

La Cité internationale de la gastronomie et du vin ouvrira en 2019 sur la friche de l'ancien hôpital de l'hôtel-Dieu.



Dijon la gourmande

Valoriser le repas gastronomique des Français et les « climats » (parcelles) du vignoble bourguignon, tous deux inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, c'est la mission assignée à la Cité internationale de la gastronomie et du vin, qui ouvrira ses portes en 2019 sur la friche de l'ancien hôpital général de l'hôtel-Dieu, au cœur de Dijon et au kilomètre zéro de la route des grands crus de Bourgogne (1). Deux nouveaux espaces avec canons de lumière en acier Corten cuivré viendront notamment se greffer aux bâtiments historiques réhabilités, afin d'accueillir un centre de conférences avec auditorium de 250 places, une école de formation consacrée à la cuisine, à la pâtisserie et à l'œnologie, et de multiples lieux d'exposition. Au menu également de ce projet porté par le maire de la ville, François Rebsamen, le groupe Eiffage ainsi que les architectes Anthony Béchu et Alain Charles Perrot: un hôtel 4 étoiles d'une centaine de chambres (Hilton), deux cinémas (multiplexe et d'art et d'essai), et 5 000 mètres carrés de commerces en cœur d'îlot: restaurants, bars à vins, boutiques. Enfin, 540 logements et trois résidences-services (étudiants, tourisme, seniors) se déploieront autour de la cour Jérusalem et de sa chapelle préservée ■

BRUNO MONIER-VINARD

r. A lire: « Dijon, archi/culture! », de François Lamarre (Alternatives, 14,90 €).

De la greffe entre bâtiments anciens et structures en acier Corten naîtra notamment un hôtel Hilton.



En cœur d'îlot, 5 000 m² de commerces seront consacrés aux artisans du goût.