

HORS-SÉRIE

DIJON MAG

383
OCT
2024

Foire de Dijon

FOIRE
INTERNATIONALE
& GASTRONOMIQUE DE DIJON

PARC DES EXPOSITIONS
& CONGRÈS DE DIJON

DU 31 OCT.
AU 11 NOV.
2024

*Il y en a
pour tous
les goûts !*

GRATUIT
POUR LES ENFANTS
DE MOINS DE 12 ANS !

DIJON.FR

Dijon

LA FOIRE EN CHIFFRES



12 JOURS pour faire la fête et le plein
de bonnes affaires

6 NOCTURNES

avec des concerts et
des animations inédites

**+ DE 250
ANIMATIONS**

soit 2 toutes les heures,
gratuites et en accès libre

**50 POINTS DE
RESTAURATION**

ouverts midi et soir pour toutes
les envies et tous les budgets

**+ DE 400
EXPOSANTS**

passionnés par leur métier

**15 000 M²
D'EXPOSITION**

pour découvrir, tester ; comparer,
goûter... et se faire plaisir

**9
JOURNÉES
THÉMATIQUES**

**5 PAYS
À L'HONNEUR**

au cœur du village international,
avec pour la première fois
le Japon sur un espace de 225 m²

**10
CONCOURS**

amateurs et professionnels
pour confronter créativité
et savoir-faire

DIJON MAG - HORS-SÉRIE DU N°383 OCTOBRE 2024. Directeur de la publication : François Rebsamen – Directrice de la rédaction : Isabelle Elzière – Directeur de la communication : Lilian Melet – Responsable du pôle éditions et coordination éditoriale : Marion Gillot-Peillon – Rédaction : Marion Gillot-Peillon, François Contet et Frédérique Aubert – Crédits photos : Emma Benyamine, David Vong, François Wéckerlé, Philippe Maupetit, Margot Dupuis, Jonas Jacquiel, Vincent Arbelet, Shutterstock, William Let, Philippe Bruchot, Fred Perez - Conception et réalisation : tempsRéel - Impression AG Roto 02 33 85 10 10 Distribution Mediaposte Tiré à 113 000 exemplaires.



Édito



François Rebsamen

Maire de Dijon

Président de Dijon métropole

La Foire de Dijon fait partie du top 10 des foires françaises. Je remercie le public pour sa confiance. Quelle très belle réussite quelques mois seulement après la création de la Société publique locale Dijon Bourgogne Events dont la ville est actionnaire à 65%, la métropole à 25% et dorénavant le département de la Côte-d'Or à 10%. C'est elle qui gère désormais le Parc des expositions et congrès de Dijon. Cette année, Dijon Bourgogne Events accueille une quarantaine de salons et congrès parmi lesquels de grands rendez-vous nationaux et internationaux comme les Journées Hydrogène en juin ou le 45^e Congrès mondial de la vigne et du vin ce mois-ci.

Engagée pour faire de la métropole un territoire d'excellence du bon, du bien-vivre et de l'innovation, Dijon Bourgogne Events tisse des liens avec les acteurs locaux, ouvre ses portes aux habitants et s'inscrit dans la dynamique de la transition écologique. Dijon Bourgogne Events est aussi le premier des douze lauréats de l'appel à manifestation d'intérêt « tourisme durable » porté par Atout France, l'agence de développement touristique de la France.

La 94^e édition de la Foire se présente sous de bons auspices ! Confortée, la Foire a toutes les cartes en main pour contribuer à l'attractivité de la métropole et des territoires voisins. Profondément ancrée dans le patrimoine culturel bourguignon, elle offre à tous ses visiteurs un mélange inégalé de tradition et de modernité. Empreinte de culture populaire, de gastronomie et d'animations, elle séduit aujourd'hui un nouveau public plus jeune et familial.

Tout le monde se retrouve à la Foire, qu'on se le dise !



LA FOIRE AU JOUR LE JOUR

Ateliers, conférences, concours, journées thématiques...
Douze jours de festivités vous attendent.
Voici de quoi composer votre menu !

31.10

NOUVEAU
JOURNÉE SPÉCIALE JAPON

Démonstrations et dégustations avec des chefs japonais. Atelier culinaire pour les enfants autour des gyozas, ces fameux raviolis croustillants. Village découverte de l'artisanat et de la culture japonaise.
Scène Complètement Toqués, Hall 1
Espace Show Devant, Hall 1
Hall Grands Echezeaux

DU 31.10 AU 01.11

ON MANGE QUOI DEMAIN ?

Avec Vitagora et Foodtech
Bourgogne-Franche-Comté.
Espace Expérience Foire, Hall 2, à l'étage

31.10 | 01.11 | 02.11 | 03.11

06.11 | 09.11 | 10.11 | 11.11

ATELIERS CRÉATIFS ENFANTS

Espace P'tits Chefs, Hall 2, à l'étage

01.11

NOUVEAU
ATELIERS PIZZA ENFANTS

Avec l'Amicale des Cuisiniers
de Côte-d'Or.
Scène Complètement Toqués, Hall 1

NOUVEAU
CUISINE DU MONDE

Avec l'association Mères&Saveurs.
Scène Complètement Toqués, Hall 1

NOUVEAU
**CONCOURS AMATEURS
PLANCHES APÉRO**

Avec Tonton Yannick.
Espace Show Devant, Hall 1

DU 01.11 AU 03.11

VILLAGE DES BIÈRES LOCALES

Avec La Confrérie des
Chevaliers de Gambrinus.
Espace Chambertin, Hall 1

02.11

**JOURNÉE AUTREMENT
DÉLICIEUX**

En partenariat avec différentes structures accueillant des personnes en situation de handicap. Avec de nombreux défis, démonstrations, activités ludiques et sportives, conférences.
Scène Complètement Toqués, Hall 1
Espace Show Devant, Hall 1
Hall Grands Echezeaux

