

# LE FESTIVAL DU GOÛT ET DES SAVEURS

GASTRONOMIE DURABLE • MUSIQUE • CULTURE



# Show les papilles ! revient à la Cité



## Dijon

23 septembre 2023

Parvis de l'Unesco  
15h > 22 h

**Les chefs font le show !**  
Dégustations et animations  
gratuites. Accès libre



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant

L'excellence  
des savoir-faire  
français



dijon.fr | metropole-dijon.fr



Dans le respect des règles sanitaires nationales, les consignes d'accès seront adaptées pour votre sécurité et celle de votre entourage.

Soirée des Entreprises  
du patrimoine vivant  
6<sup>e</sup>  
édition



**SAMEDI 23 SEPTEMBRE**  
**DE 15H À 22H**

## **Show les papilles !**

**Cité internationale de la gastronomie et du vin**

Cette année, *Show les papilles !* revient à la Cité internationale de la gastronomie et du vin ! Un lieu idéal, situé aux portes du centre historique et de la Route des Grands Crus, pour fêter la gastronomie.

Les Entreprises du patrimoine vivant (EPV), label d'État qui distingue l'excellence des savoir-faire artisanaux et industriels, ont du goût à revendre, à tel point qu'elles sont l'incarnation même d'un éventail de spécialités locales connues et reconnues dans le monde entier. Les pains d'épices Mulot & Petitjean, les cassissiers de Dijon Lejay Lagoute, Boudier et Briottet, Vedrenne, la moutarderie Fallot, La Maison Dufoux, la coutellerie Goyon-Chazeau ou encore les Anis de Flavigny...

Nombreuses d'entre elles seront là pour vous offrir, en bonne «chère» et en os, des dégustations gratuites ou une démonstration de leur savoir-faire.

Cette année encore, Dijon métropole, les chefs et les Entreprises du patrimoine vivant mettront les petits plats dans les grands pour vous proposer une soirée gourmande, créative, festive et musicale à partager.

Le tout agrémenté de nouveautés, de jeux, de musique, de danse, de spectacle vivant et de nombreuses animations pour petits et pour grands !

**Entrée et dégustations gratuites de 15h à 22h.**

**Stands de boissons/restauration et food trucks jusqu'à 23h.**

**Retrouvez le programme complet sur [metropole-dijon.fr](http://metropole-dijon.fr) et [dijon.fr](http://dijon.fr)  
[facebook.com/VilledeDijon](https://facebook.com/VilledeDijon) et [facebook.com/DijonMetropoleOfficiel](https://facebook.com/DijonMetropoleOfficiel)**





# Show les papilles !

23 septembre 2023

## AU MENU DU JOUR

### Pour se mettre en appétit

- Inauguration de l'expo photos *Dijon métropole fête la gastronomie* suivie d'un verre de l'amitié - 15h
- Déambulation de la **Fanfare Piotr** - plusieurs sets de 15h à 22h
- **Atelier Peinture au vin** - de 15h à 20h
- **Photo de chefs !** Photocall de 15h à 22h
- **Bienvenue aux expos :**
  - « C'est pas du gâteau, les secrets de la pâtisserie française »
  - « le petit théâtre du bien manger et du bien boire »
  - « En cuisine »
  - « La Chapelle des Climats et des terroirs »

### En entrée, une farandole d'animations Cour Eudes III

- Les **ateliers créatifs** : « À table petits gastronomes » (fabrique ton set de table) et « Couleurs d'automne » (aquarelle)
- **Jeux** en bois, quizz, nombreux lots à gagner
- **Battles** et démonstration de **Hip hop**
- **Spectacle humoristique** et gourmand sur scène
- **Bar à sirops Vedrenne**
- **Dégustation des miels** de Dijon métropole par le Jardin de l'Arquebuse
- **Stands** autour de **l'alimentation durable et de l'eau**
- **Artisanat végétal** et **Art de la table** de seconde main
- **Jeu concours avec Arts & Gastronomie**, dégustations de pâtés croustes par L'AbenFant et bouchées à l'époisses par la fromagerie Gaugry
- Invitation au **Lindy up**



