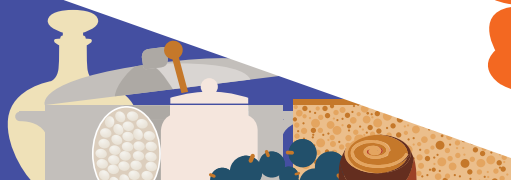


Du 13 au 28 septembre 2019

Dijon **fête** la
métropole **Gastronomie**

Programme



SOIRÉE SHOW LES PAPILLES !

Vendredi 20 septembre à partir de 17h

Monastère des Bernardines • Musée de la Vie bourguignonne

Îlot Sainte-Anne • 17, rue Sainte-Anne

Dans le sublime décor de l'îlot Sainte-Anne et du cloître du musée de la Vie bourguignonne que vous redécouvrirez entre chien et loup, les entreprises du patrimoine vivant, label d'État qui distingue l'excellence des savoir-faire artisanaux et industriels, fêtent la gastronomie ! C'est comme une évidence à Dijon, en Côte-d'Or et en Bourgogne-Franche-Comté, car ces entreprises ont du goût à revendre, à tel point qu'elles sont l'incarnation même d'un éventail de spécialités locales connues et reconnues dans le monde entier. Les pains d'épices Mulot et Petitjean, la moutarderie Fallot, la Maison Loiseau, les cassissiers de Dijon Lejay Lagoute, Boudier et Briottet, les Anis de Flavigny, la Maison Védrenne, la distillerie artisanale Paul Devoille en Haute-Saône et bien d'autres encore... Elles seront toutes là pour vous offrir, en bonne chère et en os, dégustations et shows gourmands, le tout agrémenté d'une foultitude d'animations pour petits et pour grands : jeux, ateliers, rencontres autour du miel et de ses abeilles, brocante "arts de la table" proposée par **La Recyclade**, scène de bal moderne, DJ et concert final, sans oublier la visite magique du musée en nocturne et les vertus rafraîchissantes et roboratives d'un bar-cantine éphémère qui proposera à la vente de quoi se restaurer et une sélection de vins du Dijonnais...

Entrée et dégustations gratuites de 17h à 22h. Shows musicaux et bar-cantine éphémère jusqu'à minuit.

Retrouvez le programme complet sur www.metropole-dijon.fr et www.dijon.fr



MENU DES P'TITS DUCS

Vendredi 13 septembre à 12h

Dans les restaurants scolaires des écoles dijonnaises

Plus de 7 800 repas gastronomiques sont préparés par la Cuisine centrale de la ville de Dijon et servis dans les restaurants scolaires. Cette année, c'est le bio, le local et l'histoire de la gastronomie bourguignonne qui seront proposés à nos écoliers avec un menu haut en couleurs et en saveurs !

- Salade de batavia (bio) accompagnée de gougères
- Émincé de poulet sauce Gaston Gérard
- Purée de potiron (aux pommes de terre locales)
- Crème brûlée au pain d'épices (bio et local)
- Madeleines (locales)

CONCERT DE LA PRESSÉE

Vendredi 13 septembre à 20h

Église Saint-Nazaire de Chenôve • Rue Jules Blaizet

Par les *Vocalistes en liberté* et les *Trompes de Bourgogne*.

Entrée libre

FÊTE DE LA PRESSÉE

Samedi 14 septembre de 14h à 19h

Dimanche 15 septembre de 11h à 18h • Vieux bourg de Chenôve

Deux jours durant lesquels sera proposée au visiteur une déambulation au gré des spectacles et des animations lui permettant de faire un bon dans le temps dans une ambiance festive, conviviale et costumée autour de la vigne et du vin. **Nouveauté cette année**, un pressoir itinérant permettra à chacun de voir, d'admirer, de plus près, comment le raisin est pressé et de découvrir l'une des premières étapes de la fabrication du vin. Ce rendez-vous incontournable du mois de septembre à Chenôve sera l'occasion pour chacun, jeunes et moins jeunes, d'assister à la reconstitution de scènes de vie d'autrefois dans un cadre historique fabuleux permettant ainsi de renouer avec la tradition bourguignonne.

