petit futé

WWW.PETITFUTE.COM

2020



DIJON

MÉTROPOLE

City book

3 bourgogne franche-comté



DFCO 1998

BILLETTERIE
2019/2020

DFCO.FR

EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE
Responsable d'édition : Pascale LEFORT
Avec la collaboration de Eric VOILLEQUIN

Auteurs : Marie-Elise TRAHAND-DURAND, Alice CHAPPAU, Emeline DURAND, Noémie SUISSE, Valérie MAYINGILA, Doriane CAILLET, Pierre-Maximilien JENOUDET, Aude MONREAL-TROSSAT, Antonin TABARD, Cynthia BENZIANE, Elsa MELENDEZ, Caroline CAUWE, , Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA
Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD, Sandrine VERDUGIER
Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN, Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN
Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS
Iconographie et Cartographie : Anne DIOT assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE
Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN, Adeline CAUX, Kiril PAVELEK
Intégrateur Web : Mickael LATTES
Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR
Community Traffic Manager : Alice BARBIER, Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial : Guillaume VORBURGER assisté de Manon GUERIN
Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE
Gestion commerciale : Vimla MEETOO et Assa TRAORE
Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PREAU
Chefs de Publicité Régie internationale : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU assistés de Claire BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP, Marianne LABASTIE, Sidonie COLLET
Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION
Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE
Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN
Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES
Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Faiza ALILI
Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE
Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC
Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTE DIJON ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Franck TEILLARD
Impression : IMPRIMERIE CHIRAT
42540 Saint-Just-la-Pendue
Achevé d'imprimer : Février 2019
Dépôt légal : 02/12/2019
ISBN : 9782305018591

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

IMPRIMÉ EN FRANCE

DIJON
PUISSANCE 10

Oserait-on dire de Dijon qu'elle constitue à elle seule une sorte de petite France en matière touristique ? Il suffit de regarder l'étendue de son offre – patrimoniale, historique, gastronomique, œnologique, sportive, culturelle – pour répondre par l'affirmative à cette question. Il suffit aussi de voir la position ascendante de la métropole dans certains grands classements français – *L'Express* a placé Dijon cette année comme septième ville de France où il fait bon vivre, devant des villes comme Montpellier ou Strasbourg – pour mieux en apprécier toute la dimension. Avec une histoire prestigieuse et un patrimoine en conséquence, une offre gastronomique à la renommée qui dépasse les frontières, un territoire viticole au cœur d'une région mondialement connue, la ville aux cent clochers a de quoi séduire les touristes. Les visiteurs qui s'y arrêtent se surprennent à apprécier une cité où il fait bon vivre et prendre le temps, avec un cœur de ville à l'architecture remarquable dans lequel se niche de jolis trésors précieusement conservés. Une métropole à taille humaine, jeune, moderne, dynamique, qui a su renouveler son offre notamment hôtelière – culturelle aussi avec la métamorphose du musée des Beaux-Arts – et qui est résolument tournée vers l'avenir. Services publics interconnectés, mobilité éco-responsable, offre étudiante de plus en plus diversifiée : Dijon s'ancre dans une nouvelle ère, celle d'un développement durable au sens propre. Et ce n'est pas fini : l'arrivée imminente de la cité internationale de la gastronomie et du vin permettra de voir en un lieu unique et dans un tout nouveau quartier, tout ce que la ville a de mieux à offrir : des espaces de commerces et de loisirs, des artisans de bouche au savoir-faire reconnu, une vitrine aux couleurs de Dijon, pour décupler le potentiel d'une ville qui n'a pas fini de faire parler d'elle.

PEFC
10-31-1895
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

SOMMAIRE

© DIJON MÉTROPOLE



Musée des Beaux-Arts

© ALEXANDRE NIQUET



Restaurant L'Essentiel

© MAIRET



Mairet Créations

JE VISITE MA VILLE 25

Mon agenda 26
+ d'info 29
Le patrimoine à l'honneur 31
Mes balades 36
Et pour dormir ? 39

JE ME RÉGALE 43

Gastronomie 44
Bistronomie 49
Bonnes tables 51
Cuisine de nos régions 60
Spécialités 62
Saveurs méditerranéennes 64
Saveurs d'Asie 67
Ailleurs dans le monde 72
Vite fait, bien fait… ou chez moi ! 74
Virées gourmandes 77

JE FAIS MON MARCHÉ 87

Mon panier garni 88
Sur le marché 95
Mes plaisirs sucrés 96
Je consomme responsable 105
C'est à boire qu'il nous faut 108
Saveurs du monde 113

JE SORS - JE ME CULTIVE 115

Thé ou café 116
Et si on prenait un verre ? 117
Tout un spectacle ! 123
Let's dance ! 131

BALADES EN BOURGOGNE

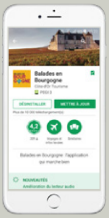
Nouvelles balades 2019 au coeur de Dijon, Beaune et Saulieu !

GRATUIT



+ de 130 balades

Appstore et Google Play



=» C'EST SIMPLE ET GRATUIT !

Pas besoin de CB ni d'inscription pour partir à l'aventure !



=» PAS DE RÉSEAU SUR PLACE ?