03.11

NOUVEAU
ATELIER PIZZA ENFANTS

Avec l'Amicale des Cuisiniers
de Côte-d'Or.
Scène Complètement Toqués, Hall 1

**JOURNÉE DE L'AMICALE DES
CUISINIERS DE CÔTE D'OR**

Démonstrations et dégustations tout au long de la journée par les chefs de l'Amicale.
Scène Complètement Toqués, Hall 1

DU 03.11 AU 05.11

**ATELIERS CRÉATIFS
POUR TOUS**

Avec Cultura.
Espace Expérience Foire, Hall 2, à l'étage

04.11

**CONCOURS PROFESSIONNEL
DES JEUNES ESPOIRS**

Proposé par l'Amicale des Cuisiniers
de Côte-d'Or.
Scène Complètement Toqués, Hall 1

**CONCOURS PROFESSIONNELS
DE LA BOULANGERIE**

Proposés par l'Union Départementale des
Artisans Boulangers et
Boulangers-Pâtisseries de la Côte-d'Or.
Espace Show Devant, Hall 1

05.11

JOURNÉE DE L'ÉCOLE DES MÉTIERS DE DIJON MÉTROPOLE

Les élèves des différentes sections réalisent des démonstrations-dégustations.

Scène Complètement Toqués, Hall 1

Plusieurs lycées hôteliers relèvent des défis pour mettre en avant les métiers de la salle.

Espace Show Devant, Hall 1

06.11

NOUVEAU

JOURNÉE DES SENIORS

Concours des Toqués du Goût.

Scène Complètement Toqués, Hall 1

Thé dansant et activités ludiques, créatives et sportives.

Hall Grands Echezeaux

Marché des confréries.

Espace Show Devant, Hall 1

DU 06.11 AU 08.11

TROPHÉE GUSTAVE

Espace Expérience Foire, Hall 2, à l'étage

07.11

RENCONTRES FÉMININES HÔTELIÈRES

Proposées par l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or.

Scène Complètement Toqués, Hall 1

46^e CONCOURS PROFESSIONNEL DU MEILLEUR JAMBON PERSILLÉ ARTISANAL

Proposé par la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine.

Espace Show Devant, Hall 1

CONCOURS PROFESSIONNELS DE LA BOULANGERIE

Proposés par l'Union Départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Côte-d'Or.

Espace Show Devant, Hall 1

DU 07.11 AU 10.11

LA FERME CÔTE-D'OR

Proposée par le Conseil départemental et la Chambre d'agriculture.

Chapiteau extérieur

Cour des Grands ducs d'Occident

08.11

JOURNÉE DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Scène Complètement Toqués, Hall 1

Espace Show Devant, Hall 1

DU 08.11 AU 11.11

PAVILLON BIENVENUE À DIJON-VIGNES

Espace Chambertin, Hall 1

09.11

JOURNÉE DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

Cuisine végétarienne, recettes simples et sans déchet et réalisés à partir de produits locaux et naturels.

Scène Complètement Toqués, Hall 1

Espace Show Devant, Hall 1

NOUVEAU

DIJON E-GAMES DAY

En partenariat avec le Duc Esport

Hall Grands Échezeaux

DU 09.11 AU 11.11

VILLES PARTENAIRES DE DIJON

Les villes de Cluj Napoca (Roumanie), Reggio Emilia (Italie) et Guimares (Portugal) présentent le meilleur de leurs spécialités.

Espace Expérience Foire, Hall 1

10.11

NOUVEAU

CONCOURS CULINAIRE AMATEURS MEZZÉ D'OR

Scène Complètement Toqués, Hall 1

VOS ÉLUS EN CUISINE

Scène Complètement Toqués, Hall 1

NOUVEAU

LA CHEU-CHEU SYNCHRO

Avec La Pig en personne.

Espace Show Devant, Hall 1

11.11

JOURNÉE LOISEAU

Démonstrations-dégustations et master-class avec les chefs de la maison Loiseau.

Scène Complètement Toqués, Hall 1

NOUVEAU

ATELIERS CHOCOLAT ENFANTS

Espace Show Devant, Hall 1

Programme non-exhaustif.

Retrouvez le menu complet et détaillé sur foirededijon.fr

BON APPÉTIT ET LARGE SOIF, AVEC DIJON MÉTROPOLE

Au coeur du grand hall gastronomique, sur plus de 200 m², un premier stand vous invite à déguster, sur place ou à emporter, les délicieuses préparations des chefs. Chaque jour, trois choix seront au menu ! Il y en aura pour tous les goûts, pour les petits et pour les grands.

BIENVENUE AU BISTROT !

- Vignerons et producteurs locaux vous accueillent au bistrot de la métro(pole) pour vous faire goûter leurs spécialités et déguster les vins de la métropole. Pendant que vous découvrez les arômes subtils de leurs crus, les vignerons vous content l'histoire passionnante des vins du Dijonnais.
- Envie de repartir avec une bouteille ? Rendez-vous à la boutique pour sélectionner le cépage qui vous a le plus séduit. Une belle idée de cadeau à l'approche des fêtes de fin d'année !
- Amateurs de bières, vous n'êtes pas oubliés : de nombreux breuvages locaux sont proposés.

