

Gastronomie, Vin et Culture :
Etude de cas : la Cité Internationale
de la Gastronomie et du Vin de Dijon



Barbara Cornet, septembre 2022

Sous la direction de Benoît Paumier

Mémoire de Master 2 - Management des Organisations Culturelles

Sommaire

Remerciements	3
Liste des abréviations	4
Introduction : Gastronomie et Culture : de quoi parle-t-on ?	5
CHAPITRE 1 : CITES DE LA GASTRONOMIE, RÉSEAU DES CITÉS ET POLITIQUES CULTURELLES DE LA GASTRONOMIE	10
1. Un réseau des Cités de la Gastronomie...	10
1.1. A l'origine : le classement du Repas Gastronomique des Français au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco	10
1.2. Cité(s) de la gastronomie et Réseau des Cités	16
1.3. Etat des lieux des Cités de la Gastronomie	19
2. ...en l'absence de politique culturelle en matière de gastronomie	24
2.1. En France : la gastronomie, négligée par les politiques culturelles ?	24
2.2. 2021, année de la gastronomie : signe d'une dynamique pour l'établissement d'une politique culturelle de la gastronomie ?	27
2.3. Les implications de l'absence d'une politique culturelle de la gastronomie sur le Réseau des Cités de la Gastronomie	29
CHAPITRE 2 : LE CAS DE LA CITE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON	31
1. Cité de la Gastronomie de Dijon : repères	31
1.1. Genèse et acteurs du projets	31
1.2. Focus sur les espaces d'exposition : le pôle culturel et le CIAP	36
2. La CIGV : cluster culturel unique, dynamiques multiples	42
2.1. Un cluster culturel délibéré et patrimonial : définition	43
2.2. Harmoniser des dynamiques multiples	45
3. Un établissement unique en son genre ?	52
3.1. Gastronomie, vin et tourisme : les différences	52
3.2. L'exemple de la Cité du Vin à Bordeaux	55
3.3. A propos de la Cité des Climats et vins de Bourgogne	58
Conclusion	61

Bibliographie	63
Annexes	69
Annexe 1 : Entretien du 4.02.2022 avec Déborah Dupont-Daguet, propriétaire de la Librairie Gourmande	69
Annexe 2 : Entretien du 11.02.2022 avec Emmanuel Perier, Head Manager International Programs, Ferrandi	73
Annexe 3 : Entretien du 9.03 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon	83
Annexe 4 : Entretien du 24.08.2022 avec Solène Jaboulet, Directrice Marketing et Communication, Cité du Vin - Fondation pour la culture et les civilisations du vin	105
Annexe 5 : Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon	106
Annexe 6 : Entretien du 9.09 avec Olivier le Roy, Directeur de la Cité des Climats & vins de Bourgogne	117

Remerciements

Mes remerciements s'adressent avant tout à M. Paumier, qui a très gentiment accepté de diriger mon travail. Je le remercie pour ses conseils et sa disponibilité tout au long de la rédaction de ce mémoire.

Merci à tous les professionnels qui ont accepté de m'accorder un entretien et pour nos échanges riches et clairvoyants.

Merci à Benoît Mernier, mon professeur d'orgue au Conservatoire royal de Bruxelles qui m'encourage et m'accompagne dans mon parcours musical et universitaire.

Merci à mes amis, qui m'ont apporté réconfort et accompagnement tout au long de cette année universitaire, partagée entre Paris et Bruxelles.

Je tiens également à remercier mes parents et ma sœur, soutiens sans faille dans chacun des projets dans lesquels je m'investis.