Téléchargez les balades qui vous intéressent sur votre smartphone avant de partir, le mode GPS prend le relais sur le terrain.

JE PARTAGE MON EXPÉRIENCE

J'organise mes sorties randos et je donne mes bons plans balades grâce au partage sur les réseaux sociaux.



=» ZÉRO SENS DE L'ORIENTATION ?

Pas de panique, un guidage audio se déclenche automatiquement pour vous orienter pendant la balade.



=» CURIEUX ?

Chaque circuit possède une fiche détaillée sur son patrimoine, sa faune et sa flore. Sur les balades « coup de cœur », ces infos vous sont carrément envoyées en audio !

Côte d'Or TOURISME

SOMMAIRE

© DR



Spa by La Cloche

© KEEP COOL



Keep Cool

© ALEXANDRE NIQUET



Art Trade Gallery

Je développe mes talents 132
Je lis 133
Je m'informe 135

JE PRENDS SOIN DE MOI 141
Mon carnet de mode 142
Je me fais une beauté 150
Je me fais plaisir 161
Je vais être au top 163
Ma santé 167
Le plus beau jour de ma vie 168

JE TRANSPIRE MAIS JE M'ÉCLATE ! . 177
Mon agenda 178
J'adore le sport 180
Et si on jouait ? 192

JE CRÉE MON ESPACE DE VIE 193
Je change ma déco 194
Un peu d'aide est la bienvenue 200
Fleurs et animaux 201
Je refais tout 202
J'ai un projet immobilier 209

JE BOUGE 219
Je me déplace 220
Je voyage 226

JE PENSE FUTÉ 227
Je me forme et je travaille 228
Ma vie quotidienne 232
Solidarité – Entraide 236
Index 237

UNEXPECTED*
SHOPPING

FANS DE MARQUES, **À VOS MARQUES !**

LACOSTE

LEGO

NESPRESSO

PULL&BEAR ...

TOISON D'OR

*SHOPPING INATTENDU

BETC ESPACE EXPANSION Fonds Marketing TOISON D'OR SAS – RCS 323 998 690 Paris – Capital 464 910 euros – 7, place du chancelier Adenauer 75016 PARIS.

CE QUI A BOUGÉ
À DIJON

FEU VERT POUR LA MÉTROPOLE INTELLIGENTE ET CONNECTÉE

Avec la mise en service de son poste de pilotage connecté, Dijon Métropole entre concrètement dans l'ère de la smart city et crée de nouveaux services publics pour les habitants : informations en temps réel, éclairage public adapté à la fréquentation, mobilité connectée pour réserver des places de stationnement à l'avance… Tout devient plus facile et ludique. Bienvenue dans le Dijon du futur.


© DIJON MÉTROPOLE

DIJON CITY PASS


© DIJON MÉTROPOLE

Visitez plus, dépensez moins. Pratique économique et malin, le tout nouveau Dijon City Pass offre depuis cette année un accès gratuit à des sites incontournables comme le Puits de Moïse, la Tour Philippe le Bon, la Fabrique de Pain d'épice, le musée des Beaux-Arts, les châteaux voisins… ainsi qu'aux transports publics en illimité. 24h, 48h ou 72 h, à vous de choisir ! *destinationdijon.com*

destinationdijon.com

UN DIMANCHE EN BOURGOGNE

Enfin un marché le dimanche en centre-ville, à Dijon ! L'association Shop In Dijon organise chaque premier dimanche du mois, un marché de produits et d'artisans locaux, place des Cordeliers. Au programme, des produits frais et 100 % bourguignons, du fait-main et pas loin de chez nous, des concerts de groupes (locaux, eux aussi !) pour une ambiance festive et conviviale, en été comme en hiver.


© SHOP IN DIJON

CURE DE JOUVENCE POUR LA PISCINE DU CARROUSEL

La plus ancienne piscine de Dijon fait peau neuve. Et quelle mue ! Bassin nordique extérieur chauffé et ouvert toute l'année, solarium, toboggans, et à l'intérieur un bassin éducatif ainsi qu'un espace forme-fitness, le futur centre nautique s'intègrera aussi parfaitement dans son environnement avec la mise en place d'un toit végétalisé et de récupération des eaux de pluie. Ouverture prévue septembre 2019.


© AGENCE COSTE ARCHITECTURES

SHOPPING LUDIQUE ET CULTUREL À LA TOISON D'OR


© ARNAULT DE GIRON

Le plus grand centre commercial de la région fait tout pour séduire sa clientèle et surtout, lui donner envie de rester plus longtemps : des animations régulières comme les spectacles pour enfants, mais aussi des événements ponctuels artistiques, mode, beauté ou encore famille, en partenariat avec des boutiques du centre ou des acteurs locaux. De quoi avoir envie de prolonger sa séance shopping.

NOUVEAU SKATE PARC À DIJON

Labellisée « Ville Active et Sportive », Dijon étoffe son offre d'espaces sportifs avec un nouveau skate parc en plein air. Il sera situé sur la Plaine des Sports, boulevard Paul Doumer. Un équipement multiactivités accessible à tous pour une pratique sportive et loisir de la trottinette, du BMX, du skate et du roller. Un espace qui promet de beaux après-midi famille et mercredis entre copains.