MOUTARDE ET MIEL AU MENU

- Participez chaque jour (sauf les 4 et 11 novembre) à l'atelier de création de la véritable moutarde de Dijon. Pilez, écrasez, ajoutez, aromatisez, mélangez et le tour est joué !
- Découvrez les 200 espèces d'abeilles sauvages qui vivent près de chez vous grâce à notre apiculteur. Savez-vous que 730 kg de miel sont récoltés chaque année dans les 80 ruches de la métropole ?

MUSIQUE ET GASTRONOMIE FONT BON MÉNAGE

- Si vous avez aimé les événements festifs, musicaux et gourmands dijonnais comme *Garçon la note*, *Show les papilles* ou les *Jeu'dijonnais*, c'est le moment de venir jouer les prolongations.

NOUVEAU !

Que vous arriviez par l'entrée, avenue des Grands Ducs d'Occident ou par l'entrée Chambertin, boulevard de Champagne, Dijon métropole vous accueillera cette année sur deux espaces animés et gourmands.



LE PLEIN DE RECETTES

Fière de son histoire et de ses valeurs, Dijon métropole publie un livre aux saveurs locales que vous pouvez vous procurer gratuitement sur nos stands (dans la limite des stocks disponibles).

À vous de concocter de délicieux plats, de vous les approprier et d'inventer des variantes.

Des moments gourmands que vous partagerez, des convives que vous régalez.

Vous pouvez également le télécharger sur metropole-dijon.fr



CONCOURS

LA GOUGÈRE DE POMPON

Tout repas bourguignon qui se respecte commence par une ou plusieurs fournées de gougères. Pour réussir cette spécialité composée de pâte à choux et de fromage, chacun a son petit secret. Saurez-vous séduire notre jury en lui concoctant de délicieuses gougères à votre façon ? Farcies ou non, agrémentées d'un soupçon de votre imaginaire gourmand ou cuisinées traditionnellement, préparez chez vous 6 belles gougères et venez éveiller les papilles de nos chefs du jour. De nombreux lots à gagner dont le tablier brodé Collector "Dijon terre de vin et de gastronomie".

Deux entrées pour la Foire sont offertes à chaque participant. Concours réservés aux amateurs. Inscriptions et renseignements : evenements@ville-dijon.fr



LES +

De nombreux autres ateliers créatifs pour petits et grands seront proposés sur notre stand. Vous apprendrez par exemple à fabriquer des bougies en forme de tartelette au doux parfum de cassis.



CONCOURS

CLIC-CLAC, C'EST DANS LA BOÎTE !

Qu'est-ce qui vous évoque le patrimoine gastronomique et/ou viticole dans les 23 communes de la métropole ?

Faites une belle photo et envoyez-la avec vos noms et coordonnées à l'adresse evenements@ville-dijon.fr d'ici au 20 octobre 2024, minuit. N'oubliez pas de la légènder ! Vos photos seront exposées durant la Foire internationale et gastronomique. Les visiteurs éliront leurs photos préférées. Remise des lots aux 3 premiers gagnants le 11 novembre sur le stand Dijon métropole. Deux entrées pour la Foire seront envoyées à chaque participant.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Hall 1
Programme complet sur dijon.fr
et metropole-dijon.fr



DIJON MÉTROPOLE, TERRE DE JEUX... DE BOULES !



Après le Tour de France, le passage de la Flamme, le succès de la fan zone des Jeux Olympiques, nos équipes de basket et de handball championnes de France...Dijon accueille en décembre le championnat du Monde de Pétanque. Tu tires ou tu pointes ? Entre amis ou en famille, venez défier l'ours Pompon sur son terrain !

PLUTÔT EXPLORATEUR GOURMET ?

Amusez-vous, régalez-vous et gagnez de magnifiques cadeaux ! Demandez votre passeport gourmet à nos hôtesses, munissez-vous d'une toque, de votre porte-verre et écocup si vous le souhaitez et parcourez la Foire à la découverte de « relais gastronomiques et vinicoles ». Vous cumulez à chaque passage le précieux tampon marquant votre parcours. Une fois que votre passeport est complet, déposez-le dans l'urne jeux pour participer au grand tirage au sort du 11 novembre ! De très nombreux lots à gagner :

- Des pass annuels pour l'accès en illimité aux deux piscines Caroussel et Olympique (abonnements bassins),
- Des abonnements annuels Velodi,
- Des abonnements pour encourager, les équipes sportives de Dijon métropole,
- Des pass pour profiter de concerts inoubliables au Zénith,
- Des entrées au Championnat du monde de Pétanque,
- Des apéritifs à la Tour Philippe le Bon,
- Des balades gourmandes au coeur de Dijon.



ONDIJON VOIT PLUS GRAND

Savoir ce que vos enfants mangent à midi, signaler un incident sur la voie publique, prendre rendez-vous dans votre mairie la plus proche, suivre vos prêts dans les bibliothèques...

Venez découvrir les nouveautés de l'appli de Dijon métropole : personnalisation de l'interface et gestion du flux d'actualités selon vos préférences, vos envies. Vous ne pourrez plus en passer !



Hall 2, face à l'entrée principale de l'avenue des Grands ducs d'Occident
Programme complet sur dijon.fr et metropole-dijon.fr



LA CÔTE DIJONNAISE

Sous l'impulsion de Dijon métropole, des hommes et des femmes rassemblés dans l'association des viticulteurs du Bourgogne-Dijon (AVBD) portent la renaissance du vignoble métropolitain. Rendez-vous au pavillon Dijon-Vignes pour découvrir, déguster et acheter les vins produits à côté de chez vous !

