Dijon: Stadt der Gastronomie und des Weins

Auteur : Morgane Macé

Date : 30 Juni 2022

Seit der Eröffnung der **Cité internationale de la gastronomie et du vin** (CIGV) vor einigen Wochen gibt Dijon Gas, um sein kulinarisches Kulturerbe aufzuwerten und die französische Lebensart zu feiern.

„*Dijon, Hauptstadt der Welt*“, verkündete der ehemalige Präsident François Hollande, als er vom Bürgermeister von Dijon, François Rebsamen zur Eröffnung der CIGV am vergangenen 5. Mai eingeladen war, womit er indirekt daran erinnerte, dass die Stadt auch der Sitz der Internationalen Organisation für Rebe und Wein[1] ist. Der Ort verkörpert ein doppeltes Unesco-Erbe: Das gastronomische Essen der Franzosen und das Klima des Weinbaugebiets Burgund. Damit es entsteht, waren 250 Millionen Euround eine Bauzeit von 10 Jahren notwendig, um ein Viertel von

70 000 m^2 im Herzen der Stadt zu rehabilitieren. In das Gelände des ehemaligen restaurierten Hôpital général[2] integriert, verleiht die CIGV der Attraktivität der Stadt einen neuen Schwung. Das Ziel ist in der Tat ambitiös: Pro Jahr eine Million Besucher zu empfangen… Der Start ist erwartungsgemäß, denn seit dem 6. Juni wurden bereits 50 000 Besucher registriert. Der Ort ist eine Einladung zum guten Leben und zur ästhetischen Raffinesse, von der ein Keller mit einer universellen Vinothek mit rund 3000 Referenzen zeugt, Kochshows der Cuisine expérientielle oder auch der Comptoir de la Cité für eine Verkostung vor dem Abendessen in der Table des Climats, einem Wein-und Gastronomie-Restaurant unter der Leitung des mit drei Sternen ausgezeichneten Küchenchefs der Maison Lameloise (Chagny), Éric Pras. Auch das Bamagotchi, ein neuer Biergarten und ein Pathé-GaumontKino mit neun ganz neuen Sälen, das vom Architekten Pierre Chican entworfen wurde, gehören zum Ensemble.

Wie ein Reiseziel konzipiert, ist die CIGV auch ein Lebensort, in dem rund 1500 Personen wohnen, mit einem Hektar öffentlichem Park, der zum freien Flanieren einlädt. Die Besucher können durch das Gastronomische Dorf von 5 000 m^2 spazieren, zwischen Boutiquen und Geschäften, darunter die Gourmet-Buchhandlung. Während die jungen Küchenchefs von morgen an der École Ferrandi ihre Kochmützen aufsetzen, wird ein zukünftiges 4-Sterne-Hotel im Jahr 2023 eröffnen. „*Wir haben die Synthese zwischen Gastronomie und Wein an ein und demselben historischen Ort realisiert*“, unterstreicht François Rebsamen. Seine kulturelle Dimension zieht die Neugierigen an, mit einem musealen Ausstellungsrundgang von 1 750 m^2 und einem Centre d’interprétation de l’architecture et du patrimoine mit dem Namen 1204, dem Gründungsdatum des ersten mittelalterlichen Krankenhauses, das den Waisen und den… Pestkranken gewidmet war. Für letzteres hat der Künstler Fabien Mérelle speziell das Werk Matrice geschaffen: „*Mit zwei Seiten aus Stein aus dem Burgund, ist eine roh belassen und die andere poliert und stellt ein Kind dar. Dieses Kind ist nicht der Vergangenheit, sondern der Zukunft zugewandt, so wie wir*“, sagt der Bürgermeister abschließend.

Die CIGV befindet sich auf dem Parvis de l’Unesco (Dijon)
citedelagastronomie-dijon.fr

[1] Diese zwischenstaatliche Organisation, die 1924 gegründet wurde, vereint 48 Länder und hatte ihren Sitz in Paris. Der Umzug nach Dijon findet im September statt – oiv.int

[2] Krankenhaus, das im 13. Jahrhundert von Odo III., Herzog von Burgund, gegründet wurde.