



WEEK-END EN CÔTE-D'OR

GRAND DIJON

## Balade gourmande dans la cité des Ducs

**A DIJON, PATRIMOINE HISTORIQUE RIME AVEC CULTURE GASTRONOMIQUE. UNE DESTINATION IDÉALE POUR SE CONCOCTER UN WEEK-END « AUX PETITS OIGNONS » ENTRE SPÉCIALITÉS LOCALES, GRANDS CHEFS CUISINIER ET TABLES DE QUALITÉ. UN SÉJOUR D'AUTANT PLUS FORT EN GOÛT QU'IL SERA PROGRAMMÉ AU MOMENT DE LA DÉSORMAIS MYTHIQUE FOIRE GASTRONOMIQUE.**

### TRADITION Mulot et Petitjean, au nom du pain d'épices

Nous sommes place Bossuet, face à l'une des plus belles maisons à pans de bois du centre historique de Dijon, l'hôtel Catin de Richemont. Depuis 1805, le lieu est dédié au pain d'épices. Cette année-là, c'est la maison Boittier qui s'y installe. Aujourd'hui, Mulot et Petitjean, entreprise créée en 1796 et présidée depuis 1998 par Catherine Petitjean-Dugourd, y perpétue toujours la même tradition. Ici, on est garant de la recette du véritable pain d'épices de Dijon, fabriqué à base de farine de froment. Au même



titre que le cassis et la moutarde, le pain d'épices a contribué à assoir la notoriété du patrimoine gastronomique dijonnais et bourguignon. Pendant longtemps, les fabricants dijonnais ont été comparés à ceux de Reims (qui utilisaient, eux, de la farine de seigle). On dit du pain d'épices qu'il est apparu au X<sup>e</sup> siècle en Chine et qu'il aurait gagné l'Europe à la faveur des croisades. A Dijon, on évoque aussi beaucoup le « boïchet », cette pâtisserie à base de farine de froment et de miel qui, au XIV<sup>e</sup> siècle, avait paraît-il les faveurs de Marguerite de Flandres, l'épouse du duc Philippe le Hardi. De nos jours, Mulot et Petitjean reste le seul héritier de la tradition dijonnaise. Pour autant, l'entreprise, toujours

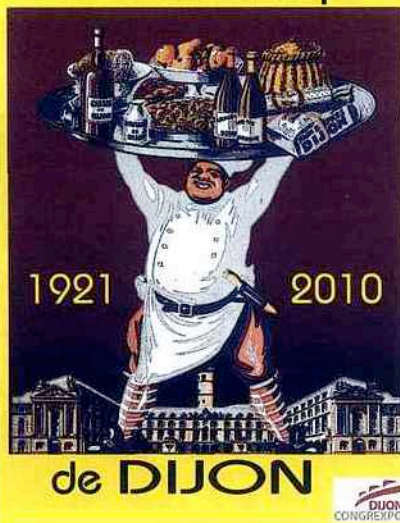
en quête de nouvelles saveurs et textures, mise sur l'innovation tout en préservant son savoir-faire ancestral. Le fabricant propose d'ailleurs des dégustations dans ses boutiques dijonnaises, ses produits étant également distribués chez Bourgogne Street (rue de la Liberté), une enseigne dédiée aux saveurs de la Bourgogne.

[www.mulotpetitjean.fr](http://www.mulotpetitjean.fr)

## LE GÎTE L'hôtel du Nord

Alors que son fils, William, dirige avec brio l'Hostellerie du Chapeau rouge, Dominik Frachot est lui à la tête de l'hôtel-restaurant du Nord, situé au pied de la porte Guillaume, face à la place Darcy. L'établissement date du XIX<sup>e</sup> siècle, quatre générations de Frachot s'y sont succédé. L'établissement (3 étoiles) possède 27 chambres et appartements. Il est doublé d'un restaurant qui décline avec soin et respect la grande cuisine bourgeoise française sur fond de tradition culinaire bourguignonne. [www.hotel-nord.fr](http://www.hotel-nord.fr)