« Une ville entourée de montagnes couvertes de vignes très fertiles. »

C'est ainsi que l'évêque de Tours décrivait Dijon au 6^e siècle. Stoppée en 1850 en raison de l'urbanisation et de la crise du phylloxéra, cette belle aventure renaît aujourd'hui. Depuis quelques années, Dijon métropole crée les conditions de la renaissance d'une partie de son vignoble « disparu » par le rachat et le remembrement de terres historiquement classées en Bourgogne AOC mais non plantées ou dédiées à d'autres cultures que la vigne.

Depuis l'acquisition en 2013 du domaine de la Cras par la collectivité, ce sont plus de 50 ha de vignes qui ont ainsi été plantés, sur Dijon (Rente Giron et Valendons), Corcelles-les-Monts, Plombières-lès-Dijon, Daix et Talant. Aujourd'hui, des milliers de bouteilles de pinot noir ou de chardonnay issues

de ces vignes métropolitaines sont commercialisées, souvent même hors des frontières de l'hexagone. Et si vous profitez de la Foire pour les déguster et les faire vieillir dans votre cave ?



Espace Chambertin, Hall 1

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre de 11h à 20h ; lundi 11 de 11h à 17h
Avec, aux côtés des viticulteurs, la participation des étudiants de l'Institut Agro Dijon pour l'animation des dégustations - Accès gratuit

L'Association des viticulteurs du Bourgogne-Dijon et Dijon métropole remercient leurs partenaires : la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or, les syndicats viticoles, l'association de secours mutuel Saint-Vincent de Dijon, In Divio Veritas, le monde de la recherche (Université/IUVV, INRAE) et la Chaire Unesco « Culture et traditions viti-vinicoles ».



LA CITÉ ÉVEILLE VOS SENS



Sur un espace dédié de 30 m², la Cité internationale de la gastronomie et du vin vous invite dans l'univers des plaisirs de la table et du bien-manger, à travers des animations, des dégustations, des shows culinaires pour toute la famille.

- Ateliers et démonstrations culinaires avec des chefs renommés pour découvrir des astuces simples et gourmandes ou des recettes savoureuses,
- Présence de producteurs locaux,
- Blind test œnologique autour des vins de Bourgogne,
- Sélection exclusive de vins proposée à la vente,
- Moments gourmands : que ce soit lors de "l'Instant Café", "l'Heure de l'Apéro" ou notre offre snacking, autant d'instant conviviaux à partager,
- Ateliers pour enfants et animations autour de la gastronomie, pour éveiller leurs jeunes papilles.

La Cité internationale de la gastronomie et du vin sublime également La Table de Lucullus, mettant en avant le patrimoine culturel et gastronomique de la région. Sans oublier la tombola de la Cité, avec des lots à gagner chaque jour !

Programme complet sur
citedelagastronomie-dijon.fr



Hall 1
Du 31 octobre au 11 novembre - Accès libre

Table de Lucullus, Hall 1
Les 8 et 9 novembre de 10h à 23h

Espace Show Devant et Scène des chefs
Le 8 novembre de 10h à 18h30



Les Tables et la Cave de la Cité
EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES DE BOURGOGNE
Dijon



DÉJÀ **DEMAIN**

Toutes les innovations ont leur place à la Foire !

TROPHÉE GUSTAVE : L'INNOVATION EST DANS L'AIR !

- Inspiré par l'esprit pionnier de Gustave Eiffel, ce concours, porté par le réseau Foire de France, met en lumière des entreprises de Bourgogne-Franche-Comté. Devant un jury d'experts, elles présentent leurs innovations à destination du grand public, pour tenter de décrocher une place pour la finale nationale. Venez les découvrir et échanger avec les entrepreneurs visionnaires. Votez pour le prix de public.
- En présence de « Good Vie », le lauréat dijonnais qui a remporté le Trophée Gustave National 2023.



Espace Expérience Foire, Hall 2, niveau 2
Du mercredi 6 au vendredi 8 novembre



IMAGINER ENSEMBLE L'ALIMENTATION DE DEMAIN

- Participez à des animations ludiques et interactives pour repenser ensemble une alimentation savoureuse, saine et durable. Ne manquez pas la finale du concours de start-ups "on mange quoi demain ?" organisé par Vitagora et Foodtech® Dijon Bourgogne-Franche-Comté le 31 octobre à 14h30.
- Dégustations et rencontres avec les finalistes vous attendent sur le stand tout au long des deux jours.



Espace Expérience Foire, Hall 2, niveau 2
Jeudi 31 octobre et vendredi 1^{er} novembre



Dix-huit mois après sa création, Dijon Bourgogne Events place le Parc des Expositions et Congrès de Dijon comme un site de référence pour l'accueil et l'organisation de manifestations nationales et internationales. 2025 verra la naissance de nouveaux événements et la mise en œuvre d'une stratégie commerciale ciblée et ambitieuse, en partenariat étroit avec le Bureau des congrès de l'Office du Tourisme de Dijon métropole. Je me félicite de l'arrivée du Conseil départemental en qualité d'actionnaire de la Société publique locale aux côtés de la Ville et de la métropole.

Danielle JUBAN

Vice-présidente de Dijon métropole
Présidente de Dijon Bourgogne Events





TOUT AUTOUR DU MONDE

La dimension internationale est dans l'ADN de la Foire.
Cap cette année sur le pays du Soleil Levant !

