



L'église Saint-Bénigne.
Ne pas manquer la crypte.

Dijon

Un week-end chez les Ducs de Bourgogne

Capitale des Ducs et des grands vins de Bourgogne, Dijon est un des hauts lieux de la gastronomie française. Ce n'est pas pour rien que bourguignon et bon vivant sont synonymes dans l'Hexagone. Mais ce n'est pas le seul motif d'y passer un week-end très agréable, à portée de TGV ou de quelques heures de route. La cité est aussi riche d'histoire et de culture. Près d'une centaine d'hectares de son centre sont classés au patrimoine de l'UNESCO depuis 2015.

TEXTE ET PHOTOS : **FABIEN DUNAND**

Res médiévales, maisons à colombages, palais ducal, églises romanes et gothiques, hôtels particuliers des XVII^e et XVIII^e siècles, tout cela s'offre à vous dans le centre entièrement piétonnier. Une belle balade s'impose, en compagnie d'un guide ou en suivant la chouette. Oui, la chouette ! Un parcours de promenade, que la conciergerie de votre hôtel se fera un plaisir de vous indiquer, est jalonné de plaquettes scellées sur les pavés du cœur historique. En suivant ces plaquettes numérotées, sur lesquelles une chouette est symbolisée, vous pourrez admirer les plus beaux spécimens architecturaux de la cité. Jusqu'à découvrir une petite statue de chouette, bien cachée dans le trou d'un contrefort de l'église Notre-Dame, et pourtant bien usée. Ce n'est pas étonnant. Il paraît que si vous la caressez de la main, mais attention, de la main gauche, elle exaucera vos vœux... Manifestement vous ne serez pas le premier, ou la première, à le faire.

La richesse culturelle et architecturale de Dijon remonte à la brillante période d'une lignée de quatre ducs

de Bourgogne, qui se sont succédé du XIV^e au XV^e siècle et qui n'ont cessé d'accroître leurs États. Par mariages, par héritages, leur Duché s'est étendu pendant plus d'un siècle jusqu'en Picardie, Champagne, Pays-Bas, Belgique, Alsace... Leur cour fastueuse, plus rayonnante alors que celle du roi de France, était l'un des principaux foyers d'art en Europe. C'était le temps de l'ordre de la Toison d'or, créé par l'un d'entre eux.

Le dernier des quatre, les Suisses le connaissent bien, c'est Charles le Téméraire, dont l'ambition démesurée l'a conduit au désastre. Il voulait constituer un véritable royaume entre la France et le Saint-Empire germanique, à l'image de la grande Lotharingie issue de la décomposition de l'empire de Charlemagne. Cette volonté l'amena à entrer en conflit avec tous ses voisins. Étant venu chatouiller les Helvètes à Grandson, ses troupes reçurent une sérieuse leçon sur place, puis à Morat, entre mars et juin 1476. Cette fessée magistrale n'ayant pas calmé le Téméraire, il finit par mourir quelques mois plus tard, alors qu'il faisait le siège de Nancy.



La Place en arc de cercle de la Libération.

Voici ce qu'il faudrait ne pas manquer d'approfondir en fonction de vos centres d'intérêt.

LE PALAIS DUCAL

Si les États de Bourgogne se sont effondrés après sa mort, le palais ducal est toujours debout et les richesses accumulées font du Musée des Beaux-Arts qu'il abrite l'un des

plus anciens et des plus importants musées de France. Plusieurs pièces du palais sont impressionnantes, à l'image de la salle de réunion des États ou des cuisines ducales.

Le Musée des Beaux-Arts occupe l'aile orientale du palais. Entièrement rénové, il présente une collection de 1500 œuvres d'art réparties dans 50 salles! Sa collection de peintres de la fin du Moyen Âge, des primitifs de toute l'Europe occidentale, est unique en France. Mais il présente aussi des peintres de la Renaissance, des XIX^e et XX^e siècles, jusqu'à l'art moderne.

Dans ces salles historiques, architecture, sculpture et peinture évoquent ensemble l'époque qui les a produites.

DE BELLES ÉGLISES

Les clochers, qui ne manquent pas, marquent le pourtour du territoire de l'ancien Dijon. Trois de ces nombreuses églises valent qu'on s'y arrête. L'église gothique Notre-Dame pour ses riches sculptures. Vauban y voyait «un bijou auquel manquerait une boîte pour le conserver». L'église Sainte-Bénigne, dont la crypte et sa rotonde, baignent dans une atmosphère un peu mystérieuse. Et l'église Saint-Michel, surtout pour sa façade qui en jette un jour de soleil.