© BEYONDIMAGES - ISTOCKPHOTO.COM


FG.
Feel Good
RADIOFG.COM

CE QUI A BOUGÉ
À DIJON


© OFFICE DE TOURISME DIJON MÉTROPOLE

S'INITIER À LA CUISINE GASTRONOMIQUE

Grâce à l'office de tourisme, vous saurez tout sur les secrets des grands chefs. Mettez votre tablier, suivez les conseils du pro et surprenez-vous en réalisant un plat gastronomique dans un bel hôtel particulier. On adore : la dégustation sur place, saupoudrée des astuces du chef ! Envie d'un peu plus de piquant ? Testez l'atelier « Je fabrique ma moutarde » et repartez avec votre condiment maison !

PAPILLES, L'ÉPICERIE COMME AVANT



© PAPILLES

Des produits frais, locaux, bio pour certains et surtout l'envie de faire de cette épicerie du quotidien un lieu d'échanges : rue Vaillant, Papilles a tout de l'épicier de quartier avec qui on a plaisir à discuter. Ici on achète ses œufs de ferme, son époisses, son jambon du Morvan et on en profite pour papoter avec les producteurs lors d'ateliers. Le petit plus : une idée recette, chaque semaine.


© EMELINE DURAND

TRAITEUR XXL AU CHÂTEAU BOURGOGNE

Entièrement repensées et réaménagées, les nouvelles cuisines du restaurant de l'hôtel Mercure Auditorium, le Château Bourgogne permettent désormais de distinguer les trois activités de l'établissement : le restaurant, la cuisine séminaires et le service traiteur. Avec un tel équipement, le Château Bourgogne peut servir des banquets de grande dimension, pouvant aller jusqu'à 6 000 couverts.

CITÉ DE LA GASTRONOMIE : C'EST PARTI

On voit enfin à quoi va ressembler la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Après la construction du parking Monge et la pose symbolique d'une première pierre en juin, l'espace valorisera le repas gastronomique français et les Climats de Bourgogne, classés au patrimoine mondial de l'Unesco. École de cuisine Ferrandi, logements éco-conçus, hôtel de luxe et commerces au programme. Ouverture fin 2021.


© EIFFAGE / AGENCE D'ARCHITECTURE ANTHONY BÉGHU

LES FOOD TRUCK À TOUTES LES SAUCES


© SPIDERSTOCK - ISTOCKPHOTO.COM

On connaissait déjà les Foodies, le B comme Burgui… Le Food truck n'en finit pas de révolutionner le concept de restauration nomade : la Crêperie de Jeanne, Ze Tacos, The Californian, Lobster's, ils déambulent à Dijon et dans les environs chaque jour pour une offre toujours plus alléchante et surtout très diversifiée. On apprécie grandement cette street food, juste sous nos fenêtres de bureaux.

DARCY COMÉDIE, LE CAFÉ-THÉÂTRE OÙ IL FAIT BON RIRE

Voilà un genre nouveau à Dijon, parti d'un pari un peu fou : transformer un ancien garage automobile en café-théâtre. Ainsi est né le Darcy Comédie, lieu de rendez-vous incontournable pour des spectacles d'humour sous toutes ses formes. En plus de la salle à dimension humaine pouvant accueillir 150 personnes, le café fait aussi restaurant bio et brocante vintage. Un lieu qui vaut le détour.


© DARCY COMÉDIE


C'est là !
avec
Gaëlle Grandon
3
bourgogne
franche-comté
chaque dimanche à 12h55
france•tv

LES PERSONNALITÉS

Anonymes ou presque pour certains, mis sur le devant de la scène grâce à leur parcours ou à l'actualité pour d'autres, ces personnalités ont marqué Dijon cette année de par leurs innovations, leurs idées, leurs projets ou leurs réalisations. Cinq profils qui méritent un coup de projecteur pour leur travail certes, mais aussi pour le retentissement qui en découle au service de la notoriété d'une métropole qui n'en finit pas de se développer. Technologie de pointe dans le domaine de la santé et de la robotique, architecture, sport, mises en place d'actions à caractère national dans l'agro-alimentaire… Cette diversité reflète celle d'une métropole en plein développement à tout point de vue, d'une ville qui attire les talents, permettant ainsi de multiplier les initiatives.



© SONIA BLANC PHOTOGRAPHE – SONIABLANC.COM

LAURENCE BERTHOUD LAFARGE

CONJUGUE DIJON AU FÉMININ

Fab-Lab, Kelle Fabrik, plateforme collaborative, c'est elle. Les Entrepren'heureuses, à Dijon, réseau d'échanges dédié aux femmes, encore elle, tout comme l'incubateur Les Premières Bourgogne Franche-Comté… On l'aura compris, Laurence Berthoud-Lafarge, décorée des insignes de Chevalier de l'ordre du mérite cette année, fait partie de celles qui comptent dans le paysage économique et associatif.