**David Le Comte**  
Chef étoilé - Auberge de La Charme  
Parrain de la 6<sup>e</sup> édition

### En plat principal, les chefs et les Entreprises du patrimoine vivant vont vous régaler !

- **Shows culinaires** par les chefs **Stephanie Bresson** (Cuisine moléculaire), **David Le Comte** (Auberge de La Charme), **Julien Chauvenet** (Foodies) et **Gaston Savina** (Top Chef)
- **Animations** et **dégustations** de produits locaux : le pain d'épices Mulot & Petitjean, les Anis de Flavigny, moutardes Fallot, chocolat de la Maison Dufoux, les cassis Briottet, Boudier, Lejay Lagoute..
- **Atelier de création** de la véritable **moutarde de Dijon**
- Sans oublier les **boutiques, points de restauration et bars du Village gastronomique** : boutique culturelle, le Billot, l'écaille, le Manège à moutardes, La Planche, le charreton, le Drossoir, la Gloriette et le Moulin, la Cave de la Cité, la Cave à manger, le Comptoir de la Cité, la Table des Climats, foodtruck et le Bamagotchi.

### La surprise du Parvis

- **Les Courses « chrono » de garçons de café** : viens défier ton adversaire sur un parcours semé d'embûches. À partir de 10 ans.

### Sucrée ou salée, c'est pas de la tarte !!

- **Concours de cuisine amateurs** sur le thème « **la tarte dijonnaise** »  
Jury présidé par le chef étoilé David Le Comte.  
Règlement à demander à [evenement@ville-dijon.fr](mailto:evenement@ville-dijon.fr)

Modification possible du programme, merci de vous référer au site [dijon.fr](http://dijon.fr)





Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant

L'excellence  
des savoir-faire  
français

## Qu'est-ce qu'une EPV ?

Créé en 2005, le label "Entreprise du patrimoine vivant" (EPV) est une marque de reconnaissance de l'État mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels. Délivré par l'État, après une instruction rigoureuse, il a pour objectif de récompenser des petites et des moyennes entreprises emblématiques de l'excellence française industrielle ou artisanale. Ses critères portent notamment sur la maîtrise de compétences avancées, renommées ou traditionnelles, en général associées à un terroir. Ils permettent de souligner nettement la haute valeur ajoutée d'une fabrication "made in France" aux yeux des acheteurs nationaux et internationaux. Cette action de promotion se voit amplifiée par une présence des entreprises labellisées sur les salons professionnels majeurs ainsi que par un appui à l'export. Ce label permet de valoriser efficacement les entreprises françaises face à la concurrence mondiale.

Plus d'informations sur  
[www.institut-metiersdart.org/epv](http://www.institut-metiersdart.org/epv)

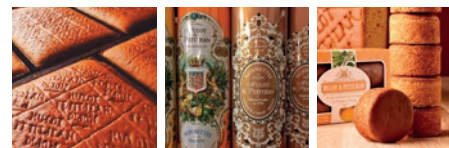


Fondée en 1796, la maison Mulot & Petitjean est l'héritière d'une longue et prestigieuse histoire. Entre tradition et modernité, Mulot & Petitjean demeure une entreprise familiale, fidèle à une tradition et à un savoir-faire transmis de génération en génération.

Aujourd'hui, notre pain d'épices est toujours fabriqué de manière artisanale, avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés, afin d'offrir à notre clientèle des produits de haute qualité.

En mars 2012, la maison Mulot & Petitjean a été labellisée "Entreprise du patrimoine vivant" pour son histoire et son patrimoine séculaires, ses capacités d'innovation et son savoir-faire rare.

Vous pouvez découvrir les secrets de cette recette qui a fait de Dijon la capitale française du pain d'épices dans notre musée situé sur notre site de fabrication au 6, boulevard de l'Ouest à Dijon.