NOUVEAU

AU CŒUR DE LA CULTURE JAPONAISE

Pour la première fois de son histoire, la Foire accueille le Japon, au sein du Village international. Un espace de plus de 200 m² sera entièrement dédié à la culture et à la gastronomie japonaise. Une dégustation de plus de 2000 bouteilles de saké, shochu et umeshu permettra de découvrir la richesse de ces trois grands alcools. Les grands producteurs de shochu de Kumamoto & Nagasaki seront présents, tout comme la préfecture d'Hiroshima connue pour sa gastronomie et ses sakés. Au total 9 régions japonaises seront sur place !

Venez savourer des recettes authentiques et des cocktails exquis et remportez chez vous une édition limitée de bouteilles de shochu avec un emballage original inspiré de l'emblématique escargot bourguignon. À la croisée du bistrot, du restaurant et du bar à tapas, le populaire izakaya « Jinchan Shokudo » de Paris proposera le meilleur de la gastronomie populaire du Japon. Le Centre japonais des collectivités locales (CLAIR Paris) sera présent du 31 octobre au 3 novembre avec de très beaux objets artisanaux liés à la gastronomie.



Village International, Hall 1

VOYAGEZ SANS QUITTER DIJON !

Poursuivez votre voyage avec le Village international, pour découvrir la culture, les spécialités culinaires et les produits artisanaux typiques du Canada, de l'Italie, du Vietnam et de l'Irlande.



Village international, Hall 1



NOUVEAU

L'INVITATION AU VOYAGE... DES GOÛTS ET DES SAVEURS

Préparez vos papilles pour une aventure gustative à travers les délices des cuisines du monde.

Vous êtes invités à un tour du monde par les cuisinières de l'association Mères & Saveurs. Originaires du Maroc, de Chine, d'Éthiopie, de Tunisie, de Syrie, d'Ukraine... et d'ailleurs encore, elles réaliseront et feront déguster les spécialités de leur pays.



Scène Complètement Toqués, Hall 1
Vendredi 1^{er} novembre



LOCALE ET RESPONSABLE

Dans une métropole écologique et solidaire, la Foire porte un message fort en matière de préservation de l'environnement.

SAVOUREZ L'ENGAGEMENT !

Cuisiner en respectant la planète et ceux qui l'habitent, c'est privilégier des produits locaux, de saison et issus de filières durables, utiliser des plantes sauvages, tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Les acteurs de cette journée vous proposent une cuisine savoureuse et porteuse de valeurs, où chaque plat devient un acte engagé. Avec la participation, notamment, de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or, de Dieze -prestataire de Dijon métropole pour la collecte des déchets ménagers, de la Banque alimentaire de Bourgogne et du Jardin des Bellicieuses.



Scène Complètement Toqués, Hall 1
Samedi 9 novembre

UN MONDE DE PASSION ET DE SAVOIR-FAIRE

Après le succès d'une première édition l'an dernier, le Village des bières locales revient pour célébrer le dynamisme et la créativité des brasseurs indépendants de la région. Proposé en partenariat avec la Confrérie des Chevaliers de Gambrinus, organisatrice du célèbre festival dijonnais « Les Houblonnades », cet événement offre l'opportunité de déguster les bières de 9 brasseurs locaux. Bienvenu dans un monde où la bière est bien plus qu'une boisson : une véritable expérience sensorielle !

Les brasseries présentes :

- Brasserie Elixkir (21)
- Grand Duc Microbrasserie (89)
- Brasserie Vif (21)
- Two Dudes (71)
- FAYYAR (89)
- Brasserie Bouillant (21)
- Brasserie Backporte (25)
- La BAB (Brasserie Artisanale de Bourgogne) (71)
- Brasserie des Babouins Jurassiens (39)



Espace Chambertin, Hall 1
Vendredi 1^{er} et samedi 2 novembre
de midi à 22h, dimanche 3, de midi à 20h
Accès gratuit





LA FOIRE A DU BON !

À hauteur d'enfants

La Foire chouchoute les P'tits chefs avec un programme spécial pour les 3-12 ans.

- Des maquillages artistiques et des tatouages éphémères avec Céline, alias Celicel21, maquilleuse professionnelle,
- Un coin calme permettra aux plus jeunes de se ressourcer, comme dans une cabane,
- Des jeux en bois prêtés par la ludothèque "Espace York" de L'Essentiel-le, la Maison d'éducation populaire des Grésilles et des jeux de société en lien avec la gastronomie ou les aliments,
- Des ateliers ludiques et éducatifs, sans inscription préalable, sont proposés chaque jour de 14h à 18h en partenariat avec Cultura : bouturages, fleurs en papier, loisirs créatifs.



Espace Les P'tits Chefs, Hall 2 niveau 2
Les 31 octobre, 1^{er}, 2, 3, 6, 9, 10 et 11 novembre. De 11h à 18h
Accès gratuit sans inscription - Cet espace n'est pas une garderie.
Les enfants restent sous la responsabilité de leurs parents ou accompagnants adultes.

NOUVEAU

LE CARNET DU P'TIT CHEF

Les enfants de 6 ans et plus pourront profiter d'un cahier de jeux amusant et pédagogique, pour découvrir tous les secrets de la Foire. À récupérer au Point I.



Point I, Hall 2, rez-de-chaussée, côté entrée Grands Ducs d'Occident - Gratuit

ET AUSSI POUR LES PETITS GOURMETS

- Des ateliers cuisine encadrés par des chefs permettent aux enfants de s'initier à la préparation de pizzas, gyozas, chocolat et pâtisserie.



Scène Complètement Toqués et Espace Show Devant, Hall 1
Les 31 octobre, 3, 10 et 11 novembre - Gratuit, sur inscription

Une édition tout public

NOUVEAU

PLACE AUX ARTISTES !

(Re)découvrez le plaisir de créer avec Cultura.