La maison à colombages, entièrement rénovée, qui abrite la dernière fabrique de pain d'épice de Dijon, la maison Mulot et PetitJean.



LA CITÉ DE LA TABLE

Installée au cœur de la ville (12 Parvis de l'UNESCO), la Cité internationale de la gastronomie et du vin, de son nom complet, vous propose de belles expériences à vivre, y compris en famille. Quelques exemples. Une vaste exposition présente les mille façons de bien manger et de bien boire à la française au travers de multiples supports: vidéos, photos, théâtre, animations... Des ateliers conçus pour les adultes ou pour les enfants sont à disposition. Un restaurant, la Table des climats, dont le chef a travaillé dans de grandes maisons, vous propose des menus où c'est le vin qui commande. Autrement dit, les plats sont conditionnés par le choix du vin, et non l'inverse. Vous pourrez y déguster un vaste choix de nectars au verre, y compris de grands crus. On appelle cela de la «vinostronomie».

DIJON EN QUELQUES PLATS-SIGNATURES

Désolé, si vous lisez ceci, vous risquez fort d'avoir envie de passer à table. Car la cuisine bourguignonne ne lésine pas sur les recettes alléchantes. Même si, comme dans tous les arts, le plaisir est une affaire de goûts et de couleurs, difficile de ne pas succomber à l'une ou l'autre de ces tentations.

Les escargots à l'ail persillé était à l'origine un plat de fête, en particulier à Noël. Le bœuf



Notre chambre à la Résidence City Loft.

bourguignon, plat traditionnel du dimanche, qui sent bon le terroir. Les œufs en meurette, dont la sauce est faite de vin... de Bourgogne, de lardons, d'oignons et d'échalotes revenus dans du beurre. Le jambon persillé enrobé de gelée, qui nous vient des anciennes réjouissances pascales.

Ajoutez-y notamment la pochouse aux poissons et le coq au vin, le tout en version souvent revisitée aujourd'hui. Sans oublier le poulet Gaston Gérard, créé par l'épouse d'un ministre et maire de Dijon, alors qu'ils recevaient le célèbre critique culinaire Curnonsky dans les années 1930. Ayant versé accidentellement du paprika dans sa préparation, elle l'a rattrapée, c'est du moins ce qu'on raconte, en y ajoutant du vin blanc, de la moutarde, du comté râpé et de la crème fraîche.

C'est pour le coup qu'un Romand, plutôt Vaudois, pourrait dire: Santé, conservation! • FD



Architecture, sculptures et peintures s'harmonisent dans les salles du musée des Beaux-Arts.



La boutique Edmond Fallot, dernière moutarderie traditionnelle à Dijon.

HÉBERGEMENT

Comme dans toute grande ville touristique, vous trouverez toutes les catégories d'hébergement à Dijon, de l'hôtel de luxe aux chambres d'hôte. Nous avons fait le choix de la Résidence City Loft, située dans le centre-ville, près de ses principales attractions. Il est à 800 m de la gare. Parking dans la cour intérieure ou à proximité pour les automobilistes.

C'est un ancien grand magasin du XIX^e siècle transformé. Nous avons opté pour un studio de 35 m² avec un lit à baldaquin, douche et baignoire, îlot pour un prix tout à fait raisonnable. Ambiance jeune et sympa.

► www.cityloftdijon.fr

RESTAURANTS

Réputation gastronomique oblige, Dijon abrite plusieurs établissements étoilés ou recommandés par les guides.

Mieux vaut les privilégier pour ne pas tomber dans un piège à touristes.

C'est un peu plus cher, mais nettement plus sûr. En voici quelques-uns.

L'Hostellerie du Chapeau Rouge,

dans un ancien relais de poste, est tenue par le chef doublement étoilé William Frachot, lui-même fils de restaurateur. Après avoir travaillé auprès des grands chefs de la région, Jacques Lame-loise, Bernard Loiseau, mais aussi en Angleterre et au Canada, il vous invite à visiter « sa » Bourgogne au travers de ses assiettes. Parmi ses créations, l'œuf meurette (revisité), le soufflé pain d'épices, l'omble au cassis et le bouillon d'absinthe. Cuisine d'exception, même quand elle se montre plus voyageuse.