Plus d'informations sur [www.mulotpetitjean.com](http://www.mulotpetitjean.com)



La Maison Briottet est une entreprise indépendante et familiale créée en 1836. Elle est implantée au cœur de Dijon, toujours dans les mêmes locaux.

Elle est reconnue pour sa crème de cassis de Dijon pour laquelle elle détient une Indication Géographique. Le Cassis Briottet se distingue par l'emploi exclusif de la variété la plus noble et la plus aromatique : le "Noir de Bourgogne" récolté en Bourgogne uniquement.

Chaque génération de Briottet ayant contribué à enrichir la gamme, la collection de liqueurs est désormais riche de plus de 60 références : des classiques framboise ou pêche de vigne aux créations originales telles que cactus piment figue de Barbarie ou thé vert Hibiscus.

Un savoir-faire ancestral allié à une sélection rigoureuse des meilleurs produits permet à la Maison Briottet de proposer des liqueurs haut de gamme réservées au secteur traditionnel : caviste, épicerie fine, bar, restaurant.



Plus d'informations sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)

# Les Anis de Flavigny

*un bien bon bonbon*

Depuis 1591, à Flavigny-sur-Ozerain, le bien bon bonbon reste fidèle à la même recette : chaque graine d'anis est patiemment enveloppée de fines couches de sirop, délicatement aromatisée durant 15 jours.

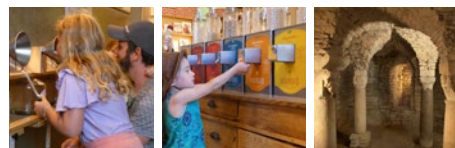
Au cœur de l'ancienne abbaye, la Fabrique des Anis de Flavigny est ouverte à la visite.

Venez découvrir l'atelier de fabrication des Anis, le musée des Anis, les anciens ateliers et la crypte carolingienne. Finissez la visite par un petit atelier olfactif et par la dégustation des Anis. Plus de 4 siècles de gourmandise font des Anis la plus ancienne marque de France.

Café et petite restauration sur place.

Visite et dégustation gratuites.

Durée de la visite : 30 mn.



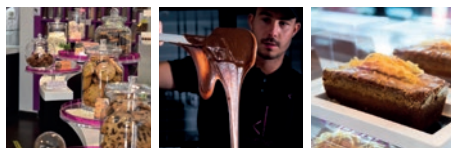
Plus d'informations sur [www.anis-flavigny.com](http://www.anis-flavigny.com)

# MAISON DUFoux

DEPUIS 1960

Institution prestigieuse depuis plus d'un demi-siècle, entreprise innovante du patrimoine vivant, la Maison est un trait d'union entre un savoir-faire artisanal préservé, transmission & innovation constante, entre la matière première et la noblesse de la fève de cacao brut & des créations colorées, gourmandes & variées, éphémères ou iconiques, comme "Les Caprices de Caroline".

Avec son propre atelier à Charolles, gage de qualité, de la maîtrise de son savoir-faire & de son esprit indépendant, la Maison & ses équipes ont fait le pari de conserver la qualité produit artisanal tout en devenant une marque française patrimoniale.



Plus d'informations sur [www.chocolatsdufoux.com](http://www.chocolatsdufoux.com)

# LEJAY LAGOUTE

CRÉATEUR DE LA CRÈME DE CASSIS EN 1841

Créateur de la crème de cassis de Dijon en 1841, expert macérateur et distillateur, LEJAY LAGOUTE perpétue un savoir-faire traditionnel et unique dans l'élaboration de ses recettes de crèmes et de liqueurs depuis des générations.

Élevant la qualité de sa crème de cassis au-delà des exigences liées à son Indication Géographique, nos équipes garantissent une sélection rigoureuse de ses cassis en France, une macération lente et un principe de décantation sans filtration pour une intensité aromatique incomparable.