© AGATHE MATHEY

AGATHE MATHEY

MADAME « FOOD TECH »

On lui doit l'organisation d'un salon devenu en moins de deux ans une référence nationale : Agathe Mathey, déléguée générale de la FoodTech Bourgogne Franche-Comté, coordonne le Food Use Tech : salon dédié aux innovations en matière d'alimentation, de la distribution à la consommation. Plus de 100 entreprises françaises et internationales ont participé à la troisième édition. Un bel éclairage pour Dijon.



© WORLDSKILLS FRANCE – LAURENT BAGNIS

ROMAIN GUENARD ET CLÉMENT DURANDEAU

DES CHAMPIONS DE LA ROBOTIQUE

Médaillés d'or à l'Olympiade des métiers lors de la finale nationale, Romain Guenard et Clément Durandeau ont décroché une médaille d'argent lors des épreuves mondiales en Russie, en août 2019. Cette réussite met en lumière un métier d'avenir, intégrateur en robotique. Ils ont tous deux suivi la licence robotique proposée par le pôle formation de la région.



© JONAS JACQUEL

PIERRE ROUSSEL ET PAUL GODARD

L'ARCHITECTURE AUDACIEUSE

Vous avez forcément entendu parler du tandem Godart+Roussel Architectes. Paul Godart et Pierre Roussel se sont fait remarquer pour leur projet audacieux de reconstruction de Notre-Dame de Paris, en partie détruite : un toit en verre panoramique sur lequel on pourrait déambuler. Une belle mise en lumière pour cette jeune agence.



© MAYLINE LINARD | DFCO

ÉLISE BUSSAGLIA

LE FOOT VERSION MONDIAL

On l'a remarquée cet été pour sa troisième participation à la Coupe du monde de football. Élise Bussaglia, la doyenne de l'équipe de France de football évolue également au sein du DFCO. Son parcours fait figure d'exemple pour ses coéquipières comme pour les enfants qu'elle côtoie au quotidien. Car dans la vie, elle est (aussi) instit (si, si !) et elle mérite largement sa place dans nos Coups de cœur.

LES RESTAURANTS

C'est l'une des signatures de Dijon : sa gastronomie. Dans les multiples restaurants de la ville, le terroir local, la force des artisans du goût est sublimé grâce à des chefs talentueux, certes, mais surtout investis au service de leur territoire. Le soin, le choix du produit frais, au plus près, le respect des ingrédients ajoutés à l'audace, la créativité des chefs… Voilà l'un des atouts majeurs de Dijon dont le rayonnement dépasse et de loin les frontières nationales. Et quand cette gastronomie se combine aux meilleurs vins du monde – oui, en Bourgogne, on est fier de nos richesses – et à la passion de cuisiniers, pour nombre d'entre eux formés par les meilleurs à la renommée internationale, cela donne une sélection d'adresses aux petits oignons, pour tous les budgets, à tester sans plus tarder.

L'AUBERGE DES TILLEULS

UNE TABLE POUR SE METTRE AU VERT

Le bouche-à-oreille a fait sa réputation : en pleine campagne, à Messigny-et-Vantoux, à deux pas de Dijon, l'Auberge des Tilleuls a le vent en poupe : une cuisine de terroir et de sentiments pour une table rustique qui n'a pas à rougir. Ici, les assiettes sont soignées et savoureuses, les prix sont très honorables, le service souriant et l'ambiance sympathique. Réservation fortement conseillée. ▶▶ *Page 78*



© AUBERGE DES TILLEULS



© ARNAUD DAUPHIN

LA MAISON DES CARIATIDES

LE PATRIMOINE BOURGUIGNON JUSQUE DANS L'ASSIETTE

Les Cariatides, comme on la nomme, c'est d'abord une maison, l'une des plus belles de la ville avec ses 12 cariatides, dans le quartier des antiquaires, et un service aux petits soins. Il faut y aller le midi pour sa formule « menu du marché » à prix accessible, goûter le velouté de petits pois orties, la truite bio de Crisenon servie avec un bouillon végétal ou le must de la maison : le soufflé citron. ▶▶ *Page 48*


© L'APÉRULE

L'ASPÉRULE

PETIT JARDIN JAPONAIS

Un habile jeu de contrastes entre la cuisine française et la technique nipponne. Keigo Kimura excelle en la matière : dans son restaurant couronné d'une étoile Michelin début 2019, le chef déploie patience et sérénité pour honorer ses racines comme le patrimoine culinaire français. Dans une ambiance sobre, c'est dans l'assiette, précise, composée comme un petit jardin, que le regard se pose. ▶▶ *Page 44*


© L'UN DES SENS

L'UN DES SENS

L'INÉVITABLE

Voilà une adresse pour mettre ses sens en éveil. Le cadre, une maison ancienne revisitée au fond d'une cour, donne le ton. Ici la cuisine, délicate, fait écho à l'élégance des lieux. Les plats s'apprécient dès le regard grâce à une présentation soignée. Les goûts, raffinés, rendent hommage aux produits. Mention spéciale à la cuisine ouverte qui valorise le joli travail du chef et de son équipe. ▶▶ *Page 46*