L'enseigne de loisirs créatifs propose des ateliers ainsi qu'un espace de vente où vous pourrez vous procurer du matériel. Découvrez une exposition des œuvres réalisées par les clients et les collaborateurs de Cultura.



Espace Expérience Foire, Hall 2, niveau 2
Les 3, 4 et 5 novembre
Gratuit, sans inscription



NOUVEAU

IL N'Y A PAS D'ÂGE POUR FAIRE LA FOIRE

Une journée dédiée aux seniors est proposée le 6 novembre pour la première fois. Célébrons ensemble la vie, les saveurs et les plaisirs simples partagés entre générations !

→ La matinée débute avec un atelier animé par une diététicienne, qui partage avec vous ses secrets pour bien manger et prendre soin de votre santé. L'après-midi, le concours des Toqués du Goût met sur le devant de la scène des binômes intergénérationnels. Seniors et jeunes concoctent ensemble un délicieux repas équilibré pour 4 personnes avec un budget de 22 €. Ce concours est organisé en collaboration avec la Maison des Seniors de Dijon et la direction Santé Hygiène de Dijon métropole.



Scène Complètement Toqués, Hall 1

- Place à la valse musette, au tango, à la salsa, au rock et compagnie dans l'après-midi. L'orchestre Yannick Champion animera le premier thé dansant de la Foire. Ouvert à tous. Accès libre. De 14h à 18h.
- Un Village des seniors accueille les nombreuses animations proposées par des acteurs locaux, en accès libre et sans inscription.



Hall Grands Echezeaux



Tarif réduit

5€

pour les 65 ans
et plus

→ Installé pour la journée des seniors, le Marché des Confréries met à l'honneur des produits régionaux de qualité, présentés par des passionnés de la gastronomie locale.



Espace Show Devant,
Hall 1 - Toute la journée

LA FOIRE AUTREMENT

« Autrement délicieux » est le joli nom donné à une journée gourmande et conviviale pour sensibiliser les visiteurs au handicap et à l'inclusion. Rendez-vous le 2 novembre un peu partout dans la Foire !

→ Assistez à une démonstration culinaire par une icône du handisport dijonnais à 14h, suivie d'un challenge entre chefs et personnes en situation de handicap à 15h30.



Scène Complètement Toqués, Hall 1

→ Les restaurants inclusifs de Dijon régaleront les visiteurs toute la journée.



Espace Show Devant, Hall 1

→ Découvrez également le Village des associations avec ateliers, démonstrations artistiques et sportives et une table ronde autour de l'insertion dans l'hôtellerie et la restauration.



Hall Grands Échezeaux
et amphithéâtre
Romanée-Conti



100% FUN

RETOUR VERS LE FUTUR

Les gamers et nostalgiques des premiers jeux vidéo retrouveront avec plaisir l'espace dédié au rétrogaming. Une vingtaine de bornes d'arcade offre à tout un chacun la possibilité de replonger dans l'âge d'or des jeux vidéo. Le rétrogaming célèbre la simplicité ludique d'une époque où le gameplay primait sur tout. Pour petits et grands, c'est l'occasion de revivre ou goûter au plaisir authentique d'un retour aux sources et d'une nostalgie joyeuse qui fait battre les cœurs des joueurs de toutes les générations.



Vinarium, accessible depuis le Hall 1
Tous les jours de 12h à 20h (22h les soirs de nocturnes)
Accès libre

LES +

→ Marquez des points sur des flippers et des babyfoots pour des parties et compétitions enflammées en famille ou entre amis.

ARCADE LEGENDS



DIJON E-GAMES DAY :

Avis aux passionnés de jeux vidéo, joueurs confirmés, débutants ou simples curieux ! Le Dijon E-games, Day, ou « DED » pour les initiés, débarque à la foire ! Ce nouveau rendez-vous dédié à l'univers du e-sport est organisé en partenariat avec le DUC ESPORT.

Participez en solo ou en binôme à des tournois palpitants autour des jeux les plus populaires de la région : Super Smash Bros Ultimate, Rivals, Star Fighter 6 et Tekken 8.



Inscription obligatoire sur Start.jj
Infos à l'adresse : e-sport@dijonuniversiteclub.fr

Hall Grands Echezeaux
Samedi 9 novembre de 10h à 20h



NOUVEAU

COURS DE CHEU-CHEU SYNCHRO AVEC LA PIG !

Et si les Dijonnais battaient le record de la plus longue chenille du monde ? Vous voulez rire et vous déhancher comme jamais ? Le chenilliste professionnel Vincent Piguët, alias La Pig, vous met au défi !

Que vous soyez un danseur en herbe ou un spectateur en quête de rire et d'humour, cette séance est faite pour vous. Sortez vos plus beaux short et t-shirt, coiffez-vous d'un vieux bandeau, à la Björn Borg et entrez dans la danse ! Une grande chenille clôturera la séance.



Espace Show Devant, Hall 1 - Dimanche 10 novembre à 17h



BÊTE DE SON

Fan d'électro-pop, de rock ou de rap, la scène musicale de la Foire vibre aux rythmes de performances live qui font la part belle aux groupes locaux. Programmés les soirs de nocturne, les concerts feront vibrer tous les goûts musicaux. Programmation détaillée sur foirededijon.com et sur les réseaux sociaux.



Hall Grands Echezeaux, Palais des Congrès, accès par le Hall 1
Les 31 octobre, 1^{er}, 2, 8, 9 et 10 novembre - Entrée libre



NOUVEAU

AFTERWORKS ENDIABLÉS !

En fin de journée, goûtez à une ambiance guinguette agrémentée de sessions de danses avec des groupes locaux.