► [5 rue Michelet](http://5.rue.Michelet), www.chapeau-rouge.fr

Loiseau des Ducs, filiale du groupe de Saulieu, est installé dans un monument historique du XVI^e siècle, l'hôtel de Talmay. La cuisine de Jean-Bruno Gosse mérite bien son étoile Michelin. Lui aussi revisite les plats de Bourgogne

tout en proposant des classiques de Bernard Loiseau. La créativité de son œuf en meurette nuage de blanc et jaune confit fumé au foie a été récompensée lors du Championnat du monde de la spécialité en 2022. Petit plus : 40 références de vins au verre.

► [3 rue Vauban](http://3.rue.Vauban), www.bernard-loiseau.com/fr/loisaudesducs.html

L'Évidence est un Bib Gourmand. Le succès de Julien Burdin, qui a travaillé avec de grands chefs, est devenu une... évidence pour ses clients. Les produits sont de qualité, qu'ils viennent du terroir ou de plus loin, jusqu'à la mer, les mets agréablement dressés, le tout dans une ambiance de bistrot élégant et accueillant.

► [53 rue Jeannin](http://53.rue.Jeannin)
www.restaurant-levidence-dijon.com

BOUTIQUES

Dijon est réputée pour ses spécialités culinaires : la moutarde, la crème de cassis, le pain d'épices et le chocolat.

La maison **Mulot et PetitJean**, entreprise familiale fondée en 1796 est la dernière fabrique de pain d'épices à Dijon. On en comptait 12 le siècle dernier. Elle propose les grands classiques de la région, comme les nonnettes, ces petits gâteaux à base de pain d'épice, de marmelade d'orange et de miel que fabriquaient les nonnes du monastère. Mais aussi des recettes gourmandes, comme ces bouchées de foie gras, pain d'épice et mangue.

► [13 Place Bossuet](http://13.Place.Bossuet)
www.mulotpetitjean.com

La moutarde est un condiment typiquement dijonnais qui était déjà très populaire à l'époque des ducs de Bourgogne. La moutarderie **Edmond Fallot**, créée en 1840, est la dernière entreprise à fabriquer une véritable moutarde artisanale à base de graines cultivées en Bourgogne et broyées à la meule

► [Rue de la Chouette](http://Rue.de.la.Chouette), www.fallot.com

Les halles et les étals du marché central qui l'entourent accueillent les clients trois matins par semaine : mardi, vendredi et samedi. C'est l'occasion de découvrir en un seul lieu tous les produits de la région.

Avec des centaines de boutiques en centre-ville, celles et ceux qui préfèrent un shopping moins axé sur les produits de la table y trouveront également leur compte.

VOUS PRENDREZ BIEN UN KIR ?

Si, par une étrange destinée, vous n'avez jamais bu de Kir, c'est l'occasion, ou jamais, d'en déguster un. Mais alors un vrai : 1/5^e de crème de cassis de Dijon à 20°, allongé de 4/5^e de bourgogne aligoté¹. Depuis qu'il a fait le tour du monde, le Kir s'est en effet abâtardi. On le trouve un peu partout à base de vin blanc agrémenté de toutes les liqueurs imaginables. Il a également pris des lettres de noblesse sous le titre de Kir royal, quand le vin blanc est remplacé par des bulles de Champagne ou de Crémant de Bourgogne. Mais son origine remonte au début du XX^e siècle. En 1904, le premier maire socialiste de Dijon, Henri Barabant, obtient du conseil municipal de remplacer, pour les réceptions de la ville, le champagne, jugé trop cher, par du bourgogne aligoté. Le vin de l'époque se révélant trop amer, il décide de l'adoucir en y ajoutant de la liqueur de cassis, autre produit local. Le blanc-cassis était né. Mais personne n'a jamais eu l'idée de l'appeler Barabant. Cinquante ans plus tard, c'est un autre député-maire de Dijon, le truculent chanoine Kir, qui lui donna finalement son nom à force de lui faire de la publicité. Une anecdote pour vous donner une idée du personnage connu à l'époque dans toute la France. Un jour qu'à l'Assemblée nationale, un député communiste l'invectivait en lui reprochant de croire en Dieu sans l'avoir jamais vu, le bouillant chanoine lui a répondu « Et mon cul, tu l'as pas vu, et pourtant il existe ! »

1 Il s'agit des proportions actuelles. À l'origine, il était plus sucré avec 1/3 de crème de cassis et 2/3 de bourgogne aligoté.



Rue de la Chouette.