© ARNAUD DAUPHIN

LOISEAU DES DUCS

LA BOURGOGNE COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS GOÛTÉE

Une adresse à la hauteur de la réputation de la maison Loiseau. Dans un très bel hôtel particulier, Jean-Philippe Vigilant, étoilé Michelin, décline une cuisine bourguignonne twistée par des saveurs exotiques inattendues. L'œnothèque de 40 vins servis au verre honore chaque plat, jusqu'au dessert à ne surtout pas manquer : la cheffe pâtissière Lucile Darosey a elle aussi les honneurs du guide rouge. ▶▶ *Page 44*


© ALEXANDRE NIQUET

L'ESSENTIEL

SE TROUVE DANS L'ASSIETTE

Un cadre intimiste et cosy qui invite à se concentrer sur l'essentiel (oui, on sait, elle était facile celle-là !) : l'assiette. À l'Essentiel, la cuisine ne se raconte pas, elle se savoure : l'œuf et son velouté de petits pois et chèvre frais, la daurade et ses légumes confits, jusqu'à la rhubarbe et sa crème balsamique servie comme un petit nuage, tout n'est que délice et volupté. À tester sans tarder ! ▶▶ *Page 48*



© MAURICE ROUGEMENT

LES JARDINS BY LA CLOCHE

L'ÉLÉGANCE JUSQUE DANS L'ASSIETTE

Élégance décontractée et raffinement jusque dans l'assiette : le restaurant du grand Hôtel La Cloche, c'est la promesse d'un déjeuner de soleil mêlant avec finesse et précision la cuisine bourguignonne et les produits de saison, frais, sublimés par les meilleurs vins de Bourgogne. Une parenthèse gastronomique mémorable. ▶▶ *Page 44*



© CHEZ MES SOEURS

CHEZ MES SŒURS

MANGER EN DÉVORANT SON LIVRE

Voilà un concept qui fait mouche à Dijon : un resto à la cuisine nomade doublé d'une librairie. Chez Mes Sœurs, c'est l'histoire de trois frangines unies autour de la cuisine, du bio et de la *finger food*. Ici, on déguste des plats équilibrés aux parfums du monde, faits maison et on dévore les livres de la librairie solidaire par la même occasion. Le trio propose aussi cours d'anglais et aide aux devoirs. ▶▶ *Page 75*



© CHRISTOPHE FOUQUIN

L'AUBERGE DE LA CHARME

L'ATOUT SÉDUCTION

Envie de prendre la poudre d'escampette ? Rendez-vous à Prenois, dans la bien nommée Auberge de la Charme. Nicolas Isnard et David Le Comte révolutionnent la gastronomie. Tendance, créative, avec des textures justes, inédites, mais toujours maîtrisées, leur cuisine mêle avec finesse le classique à des notes asiatiques dont on ne se lasse pas. ▶▶ *Page 78*



© LA MENUISERIE

LA MENUISERIE

LA CUISINE QUI ENVOIE DU BOIS

Une toute nouvelle adresse rue des Godrans à Dijon, pour une cuisine locavore, bio, et végane aussi. Antoine et François, les deux gérants, plébiscitent les circuits courts, les produits frais et proposent des plats qui séduisent tous les régimes, le tout dans une ambiance bistrot bon enfant. Très belle sélection de bières et vins bio naturels. Et mention spéciale pour les tapas, le soir. ▶▶ *Page 59*

ANTOINE MUNOZ

VIBRE POUR LA CLOCHE



© EMELINE DURAND

Vous dirigez l'emblématique hôtel La Cloche depuis plus de 20 ans : qu'est-ce qui a changé depuis votre arrivée ?

Le grand hôtel La Cloche est un endroit qui impressionne. C'est un établissement historique. Mon souhait a été de l'ouvrir sur les Dijonnais pour qu'ils s'approprient ce lieu. C'est désormais le cas, notamment grâce au bar qui est devenu un vrai lieu de vie. À La Cloche, qui que vous soyez, vous entrez et vous êtes accueilli comme il se doit. L'un de mes plaisirs, c'est de donner aux clients le meilleur service possible pour qu'ils se sentent bien, à l'aise.

Pari réussi ?

Il y a toujours du travail à faire pour s'améliorer surtout dans un endroit que les Dijonnais identifient comme inaccessible. C'est pour cela que nous multiplions les animations pour que les gens osent franchir le pas, pour faire tomber les a priori sur le côté ostentatoire des lieux tout en gardant l'esprit et l'image de La Cloche.

Votre plus belle rencontre ?

Sans hésiter celle avec le musicien Rostropovich. Il a séjourné une semaine à l'hôtel pour des concerts à Dijon. C'est une rencontre marquante aussi parce qu'elle s'est déroulée en toute simplicité. Après, je vois passer beaucoup de célébrités ici, mais la discrétion c'est notre carte de visite.

Votre plat préféré au restaurant de l'établissement, Les Jardins by La Cloche ?

La carte a beaucoup évolué grâce au travail de notre chef Aurélien Mauny. Si je devais ne retenir que deux plats, ce seraient sans aucun doute ceux-là : les ris de veau façon blanquette de veau, et le tartare de bœuf et d'huître. Une association tellement surprenante quand on entend son énoncé et pourtant tellement évidente quand on y goûte.

Que pouvez-vous souhaiter pour La Cloche pour les 20 prochaines années ?

