Fière de son héritage culturel, reconnu par l'Unesco, et résolument tournée vers l'innovation, la ville de Dijon est aujourd'hui une figure de proue de la gastronomie et du vin en France et dans le monde.

- ## La Cité internationale de la gastronomie et du vin

  Ses missions : valoriser le Repas gastronomique des Français et mettre en avant les Climats du vignoble de Bourgogne, tous deux inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Lieu symbolique s'il en est, la Cité se situe précisément au 1er kilomètre de la route des grands crus. Cet espace foisonnant devrait attirer un million de visiteurs par an.

- ## Vignoble dijonnais

  L’histoire de Dijon est étroitement liée à celle des grands vins de Bourgogne. Jusqu'au dernier tiers du XIXe siècle, la côte dijonnaise produit même quelques grands crus. Les vignes poussent dans tous les quartiers. Parasites de la vigne et urbanisation sonneront la fin de cet âge d'or... Aujourd'hui, le vignoble dijonnais opère sa renaissance.

- ## Reconnaissances Unesco

  À travers sa Cité internationale de la gastronomie et du vin, la ville a pour mission de valoriser le Repas gastronomique des Français, qui figure au patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2010. De plus, son secteur sauvegardé est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco dans le cadre des Climats du vignoble de Bourgogne.

- ## Capitale du goût

  La capitale de Bourgogne-Franche-Comté a du goût ! Pas seulement celui des spécialités reconnues, telles que la moutarde, le pain d'épice ou la crème de cassis. Pas seulement celui de ses restaurants étoilés... La ville de Dijon a aussi le goût de l'événement gastronomique : la Foire internationale et gastronomique, le Brunch des Halles et les archives gourmandes de la bibliothèque municipale positionnent Dijon en capitale naturelle du goût.

- ## Goût, nutrition et santé

  La métropole dijonnaise se positionne à la pointe de l'innovation en matière de goût, de nutrition et de santé. Sa filière agroalimentaire forme un écosystème intégré, de la fourche à la fourchette, du laboratoire de recherche à l'industrie. Dijon se positionne comme la ville où se préparent l'agriculture, l'alimentation, le goût et la santé de demain.

- ## Recherche agroalimentaire

L'Inra, le Centre des Sciences du goût et de l'alimentation et l'école d'ingénieurs Agrosup se penchent sur les enjeux liés à l'agronomie et à l'alimentation, de la fourche à la fourchette. Signe d'une expertise reconnue, l'Université de Bourgogne Franche-Comté abrite la seule chaire Unesco au monde consacrée aux cultures et traditions du vin.

Dijon sur le web, c'est aussi...

-