Liste des abréviations

BVIB	Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
CAVB	Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne
CCVB	Cité des Climats et vins de Bourgogne
CIAP	Centre d'Interprétation de l'Architecture et du Patrimoine
CIG	Cité Internationale de la Gastronomie
CIGV	Cité International de la Gastronomie et du Vin
CNAC	Conseil National des Arts Culinaires
COS	Comité d'Orientation Stratégique
CRSD	Contrats de redynamisation de site de défense
FNEB	Fédération des Négociants-Eleveurs de Grande Bourgogne
IEHCA	Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
MFPCA	Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires
PCI	Patrimoine Culturel Immatériel
PSC	Projet Scientifique et Culturel
RGF	Repas Gastronomique des Français
RSE	Responsabilité Sociale des Entreprises

Introduction : Gastronomie et Culture : de quoi parle-t-on ?

Gastronomie : définition

La gastronomie peut se définir “comme une expression culturelle, comme une pratique culturelle, comme une industrie culturelle qui produit des biens et des services, et comme un patrimoine culturel”¹. Ainsi, elle constitue à elle seule “un groupe unique et particulier du champ de la culture”². A travers cette définition, on comprend que la gastronomie fédère de nombreux acteurs. Elle rassemble entre autres “des organismes fédérateurs et des acteurs de la production agricole [...], les artisans et les commerces de bouche [...], les restaurants [...], les festivals et évènements dans lesquels la gastronomie est centrale [...], les organismes, associations sectorielles et communautaires qui contribuent à structurer et à rassembler les acteurs du secteur de la gastronomie”³. Cet objet culturel concerne donc des acteurs d’horizons variés, au-delà du seul champ de la culture. Ainsi, en plus de sa dimension culturelle, la gastronomie “noue d’étroites relations [avec] l’économie politique et le commerce [...] aspects fondamentaux à la définition de la gastronomie”⁴.

Gastronomie : enjeu politique

Par son intégration à différents champs : culturel, économique, politique, la gastronomie devient “un facteur d’attractivité touristique du territoire et un moteur pour toute la filière agro-alimentaire”⁵. On voit alors apparaître au début des années 2000 le terme de *gastrodiplomatie* qui désigne “les politiques publiques de promotion de cuisines nationales ou régionales”⁶. La stratégie politique qui consiste à faire appel à la gastronomie pour développer économiquement un pays ou un territoire a été mobilisée avec succès par différents pays, en Asie notamment.

¹ Csergo J., *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l’UNESCO : Histoire et Enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016

² id.

³ Csergo J. et al, *Mémoire pour la reconnaissance de la gastronomie comme industrie culturelle et créative*, Montréal, 2017

⁴ Csergo J., 2016, op.cit.

⁵ Fouilleux E. et Michel L. (dir), *Quand l’alimentation se fait politique(s)*, Presses universitaires de Rennes, 2020

⁶ id.

Le classement du Repas Gastronomique des Français sur la liste du Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO

L'adoption de la Convention pour la sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel (PCI) de l'UNESCO en 2003, entre autres facteurs, a initié une réflexion en France sur la possible mise en place d'une politique de la gastronomie, qui nous le verrons au cours de ce travail, ne fait pas l'objet d'une politique culturelle spécifique.

En effet, cette même convention a fait naître l'idée de l'inscription du patrimoine culinaire français sur la liste du PCI de l'UNESCO, démarche qui a abouti en 2011 avec le classement du "Repas gastronomique des Français" (RGF) sur cette liste. Ce classement résulte d'un projet initié par l'IEHCA (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation) et porté par la MFPCA (Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires) qui ne vise en rien "à prouver une éventuelle supériorité française en matière de gastronomie"⁷ mais qui se veut être "un levier pour répondre aux enjeux de la transmission, de la promotion et du renouvellement de ce patrimoine vivant"⁸.