Que cet établissement continue de rayonner, et de plus en plus loin. C'est un hôtel emblématique de par son histoire, son patrimoine, son architecture et qui le restera. Il y aura de la concurrence, c'est sûr, mais l'hôtel dispose d'un positionnement incontournable, à côté de la gare et du cœur historique de Dijon. C'est une place imprenable, et contribuer à cette renommée c'est une grande chance.



© DR

› GRAND HÔTEL LA CLOCHE
14, place Darcy
www.hotel-lacloche.fr

LES INSOLITES

Vous les avez peut-être croisés cette année au détour d'une rue ou sur votre route : peut-être avez-vous aussi pu tester leur concept, goûter leurs nouveautés, ou vous laisser tenter par leurs produits. À leur manière, ces innovateurs, ces insolites qui fleurissent la ville et ses alentours enrichissent le paysage de nouvelles propositions qui ne sont pas pour nous déplaire. Jugez un peu : une épicerie ambulante qui vend tout en vrac, de la lessive aux pâtes et lentilles, un marché éphémère qui fait l'apologie des artisans locaux, des créateurs aux mille idées qui revendiquent leur appartenance et leur fierté de travailler à Dijon, jusqu'à des concepts durables poussés et dans l'air du temps qui séduisent de plus en plus d'adeptes dijonnais. Impossible de passer à côté.

SWISS CRYOTHERAPY

CAP OU PAS CAP ?

S'immerger dans un froid à -165 °C pendant 3 minutes, vous êtes cap ? Utilisée par les sportifs pour accélérer la récupération physique, la cryothérapie soulage les douleurs musculaires, agit sur le stress, la fatigue, la circulation sanguine. Essayez Swiss Cryotherapy pour une immersion rafraîchissante d'où l'on ressort forcément plus léger. Et en bonus : la formule massage prolonge la sensation bien-être. ▶▶ *Page 166*



© SWISS CRYOTHERAPY



© FABIENNE ROUX

CHEZ JO

LE RESTO BOUTIQUE

Faire son shopping déco pendant son déjeuner, voilà un concept original enfin à Dijon. Chez Jo, on peut déguster à toute heure de la journée, du petit déjeuner, au brunch ou au déjeuner dans un décor de style années 30, que l'on verrait bien chez soi. Ça tombe bien, dans ce resto-boutique, il est possible d'acheter la vaisselle dépareillée tout comme les pièces vintage qui nous font de l'œil. ▶▶ *Page 62*



© STUDIO DES SONGES À DIJON. ANNE-SOPHIE CAMBEUR

V'LÀ LE VRAC

LE CAMION ZÉRO GASPI

Plus de 300 références dont 200 alimentaires, 100 % bio, à choisir, en vrac : Anne-Sophie Mouchard promène son épicerie itinérante pour le bonheur des adeptes du zéro déchet. Ici, bouillon de légumes, sel, levure, condiments sont vendus au gramme près ! V'la le Vrac, c'est aussi une gamme beauté végane et responsable, savons, recouvre-bols et filtre à café en tissu, conçus par des artisans locaux.

▶▶ *Page 106*



© SUNDAY MARKET

SUNDAY MARKET

MARCHÉ ÉPHÉMÈRE DE CRÉATEURS

C'est *THE place to be*, un dimanche par saison : un lieu atypique, jamais le même, des créateurs tous plus talentueux les uns que les autres, locaux pour la plupart, des idées par milliers, une mise en scène rétro chic pleine d'authenticité et de poésie : bienvenue au Sunday Market. Ici le « fait maison » prend tout son sens. Bijoux, déco, papeterie : on en ressort rarement les mains vides.

▶▶ *Page 162*



© ISABELLE SONNET

LE CHAT QUI PENSE

LE RESTO COMME À LA MAISON

Ancienne psychologue, Isabelle Sonnet a fait de son rêve une réalité en ouvrant son propre restaurant à Norges-la-Ville. Sa particularité ? Il se trouve chez elle, au milieu de son salon. L'hôte y reçoit du lundi au samedi chaque midi, travailleurs et familles pour une cuisine de produits frais de producteurs du secteur. Vingt couverts à l'intérieur ou en terrasse et la douce sensation de manger chez soi.



© M CONCEPT

M CONCEPT STORE

POUR UN LOOK URBAIN DÉCONTRACTÉ

Des articles tendance pour un look petite Parisienne façon chic urbain. Vous vous reconnaissez dans ce style ? Foncez chez M Concept Store, rue des Godrans. Marie, 20 ans, fan de mode, y compile accessoires de créateurs – dont des Dijonnais – et marques « instagramables » – comme les baskets Bons Baisers de Paname, vêtements, sneakers, maroquinerie, bijoux… Un temple pour les fashionistas !

▶▶ *Page 144*


© GAËLLE HAYMÉ

GAËLLE HAYMÉ

LE NOEUD LUI VA COMME UN GANT

La couturière dijonnaise s'est taillé une belle réputation dans le monde de l'accessoire. Gaëlle Haymé invente et coud des nœuds en tissu clipsables, pour dissimuler l'agrafe de soutiens-gorge, embellir une coiffure, décorer cols de chemises ou chaussures… Il existe même un modèle de nœud papillon pour homme et des barrettes pour filles. Disponibles chez M. Concept store, au Sunday Market ou sur Etsy.