Découvrez l'excellence de la crème de cassis LEJAY®, fantastique matière à création pour des cocktails intemporels ou des associations hautes en couleur.



Plus d'informations sur [www.lejay-cassis.com](http://www.lejay-cassis.com)

# GABRIEL BOUDIER DIJON

Savoir-faire et excellence font, depuis plus de 140 ans, la signature et l'esprit de la Maison Gabriel Boudier, entreprise familiale, 100% bourguignonne.

Une Maison devenue désormais un univers à elle seule... Depuis sa fondation en 1874, elle a en effet su inventer et décliner ses procédés de fabrication traditionnels pour ravir, par ses gammes d'exception, les amateurs avertis de crèmes de fruits, de liqueurs et de spiritueux tel le gin. Gabriel Boudier rime ainsi aujourd'hui avec moments de dégustation et d'authenticité. Elle se distingue par la maîtrise de ses approvisionnements en fruits (variétés, maturité à la récolte, traçabilité) et de ses méthodes d'extraction aromatique telles que la macération à froid et la distillation.

La crème de cassis de Dijon Gabriel Boudier a été maintes fois primée dans les concours internationaux les plus prestigieux.



Plus d'informations sur [www.boudier.com](http://www.boudier.com)



*Edmond Fallot*  
LA MOUTARDERIE

Créée en 1840, La Moutarderie Fallot est la dernière Maison indépendante et familiale en Bourgogne qui continue de fabriquer la moutarde selon un procédé artisanal : le broyage des graines de sénévé (moutarde) avec des meules de pierre. Ce savoir-faire ancestral permet en effet, en limitant l'échauffement, de préserver toutes les qualités gustatives et la force de la pâte de moutarde.

Qu'elles soient nature, ou aromatisée, de Dijon, en grains ou de Bourgogne, nous sommes certains que vous trouverez une manière de les utiliser pour mettre en valeur vos repas quotidiens ou d'exception.

Venez nombreux pour fabriquer votre propre moutarde et découvrir nos dernières créations... Bonne dégustation.



Plus d'informations sur [www.fallot.com](http://www.fallot.com)



Fondée en 1923, la maison Vedrenne est située au coeur de la Bourgogne à Nuits-Saint-Georges. Le Supercassis est le produit iconique de la marque Vedrenne pour le cassis. VEDRENNE utilise majoritairement la célèbre variété Noir de Bourgogne, la plus aromatique au monde.

Forte de son savoir-faire, Vedrenne propose de nouveaux parfums chaque année et continue son engagement avec les producteurs locaux pour la fabrication de ses liqueurs et sirops (coopérative de fruits, verriers et imprimeurs). Créé en 2001, le Cassissium vous invite à découvrir les différentes facettes de la production de la crème de cassis : de la baie à la bouteille. Puis éveillez vos papilles au savoir-faire de la Maison Vedrenne au cours de la dégustation : crème de cassis, plus de 35 liqueurs et plus de 40 sirops.



Plus d'informations sur [www.vedrenne.fr](http://www.vedrenne.fr)



Un savoir-faire artisanal cultivé depuis 3 générations. Fondée en 1975 par Denis Goyon et ses parents Solange et Gabriel, la marque Goyon-Chazeau traduit un savoir-faire familial cultivé depuis les années 50.

Entreprise du Patrimoine Vivant pour son expertise unique de la soudure de l'inox et du travail de la gorge, Goyon-Chazeau crée et fabrique entièrement à la main l'ensemble de ses couteaux et couverts de table, couteaux de cuisine et couteaux de poche, à partir de fournitures exclusives du bassin de Thiers.

L'exigence de la qualité forgée, la recherche d'ergonomie, des matières nobles et de a finition manuelle soignée, font des couteaux et couverts Goyon-Chazeau des objets incomparables et uniques, à forte valeur ajoutée.



Plus d'informations sur [www.goyon-chazeau.com](http://www.goyon-chazeau.com)

