'un **restaurant**, d'un **spa** et d'une **piscine extérieure**. Pour l'implantation de cet hôtel, Eiffage travaille avec le groupe NAOS, qui conçoit, finance, construit et exploite d'ambitieux programmes hôteliers.



5. LES COMMERCES

Sur près de 5 000 m², un espace commerçant sera constitué d'une quinzaine de boutiques dédiées à la gastronomie et au vin, de restaurants et un bar à vins. Parmi ces commerces, la Librairie gourmande s'installera sur le site.

L'ambition de l'investisseur K-REI, groupe familial français qui va animer l'ensemble, est de créer un lieu de vie agréable et animé, mettant en avant le meilleur de la gastronomie et de l'œnologie notamment à travers des boutiques spécialisées et connectées, des restaurants originaux, une cave à vins revisitée.

6. LES CINÉMAS

Le site accueillera 9 salles de cinémas, exploités par le groupe Pathé permettant à tous les publics de profiter du 7^{ème} art.



Certification BREEAM pour le pôle M3C et l'Hôtel

BREEAM : « Building Research Establishment Environmental Assessment Method » est un standard de certification britannique relatif à l'évaluation environnementale des bâtiments.

7. LES LOGEMENTS RÉHABILITÉS

Le groupe François 1er, spécialiste des opérations de rénovation immobilière, a réhabilité les **bâtiments historiques** autour des cours Eudes III, Jérusalem et Bégnine Bureau pour accueillir environ 90 logements.

8. L'ÉCOQUARTIER

L'écoquartier permettra de vivre au centre de Dijon tout en bénéficiant d'un cadre de vie exceptionnel : au cœur d'un site magnifique, les futurs habitants vivront entre culture et nature. L'écoquartier comprendra des **logements conventionnés**, deux résidences de **logements en accession** (IntenCité et AuthentiCité) et **trois résidences gérées**, destinées aux étudiants, aux seniors et aux touristes.

Dans une volonté de **mixité intergénérationnelle et sociale**, l'écoquartier de la Cité internationale de la gastronomie et du vin se compose de différents programmes :

- Deux bâtiments de logements conventionnés.
- Trois résidences gérées : l'une destinée aux touristes (104 appartements), une autre dédiée aux seniors (96 logements) et une dernière destinée aux étudiants (144 appartements).
- Deux bâtiments de logements en accession :
 - La Résidence **IntenCité**, composée de 42 logements du T2 au T5. Les premiers copropriétaires de la résidence se sont installés en 2020.
 - La Résidence **AuthentiCité**, composée de 48 logements du T1 au T5, est commercialisée depuis l'automne 2019.



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

Labellisée « Ville d'art et d'histoire » en 2009 par le ministère de la culture, la ville de Dijon porte une démarche de sensibilisation à l'ensemble de ses patrimoines, des vestiges antiques à l'architecture contemporaine. Cet engagement se prolonge avec l'ouverture, au sein de la Cité de la gastronomie et du vin, d'un **espace dédié à l'appropriation des patrimoines du territoire, le Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine**. Destiné aux habitants comme aux touristes, son parcours traitera sur plus de 500 m² des grandes étapes du développement urbain de Dijon. Une programmation variée fera de cet équipement un véritable lieu de vie culturelle : expositions temporaires, ateliers pédagogiques, conférences, visites, etc.

Une plateforme touristique et numérique fournira aux visiteurs l'ensemble des informations nécessaires à la découverte de ce territoire d'exception.



ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX DU CHANTIER

5

ESPACES VERTS

Le site compte de **nombreux arbres**. Certains ont dû être abattus en raison du futur aménagement du site. À minima, pour chaque arbre supprimé, un arbre a été replanté au sein des futurs espaces publics du quartier de la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Les essences choisies seront des essences locales.

L'espace boisé classé existant, d'une surface de 3 000 m² et peuplé de 80 arbres, a été conservé et mis en valeur.



PROTECTION DES ESPÈCES

Trois espèces animales, présentes sur le site, ont fait l'objet d'une attention particulière tout au long du chantier :

→ **L'hirondelle des fenêtres (*Delichon urbicum*)** avait manifesté sa présence par l'installation de nids. Une vingtaine ont été trouvés dont 4 étaient occupés en 2016. Deux tours à hirondelles ont été installées permettant d'accueillir 32 nids et une vingtaine de nids artificiels ont été intégrés dans les nouveaux bâtiments.

→ **L'Alyte accoucheur (*Alytes obstetricans*) et le Triton palmé (*Lissotriton h. helveticus*)** : le site abrite des habitats aquatiques propices à la reproduction de ces deux espèces d'amphibiens. Sur cette zone, tout aménagement lourd (terrassment, construction, décapage, remblayage), ainsi que tout dépôt de matériaux a été interdit afin de sauvegarder les amphibiens. Cette mesure a profité aussi aux autres groupes faunistiques présents dans l'espace boisé classé.

RÉUTILISATION DES MATÉRIAUX

L'ensemble des bétons issus des démolitions a été concassé sur site afin de servir de matériaux d'apport pour les travaux de voiries et de réseaux divers. Cela a évité de nombreuses nuisances (circulation d'engins, saletés sur la voirie...).



CONTACTS PRESSE

RPCA pour Eiffage

Jessica Djaba j.djaba@rpca.fr
Cloé Rougeyres c.rougeyres@rpca.fr
Cathy Bubbe c.bubbe@rpca.fr