▶▶ *Page 148*



© TOO GOOD TO GO

TOO GOOD TO GO

L'APPLI ANTI GASPI

« Trop bon pour être jeté », c'est la traduction de cette appli anti-gaspi qui évite aux commerçants dijonnais de jeter leurs invendus à la poubelle. Sur l'application, des professionnels proposent leurs produits non écoulés. En face, les particuliers profitent de ces paniers à des prix attractifs. Boulangers, magasins bio, grandes surfaces, restaurants, tous mobilisés contre le gaspillage alimentaire.

▶▶ *https://toogoodtogo.fr*



© DRUYDES

DRUYDÈS

LE SAVON QUI DURE

La cosmétique éthique, zéro déchet, sans allergène… bref des produits respectueux de l'environnement, on aime et on est fier de dire que ça existe à Dijon. Avec Druydes, Fanny Preney et Gwen Bressand élaborent des shampoings, démaquillants, et plus récemment dentifrices et beurres corporels… solides. Fini le plastique, place aux emballages clean en boîte en cosse de cacao. Un bien bio produit !

▶▶ *Page 156*



© MARTIN CUEL

L'ATELIER À CROC

L'APÉRO SANS COMPLEXE

Des biscuits apéro pratiques à manger, dotés d'un très bon nutriscore et produits à base de farines de légumineuses, pois chiches et lentilles. Vous ne verrez plus jamais l'apéritif comme avant ! Avec l'Atelier à Croc, trois ingénieurs d'Agrosup Dijon révolutionnent le concept de l'apéro. Leurs produits devraient être commercialisés d'ici 2020 dans la grande distribution, partout en France.

▶▶ *Page 104*

MICHEL ROUGER

L'ÉLECTRON LIBRE

Certains l'appellent volontiers monsieur loufoque pendant que d'autres peuvent y voir un côté carrément déjanté mais Michel Rouger assume. Vous êtes peut-être déjà tombé sur l'une des vidéos du directeur du MuséoParc Alésia sur les réseaux sociaux : il y fait la promotion du site à travers des mises en scène qui sont tout sauf conventionnelles.

Une carte décalée pour redonner un capital sympathie à un site culturel et touristique qui inverse désormais la courbe de fréquentation. L'an dernier et pour la première fois, le MuséoParc a enregistré une augmentation de 8 % du nombre de visiteurs, franchissant la barre des 70 000 visiteurs. Une belle fierté dont le directeur ne veut pas s'attribuer les lauriers à lui seul. « *C'est avant tout un travail d'équipe mais aussi l'implication de tout un territoire qui a fait sien le MuséoParc* », se réjouit le directeur.

Modeste, Michel Rouger, arrivé il y a deux ans à la tête du site culturel et touristique a pourtant donné l'impulsion nécessaire pour faire entrer le site dans une nouvelle dimension, à la fois plus dynamique et avec un potentiel de rayonnement plus large aussi. Le concepteur et directeur du Musée de la Grande Guerre à Meaux s'est appuyé sur ces années de consulting et de montage en projets culturels et touristiques pour développer une véritable approche de gestionnaire. « *Je raisonne comme un chef d'entreprise* », souffle le directeur. Développement d'activités plus corporate en marge des espaces culturels, multiplications des ateliers à thèmes et animations plus inclassables semblent avoir trouvé leur public. Dans ce lieu à résonnance hautement historique, Michel Rouger a quand même réussi le pari d'organiser un Alésia Plage, l'été, avec cinéma en plein air, guinguettes, claquettes et discothèque. Une murder party ou encore le très apprécié mapping sur les façades pour un spectacle musical et sonore à la tombée de la nuit, voilà quelques propositions tout droit sorties de son imagination et qui ont désormais leurs adeptes. Jusqu'où ira-t-il ? Pas sûr que lui-même ne le sache vraiment et à vrai dire, c'est plutôt très bien comme ça. Réponse peut-être à la prochaine mise en scène vidéo, à suivre absolument sur les réseaux.



© EMELINE DURAND



© R. KREBEL

LES GRAINES DE VAINQUEUR

Voici en quelque sorte le best of de l'année : des commerçants, lieux, artisans, marques qui ont brillé de par leur création, leur développement ou encore leur rénovation prestigieuse. Ces graines de vainqueurs, ce sont des adresses qui méritent qu'on s'y arrête et sans lesquelles Dijon ne serait pas tout-à-fait la même… La métamorphose du Musée des Beaux-Arts incarne cette fresque que la ville se plaît à dessiner. Elle n'est pas la seule : retour de la manufacture de Longchamp, boulangers portés sur le devant de la scène grâce à des créations inédites, innovation médicale, développement d'applications numériques, gamme de cosmétiques premium et locale qui s'exportent bien au-delà des limites de la région… Ces acteurs de premier plan portent haut les couleurs de la ville.