Retrouvez le programme complet sur www.ville-chenove.fr

DÉJ DU GRAND DÉJ'

Dimanche 15 septembre de 10h à 18h

Pointe ouest du lac Kir • Avenue du 1^{er} Consul

Profitez de ce grand rassemblement annuel des associations pour faire une petite halte gourmande au chapiteau restauration dans un cadre verdoyant et convivial ! Restauration proposée, cette année encore, par la péniche Cancale.

Retrouvez le programme complet sur www.legranddej.org

Programme complet sur www.dijon.fr et www.metropole-dijon.fr

BRUNCH DES HALLES

Dimanche 15 septembre de 11h à 15h

Sous les Halles centrales • Rue Ramey

Par le restaurant "Les 3 Ducs", Éric Brionès et son service traiteur "Saveur concept".

Pour le dernier brunch de cette 4^{ème} saison, c'est une cuisine gastronomique, avec du goût, qui sera proposée par un chef inspiré ! À cette occasion, venez applaudir, gratuitement et sans réservation, **Oblique** et son orchestre symphonique augmenté d'une section rythmique, original et résolument moderne. Ici pas question de s'en tenir au répertoire classique.

Oblique, c'est une approche symphonique de la musique d'aujourd'hui. Ni verticale, ni horizontale, de biais.

Accès libre et gratuit aux Halles. Tarifs brunch : 25€ (adultes), 12€ (enfants). Places limitées.

Réservation fortement conseillée sur www.bhd.otdijon.com ou à l'office de tourisme de Dijon métropole 11, rue des Forges • 0 892 700 558 (0,35€/mn)

VENDANGES CITOYENNES DE DIJON

Dimanche 22 septembre de 8h à 12h • Nouvelles vignes de la Motte Giron

Stationnement possible au bas des vignes de la Motte Giron, parking au bout de la rue des Ecayennes à Dijon (au bout de l'établissement LES PEP21)

Les viticulteurs et le Jardin des sciences vous accueillent pour un temps original de vendanges. Les participants se transforment en vendangeurs d'un jour, plus précisément pour une bonne heure de coupe, le temps d'un ou deux rangs de vignes, avant de partager le verre de l'amitié et le "casse-croûte".

Places limitées sur différents créneaux horaires.

Renseignements et inscription obligatoire (jusqu'au 20.9.2019 à 14h) uniquement en ligne sur <https://rdv.dijon.fr/U37PL> et <https://rdv.metropole-dijon.fr/U37PL>

GRAND MARCHÉ BIO DE QUETIGNY

Samedi 21 septembre de 9h à 17h

Place centrale Roger-Rémond à Quetigny

110 stands pour déguster, pour acheter, pour s'informer, pour se restaurer et pour se divertir. Dont 52 producteurs régionaux qui feront la part belle aux produits frais et aux saveurs authentiques.

Nouveauté 2019 : 2 espaces d'échanges vous accueilleront à la sortie du tramway.

Retrouvez le programme complet sur  "Vivre à Quetigny" et www.quetigny.fr

SAISON'HALLES

Samedi 28 septembre de 10h à 13h

Sous les Halles centrales • Rue Bannelier

À chaque saison ses produits phares. Et en Bourgogne, on les accorde avec la richesse des Climats. Un verre, des dégustations, des créations, des produits du terroir... Avis aux épicuriens et aux amateurs ! Découvrez les vins et les boissons chez tous les commerçants partenaires et goûtez les produits préparés par vos commerçants des Halles partenaires de Saison'Halles. Pensez à réserver !

Tarif : 5€ avec un verre gravé. Retrouvez le programme complet sur www.shop-in-dijon.fr

Shop in Dijon • 03 80 50 99 90 • contact@shop-in-dijon.fr • 6 bis, place Grangier • shop-in-dijon.fr