Du classement du RGF sur la liste du PCI de l'UNESCO aux Cités de la Gastronomie

Le classement du Repas Gastronomique des Français à l'UNESCO s'accompagne d'un plan de gestion articulé autour de cinq missions principales : scientifique, de documentation et recherche, éducative de transmission par l'éducation, médiatique, pour améliorer la visibilité du RGF, culturelle et festive, par le biais de création d'évènements et d'établissement dédiés et de coopération, en renforçant les liens à l'international⁹. Dans ce cadre, la MFPCA rédige un projet de Cité de la Gastronomie qui s'accompagne en 2012 d'un appel à manifestation d'intérêt, afin de sélectionner une ville désireuse d'accueillir ce futur nouvel équipement culturel. Face aux candidatures jugées intéressantes de plusieurs villes, le gouvernement annonce la création d'un réseau d'équipements culturel et non, comme pensé initialement, le développement d'un établissement unique. Comme nous le verrons par la suite, les

⁷ Dumas C. (dir.), *Rapport d'information n°440 fait au nom de la commission des Affaires culturelles sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO*, Sénat, Paris, 2008

⁸ id.

⁹ Pagès D., *Les Cités de la Gastronomie, lieux culturels, scientifiques et touristiques*, in Fumey G. (dir.), *L'alimentation demain : Cultures et médiations*, CNRS Éditions, Paris, 2016

villes retenues pour abriter une Cité de la Gastronomie sont : Paris-Rungis, Tours, Dijon et Lyon.

Une Cité se définit comme “espace de découverte et de dégustation ; centre de ressources, de formation et d’orientation ; pôle économique et touristique respectueux des enjeux du développement durable ; vitrine de l’excellence et de la diversité des productions et des savoir-faire ; lieu vivant favorisant la compréhension mutuelle par la mise en valeur de la diversité des pratiques culinaires ; espace d’exposition ; laboratoire de création et d’innovation culinaire”¹⁰. L’objectif des Cités de la gastronomie est de contribuer au développement de l’attractivité et à “renforcer la notoriété des territoires d’implantation [...] tout en favorisant le renforcement des liens sociaux autour d’une culture commune du bien-être ensemble autour de la table.”¹¹

Les projets de Paris Rungis et Lyon n’étant, nous le verrons par la suite, pas encore opérationnels et la Cité de Tours n’étant pas pleinement déployée, c’est la Cité de Dijon que nous avons choisi d’analyser plus en détail dans notre étude.

La Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon

S’appuyant sur le double classement à l’UNESCO du RGF et des Climats de Bourgogne, la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon (CIGV) inaugurée le 6 mai 2022 se présente comme l’aboutissement d’un volet du plan de gestion précédemment introduit. Implantée dans le coeur de la ville, sur un site de six hectares abritant l’ancien hôpital, elle se veut être le reflet d’un site aux dimensions à la fois “urbaine, patrimoniale, culturelle, touristique, gastronomique et viticole”¹². Ce nouvel espace, qui abrite un centre d’interprétation de l’architecture et du patrimoine (CIAP), un espace d’exposition, de formation, un Village by CA, un cinéma et des logements réhabilités au sein d’un éco-quartier fait se côtoyer de nombreux acteurs publics et privés. Cette concentration d’acteurs au sein d’un même espace au service de la valorisation du patrimoine immatériel résulte d’une

¹⁰ Boutaud J.-J., *L’invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques*, Politiques de communication, 2015/2 (N° 5), p. 65-8

¹¹ <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/reseaudescites-de-la-gastronomie/> [consulté en 08.2022]

¹² <https://www.dijon.fr/Dijon-Capitale/Gastronomie-vin/La-Cite-internationale-de-la-gastronomie-et-du-vin2> [consulté en 08.2022]

stratégie d'attractivité territoriale "basé[e] sur l'intervention des pouvoirs publics pour stimuler les interactions"¹³. La CIGV, lieux où "multiples acteurs coexistent et interagissent dans le cadre de facteurs sociaux, économiques, institutionnels et géographiques"¹⁴ répond ainsi à la définition d'un cluster culturel.