LES APÉRITIFS DE LA TOUR PHILIPPE LE BON

TRINQUER AVEC VUE

Profiter d'une vue panoramique de Dijon, à l'heure du crépuscule, avec un verre à la main… C'est la promesse des apéritifs de la Tour Philippe Le Bon. Après la montée des 316 marches avec un guide qui conte l'histoire des lieux, rendez-vous sur le toit. Complet chaque samedi, le rendez-vous se duplique depuis cette année le vendredi. En version *Before*, ou *After* pour trinquer sous les étoiles. ▶▶ *Page 35*



© OFFICE DE TOURISME DIJON

© INNAVEO



TOOLIB

L'APPLI AU SERVICE DU HANDICAP

Louer un appartement adapté à son handicap, échanger sa voiture avec une personne ayant les mêmes besoins en termes d'autonomie, bref, voyager comme n'importe qui, en toute liberté… c'est désormais possible grâce à Toolib, une application développée par trois Dijonnais – Guillaume Boulanton, Vincent Moalic et Davy Ferreira –, dans un esprit Airbnb. L'application sera fonctionnelle courant octobre 2019. ▶▶ *http://toolib.fr*



© DIJON MÉTROPOLE

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

LA MÉTAMORPHOSE

Figurant parmi les plus riches de France, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, le Musée des Beaux-Arts de Dijon a rouvert ses portes après plus de 10 ans de travaux. Il présente dans des espaces agrandis et baignés de lumière naturelle, des œuvres restaurées pour certaines, et des collections exposées dans un écrin architectural. ▶▶ *Page 32*



© VINÉSIME

VINÉSIME

UN CONCENTRÉ DE BOURGOGNE EN TUBE

La gamme de cosmétiques s'enrichit de produits d'une création réalisée à partir de vignes sélectionnées au cœur des Climats de Bourgogne. Vinésime développe une cosmétique cellulaire grâce aux cellules souches de vigne qui protègent la peau contre les agressions UV. Élixir du temps est une émulsion concentrée en actifs surpuissants pour lutter contre les signes de l'âge et réduire cernes et poches. ▶▶ *Page 156*



© PHILIPPE ORLIAC

MANUFACTURE DE LONGCHAMP

LA BELLE CÉRAMIQUE

De la vaisselle haut de gamme, très artistique, Philippe Orliac signe le retour des grandes heures de la manufacture de Longchamp. Ses collections prennent vie sous l'émail et dépassent le cadre des arts de la table. Les assiettes s'assemblent comme un puzzle à reconstituer et à exposer comme un tableau. À voir notamment au musée des Beaux-Arts. ▶▶ *Page 197*



© DU PAIN POUR DEMAIN

DU PAIN POUR DEMAIN

ON EN VEUT TOUS LES JOURS

On en veut encore des croissants arc-en-ciel, des pains au chocolat floqués au logo de son entreprise… Les viennoiseries Du Pain pour Demain font tourner la tête des Dijonnais. Chaque post, photo ou teasing d'Aude et Louis Tortochot mettent l'eau à la bouche. Notre boulangerie préférée à Dijon. ▶▶ *Page 98*


© CHRISTOPHE FOUQUIN

SIMONE & MAURICE

DES GLACES SINON RIEN

Elles sont bonnes, locales et tellement parfumées… Chez Simone & Maurice, pas besoin d'attendre l'été pour manger des glaces. Dans ce glacier situé en face de la célèbre chouette, c'est glace à volonté toute l'année : omelette norvégienne, vacherin, bûche glacée pour un dessert gourmand à partager, ou en version solo avec nos parfums préférés : cassis noir de Bourgogne et pain d'épices. Mmmm !

▶▶ *Page 96*


© AMERICAN WAY

AMERICAN WAY

THE AMERICAN DREAM

Romuald Ferrant vit son rêve américain… à Dijon ! Passionné par les USA, il ouvre en 2013 un « diner » : l'American Way Café à Valmy, un hommage aux drive-in d'outre-Manche à la déco léchée typique et à la cuisine de l'Oncle Sam : hamburgers, fajitas. Un concept désormais décliné en franchise ; Romuald Ferrant possède 2 restaurants à Dijon et 4 autres à Chalon-sur-Saône, Lyon, Annecy et Perpignan.

▶▶ *Page 72*


© CROSSJECT

CROSSJECT

LA PIQÛRE SANS AIGUILLE

C'est sans doute l'une des inventions du siècle en matière de santé et on est fier de dire qu'elle est dijonnaise : Crossject s'apprête à lancer Zeneo, premier système d'injection au monde sans aiguille. Destinée à des interventions médicales d'urgence, cette innovation révolutionne le milieu médical grâce à un système de propulsion qui injecte le médicament directement à travers la peau. Bien vu !

▶▶ *Page 167*


© CHRIS BIKE DIJON

CHRIS BIKE DIJON

LE VÉLO DANS LA PEAU

Christopher Woodbridge, alias Chris, est un inconditionnel du VTT et du sport extrême. Une référence pour qui cherche un deux-roues adapté à ses besoins avec des marques de prestige comme Pivot, Devinci, Norco, KTM, Scott, Focus, Mondraker et Santacruz. Le must : s'offrir un voyage organisé tout compris : prêt de matériel, transport, gîte et au moins 3 jours de roulage sur des spots exceptionnels.

▶▶ *Page 191*