De la country, à la salsa en passant par les danses tahitiennes et le rock, chaque jour les visiteurs de la Foire pourront swinguer et se dégourdir les jambes dans une ambiance décontractée.



Espace Show Devant
Du jeudi 31 octobre au dimanche 10 novembre, vers 18h

LA FOIRE A D'INCROYABLES TALENTS

Professionnels, amateurs, élus...

Tout le monde se rassemble autour de la passion de la gastronomie.



LES JEUNES ESPOIRS ENTRENT EN SCÈNE

Comme chaque année, ce rendez-vous met à l'honneur les talents culinaires de demain. Sur la scène des démonstrations culinaires, les regards sont tournés vers ces jeunes passionnés, prêts à rivaliser de créativité et de savoir-faire pour impressionner un jury de professionnels avertis. Organisé par l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or, ce concours, qui possède une longue et riche histoire, est désormais une véritable institution. Il est réputé pour être exigeant.



Scène Complètement Toqués, Hall 1
Lundi 4 novembre de 10h30 à 18h
Concours réservé aux professionnels

PERSILLÉ : UN ÉTENDARD DE LA GASTRONOMIE BOURGUIGNONNE

C'est l'un des concours les plus attendus de la Foire ! Le concours du meilleur jambon persillé artisanal voit s'affronter les charcutiers les plus aguerris de la région. Chère au cœur des consommateurs locaux, cette spécialité charcutière bourguignonne est celle que l'on met sur la table pour faire plaisir à ses invités non-bourguignons ou que l'on partage entre amis ou en famille, quand on a une petite faim...

Organisée chaque année à la Foire par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine de Bourgogne Franche-Comté, la 46^e édition du concours a lieu le jeudi 7 novembre en matinée.



Espace Show Devant, Hall 1 - Concours réservé aux professionnels - Dégustation offerte aux visiteurs samedi 9 novembre vers 18h30

LA MEILLEURE BOULANGERIE DE LA FOIRE

Rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur, les concours se déroulent le lundi 4 novembre et le jeudi 7 novembre. Ils rassemblent toujours de nombreux participants venus démontrer leur savoir-faire et leur passion pour l'art de la boulangerie. Ne manquez pas cette célébration du talent et de l'excellence boulangère !



Espace Show Devant, Hall 1
Concours réservés aux professionnels





NOUVEAU

LE MEZZÉ À L'HONNEUR

Amateurs de houmous crémeux, de falafels croustillants, ou de feuilles de vigne farcies, la Foire vous donne rendez-vous sur la scène de démonstrations culinaires dimanche 10 novembre. Tandis que les uns cuisinent ces petits plats savoureux de la cuisine méditerranéenne, les autres assistent à cette compétition passionnante. Les candidats présentent ensuite leurs créations devant un jury de professionnels, présidé par Arnaud Fautre, du restaurant dijonnais Le Méridio.



Scène Complètement Toqués, Hall 1 - Dimanche 10 novembre à 10h et 13h
 Détails du concours, des prix et formulaire de candidature sur foirededijon.com

NOUVEAU

CONCOURS DE PAIN D'ÉPICES

En partenariat avec la maison Mulot & Petitjean



Espace Show Devant, Hall 1
 Lundi 11 novembre - Réservé aux amateurs

NOUVEAU

À VOS PLANCHES, PRÊTS, PARTEZ !

Avis à tous les artistes de l'apéro !

La Foire recherche les pros de la planche apéro, les maîtres du fromage parfaitement aligné, les génies du saucisson bien roulé, et les virtuoses des légumes croquants. Que vous soyez plutôt team charcuterie, légumes ou fromages, c'est le moment de montrer votre talent !

Participez au concours de la planche apéro de Tonton Yannick ! Un jury, présidé par le célèbre animateur de la Foire, désignera la plus belle, la plus gourmande et surtout... la plus irrésistible et remportera le gros lot !



Espace Show Devant, Hall 1
 Vendredi 1^{er} novembre de 14h à 18h
 Détails du concours, des prix et formulaire de candidature sur foirededijon.com



LES ÉLUS EN CUISINE

Le défi culinaire opposant des binômes de chefs et de personnalités politiques locales, créé l'an dernier, revient sur la scène de démonstrations culinaires. Cuisine et politique font bon ménage ! Au programme, bonne humeur, humour et convivialité !



Scène Complètement Toqués, Hall 1
 Dimanche 10 novembre à partir de 14h30

LA CÔTE-D'OR À L'HONNEUR



UNE FERME MINIATURE

Installée en collaboration avec la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or, la très attendue petite France agricole de la Foire valorise les agriculteurs et les filières locales sur 1400 m².

Toutes les productions du département sont représentées avec près de 50 animaux et 40 races différentes .

Des démonstrations, animations et ateliers pédagogiques et ludiques sont proposés au public, petits et grands.

Chaque année, la Ferme accueille près de 10 000 visiteurs, dont plus de 1500 scolaires, heureux d'échanger avec les agriculteurs sur leur métier !



**Château extérieur,
Cour des Grands ducs d'Occident
Du 7 au 10 novembre**

100% CÔTE-D'OR FÊTE SES CINQ ANS

Créée par le département de la Côte-d'Or, cette marque associe producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens. Invitée d'honneur du nouveau stand du Conseil départemental. Elle rassemble aujourd'hui 500 agréés. Divisé en trois espaces, ce stand de 190 m² propose une boutique, un bistrot et un espace d'animations.

Des surprises et des expériences inédites liées à cet anniversaire attendent les visiteurs : rencontre avec les artisans et les producteurs du département, shows culinaires des Chefs 100% Côte-d'Or, dégustations.