La Cité du Vin à Bordeaux et la Cité des Climats et vins de Bourgogne

Parallèlement à l'avènement de la CIGV, édifiée pour animer les classements à l'UNESCO du RGF et des Climats de Bourgogne, on remarque le développement et l'apparition en France de deux autres projets similaires à celle-ci, portant également le nom de Cité et tournés cette fois-ci avant tout autour du vin. Il s'agit de la Cité du Vin, établissement inauguré en 2016 à Bordeaux et d'un autre projet destiné à promouvoir le classement à l'UNESCO des Climats de Bourgogne uniquement : la création de la Cité des Climats et vins de Bourgogne, annoncée pour le printemps 2023, à Beaune, Chablis et Mâcon.

Face à la multiplication des équipements culturels autour de la gastronomie et du vin en France et plus particulièrement en Bourgogne, pour animer les classements à l'UNESCO du RGF et des Climats de Bourgogne et porter à la connaissance d'un large public ces patrimoines matériels et immatériels, l'avenir de la CIGV nous pose question. La région Bourgogne ne se dote-t-elle pas de trop de nouveaux établissements culturels ? Ces ouvertures ne sont-elles pas trop nombreuses et rapprochées dans le temps et dans l'espace ? N'y a-t-il pas un risque qu'une Cité soit favorisée plutôt qu'une autre ?

Pour répondre à ces questionnements, nous nous appuierons sur des articles de revues scientifiques, des ouvrages de recherche, des entretiens, ainsi que des articles de presse généraliste et spécialisée et sur des sites internet associés.

Le premier chapitre de ce travail sera consacré à la définition des Cités de la Gastronomie, de leur réseau et aux politiques culturelles en matière de gastronomie. Dans une première partie, nous retracerons l'itinéraire du réseau des Cités de la Gastronomie, du classement du repas gastronomique des français au patrimoine

¹³ Chabault D.. *Dynamiques territoriales et clusterisation de la gastronomie française*, Gestion 2000, vol. 33, no. 2-3, 2016, pp. 115-140

¹⁴ id.

culturel immatériel de l'Unesco à l'annonce de la création du réseau des Cités. Ensuite, nous dresserons un historique des politiques culturelles de la gastronomie en France et nous nous intéresserons aux liens que celles-ci entretiennent ou non avec le réseau des Cités. Le second chapitre de ce travail sera spécifiquement consacré à l'étude du cas de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon. Dans une première partie, nous présenterons la genèse et le pôle culturel de cet établissement. Ensuite, nous ferons un point sur les enjeux auxquels un établissement de cette envergure doit faire face en nous appuyant sur les notions de cluster culturel délibéré et patrimonial. Enfin, après avoir présenté les différences entre tourisme gastronomique et oenotourisme, nous présenterons deux établissements dont les propositions se rapprochent de celle de la Cité du Vin et de la Gastronomie de Dijon : la Cité du Vin et la Cité des Climats et vins de Bourgogne.

CHAPITRE 1 : CITES DE LA GASTRONOMIE, RÉSEAU DES CITÉS ET POLITIQUES CULTURELLES DE LA GASTRONOMIE

1. Un réseau des Cités de la Gastronomie...

1.1. A l'origine : le classement du Repas Gastronomique des Français au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco

La création du réseau des Cités de la Gastronomie découle du classement du Repas Gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. S'intéresser à l'histoire du classement de cet objet permet de se familiariser avec les acteurs qui participeront ensuite à la gestion et à l'animation du réseau des Cités de la Gastronomie.

Le projet de reconnaissance de la gastronomie française à l'Unesco a été impulsé par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) (voir encadré 1), en 2006, date de la ratification de la Convention pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel par 153 pays, dont la France. Le souhait de l'IEHCA était alors de "faire prendre conscience de l'importance du patrimoine et de la culture gastronomique" et de "favoriser la mise en place d'une politique culturelle dédiée"¹⁵. Afin d'assurer une visibilité suffisante à ce projet et pour faire adhérer des personnalités politiques susceptibles d'accélérer cette reconnaissance, l'IEHCA mobilise un certain nombre de "relais pour attirer l'attention présidentielle"¹⁶. En effet, parallèlement à l'action de l'IEHCA, un comité de soutien fort de "200 signataires, personnalités éminentes venues d'horizons divers (chefs, universitaires, politiques, etc.)"¹⁷ a été fondé et "une réflexion scientifique a été initiée [...] par la constitution d'un comité d'experts composé d'universitaires et de chercheurs français et étrangers"¹⁸.