## Foire Internationale et Gastronomique



## ÉVÈNEMENT Une sacrée foire !

Véritable institution locale, la Foire internationale et gastronomique de Dijon a tenu en 2010 sa 80<sup>e</sup> édition. En accueillant chaque année près de 180 000 visiteurs, elle est la cinquième foire de France toutes catégories confondues (derrière Paris, Marseille, Bordeaux et Strasbourg) selon le classement établi par l'OJS (Office de justification des statistiques). Mieux, elle est la première foire de France quant au nombre de visiteurs ramené au nombre d'exposants, aussi bien qu'au nombre d'habitants de la ville. Ici se rassemblent les gastronomies de toute la France : le cassoulet côtoie l'aligot, les ravioles du Dauphiné font table commune avec la fondue savoyarde... L'édition 2011 aura lieu du 1<sup>er</sup> au 13 novembre avec, comme chaque année, un pays étranger invité d'honneur. [www.foirededijon.com](http://www.foirededijon.com)

## LE COUVERT Chez Stéphane Derbord

Stéphane Derbord est Poitevin d'origine, mais dès l'école hôtelière, qu'il a faite à Dijon, le chef a épousé la gastronomie bourguignonne. Normal donc de le retrouver quelques années plus tard à Dijon. Après avoir notamment fait ses classes chez Guy Savoy, il a pris la succession de Jean-Paul Thibert, place Wilson. Passation de pouvoir fort réussie puisque Stéphane Derbord a su maintenir le niveau d'exigence et de qualité de l'adresse. Comme son prédécesseur, le chef voue une véritable passion aux produits du terroir. Ici, les volailles viennent de Bresse, les poissons de la Saône, le cassis de la Côte de Nuits... Mêlée à



la tradition, la créativité du chef donne naissance à quelques grands classiques revisités qui méritent le détour, au même titre que la cave qui compte ce que la Bourgogne donne de meilleur. [www.restaurantstephanderbord.fr](http://www.restaurantstephanderbord.fr)

**DÉCOUVERTE****Fromagerie Gaugry à Brochon**

Direction Brochon, au sud de l'agglomération dijonnaise (direction Beaune) où la Fromagerie Gaugry est installée depuis 1946. L'Ami du Chambertin, le Palet de Bourgogne, le Cendré de Vergy ou encore le Petit Creux sont, avec l'époisses, les spécialités de la maison. Outre sa boutique, la fromagerie familiale propose de découvrir pas à pas le processus de fabrication de ses fromages grâce à une galerie vitrée spécialement conçue à cet effet. Une visite assortie d'une dégustation de différents fromages faits maison et d'une exposition de matériel ancien.

[www.gaugryfromager.com](http://www.gaugryfromager.com)

**SHOPPING De la moutarde à la pompe**

Malgré la fermeture récente de l'usine Amora du quai Nicolas-Rollin, la tradition de la moutarde de Dijon est toujours bien présente dans la cité. Le musée de la Vie bourguignonne (voir plus loin) en retrace l'histoire, alors que la boutique Maille a toujours pignon rue de la Liberté, expose de jolis pots anciens et vend encore de la moutarde « en vrac » à la pompe ! [www.maille.fr](http://www.maille.fr)

**MAIS AUSSI...**

- **L'Atelier des chefs.** Le concept est original et se décline dans plusieurs villes de France. Il s'agit de proposer des ateliers de cuisine au grand public. En deux heures, les participants réalisent trois ou quatre recettes en suivant les conseils avisés d'un chef. Un moyen original d'apprendre quelques petits secrets en découvrant de nouvelles saveurs.

18, rue Chaudronnerie. Tél. 03.80.31.72.75

- **Dijon en Segway.** On appelle cela un gyropode ! Le Segway est un « deux roues » qui se pilote debout, de manière intuitive, grâce au mouvement du corps. L'office de tourisme de Dijon propose de s'en servir pour visiter la ville. Deux itinéraires au choix : le centre historique ou les allées du parc de la Colombière. Chaque visite débute par une session d'apprentissage de 10 min dirigée par un moniteur. [www.visitdijon.com](http://www.visitdijon.com)