**Hall 1 - Programme complet
sur cotedor.fr**



LA FOIRE MODE D'EMPLOI



RETROUVEZ TOUTES
LES INFOS PRATIQUES SUR
WWW.FOIREDEDIJON.FR

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

DU JEUDI 31 OCTOBRE AU LUNDI 11 NOVEMBRE 2024

3, bd de Champagne | www.foirededijon.fr

HORAIRES

Ouverture des portes
tous les jours à 10h

- Jusqu'à 20h les 3, 4, 5, 6, et 7 novembre
- NOCTURNES les 31 octobre, 1^{er}, 2, 8, 9 et 10 novembre (fermeture du Hall Habitat - équipement de la maison - beauté - bien être à 21h, fermeture du hall de la Gastronomie à 23h) Fermeture de la Foire à 0h
- Jusqu'à 19h le 11 novembre

TARIFS

PLEIN TARIF : 7 €

TARIF RÉDUIT : 6 €

- Seniors de + de 65 ans
- Demandeurs d'emploi
- Jeunes de 13 à 25 ans
- Tarif familles de plus de 4 personnes
- Prévente Early bird : achats sur la billetterie en ligne effectués avant le 30 octobre à minuit

GRATUIT :

- Moins de 12 ans
- Personne en situation de handicap et son accompagnant sur présentation de la carte d'invalidité
- Presse sur présentation de la carte
- Afterwork à partir de 18h les jours sans nocturne. Profitez-en pour dîner à la Foire !

BON PLAN

BILLETS COMBINÉS

- Foire/Divia : 7 €
(+ support du ticket à 0,30 €)
Accès unique par l'entrée Poincaré
- Foire/Cité internationale de la gastronomie et du vin : 10 €
Billet valable un an à compter de la date d'émission permettant d'accéder aux expositions permanentes de la Cité

TARIFS SPÉCIAUX

- Tarif comité d'entreprises : 5 €
- Tarif journée des seniors le 6 novembre : 5 € **NOUVEAU**
- Tarif vendredi-samedi-dimanche (VSD) : 15 € **NOUVEAU**
- Pass gourmand 12 jours : 21 €
Entrée valable une fois par jour quelle que soit votre heure d'arrivée

ACCÈS

2 ENTRÉES :

- Avenue des Grands Ducs d'Occident (entrée Grands Ducs d'Occident)
- Rue Léon Mauris (entrée Poincaré)

VENIR EN TRAMWAY

Ligne T1 - Gare SNCF - Quetigny dessert le Parc des Expositions et Congrès (station Auditorium Robert Poujade ou Poincaré)
Accès à la Foire en 3 minutes
Entrée Poincaré - rue Léon Mauris
Plus d'infos sur : www.divia.fr

VENIR EN VOITURE

Suivre "Centre Clemenceau" et fléchage "FOIRE" - 2500 places de stationnement dans un rayon de 900 m

VENIR EN TER

Gare de Dijon Centre puis Tram T1

ACCÈS PMR

- Possibilité de stationner sur des emplacements réservés à proximité immédiate de l'entrée de la Foire avenue des Grands Ducs d'Occident
- Guichets spécifiquement réservés aux entrées
- Possibilité d'emprunter les ascenseurs pour accéder aux étages

Toutes les informations sont disponibles au Point I, situé à l'entrée de la Foire avenue des Grands Ducs d'Occident.

DES MÉDIATEURS À LA FOIRE

NOUVEAU

La Foire de Dijon a signé une convention avec ViaMédiation afin de s'assurer de la présence de médiateurs professionnels pendant toute la durée de l'événement. Visiteurs et exposants ont la possibilité de les solliciter et les questionner à tout moment. Les médiateurs sont des professionnels indépendants, neutres, impartiaux et qui garantissent la confidentialité de l'intervention. De quoi apaiser et sécuriser les relations entre exposants et visiteurs.

LA FOIRE PLAN & ACCÈS



ESPACES D'ANIMATIONS

À L'EXTÉRIEUR

1 La Ferme Côte-d'Or
Du 7 au 10 novembre

À L'INTÉRIEUR, AU RDC

- 2** La Table de Lucullus
- 3** Show Devant
Démonstrations & concours culinaires
Ateliers - Sets de danse Afterworks musicaux
- 4** Restaurant Bistrot Chez Alain
Village des brasseries locales
Du 1^{er} au 3 novembre
Pavillon Dijon-Vignes
Du 8 au 11 novembre

Foire de Dijon



A L'INTÉRIEUR, AU NIVEAU 2

- 5** Scène Complètement Toqués
- 6** Rétrogaming
- 7** Concerts (pendant les nocturnes)
- 10** Stand Dijon métropole (restaurant, bistrot, boutique)
- 11** Stand Dijon métropole (espace défis et jeux)
- 8** Expérience Foire et Les P'tits Chefs
- 9** Espace de réception des Grands Crus

Souvenirs, souvenirs de la Foire 2023

Marc Fesneau, ministre de l'agriculture, présent le jour de l'inauguration aux côtés de François Rebsamen, maire de Dijon et président de Dijon métropole



Indira Ampiot, Miss France en cuisine



Des allées noires de monde

De la très très bonne musique



Une gargantuesque table de Lucullus préparée par Dijon métropole



Des enfants aux petits soins

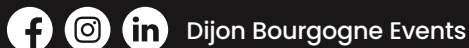


BILLETTERIE EN LIGNE SUR

WWW.FOIREDEDIJON.FR



Foire de Dijon



Dijon Bourgogne Events