¹⁵ Pagès D., *De l'invention du Repas gastronomique des Français aux Cités de la gastronomie : un patrimoine culturel immatériel en devenir (1ère partie)*, Quaderni, 2021/2 (n° 103), p. 119-142

¹⁶ Naulin S., *Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culturel*, Sciences de la société, 87, 2012

¹⁷ Dumas C. (dir.), *Rapport d'information n°440 fait au nom de la commission des Affaires culturelles sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO*, Sénat, Paris, 2008

¹⁸ id.

Encadré 1 : Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA)



Figure 1 : Logo de l'IEHCA¹⁹

L'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) est une agence de développement scientifique et culturel créé en 2001 par le ministère en charge de l'enseignement supérieur et de la recherche en partenariat avec la région Centre-Val de Loire et l'Université de Tours. Cet institut, de statut associatif, a pour but d'encourager la recherche universitaire portant sur les cultures et le patrimoine alimentaires dans le champ des sciences humaines et sociales. Egalement, l'IEHCA met ses compétences et savoir-faire au profit des entreprises et des institutions à travers la mobilisation de son réseau académique et professionnel pour l'organisation et la mise en œuvre d'évènements scientifiques, le commissariat d'exposition, l'ingénierie pédagogique et de formation. En effet, le conseil scientifique de l'Institut coordonne un réseau de plus de 400 chercheurs européens en *Food Studies*, affirmant ainsi sa position à l'international. Depuis sa création, l'IEHCA abrite la première bibliothèque européenne de recherche consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation. Associé aux Presses Universitaires de François-Rabelais et aux Presses Universitaires de Rennes, l'IEHCA a créé la collection « Tables des Hommes » consacrée aux cultures alimentaires.

C'est l'IEHCA qui en 2006, suite à la ratification de la France de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco, fait germer l'idée d'une candidature de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Acteur important du réseau des Cités de la gastronomie, il participe aux réunions du réseau des Cités de la gastronomie en tant qu'expert et est pleinement intégré à la Cité internationale de la gastronomie de Tours.²⁰

¹⁹ <https://iehca.eu/fr/> [consulté en 08.2022]

²⁰ id.

La volonté d'inscrire la gastronomie française à l'UNESCO coïncide ainsi avec la ratification de la Convention pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel. Jusqu'ici "seul le patrimoine matériel (monuments, objets, etc.) faisait en effet l'objet d'une valorisation et d'une protection au niveau mondial"²¹. L'un des objectifs annoncé de cette Convention est de "rééquilibrer la représentation du patrimoine en faveur des pays du Sud, plus riche en patrimoine immatériel que matériel"²². Le PCI couvre ainsi cinq domaines "Traditions et expressions orale ; Arts du spectacle ; Pratiques sociales, rituels et événements festifs ; Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers; Les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel"²³. Les pratiques alimentaires, et plus généralement la gastronomie ne sont donc pas directement visés par cette Convention. Cependant, "face à la complexité de la notion de PCI et aux compromis diplomatiques dont résulte la Convention, des zones floues demeurent, comme autant de marges d'interprétations possibles"²⁴.

Cette Convention naissante dont le processus d'inscription était encore imprécis nécessitait, pour qu'un projet d'inscription aboutisse, un fort soutien politique. En effet "les directives opérationnelles devant guider les dépositaires de projets d'inscription ne sont pas encore publiées (elles le sont en juin 2008) et comme aucun élément du patrimoine culturel immatériel n'est encore inscrit sur les listes (les premières inscriptions ont lieu en novembre 2008), il n'existe pas de "jurisprudence" à laquelle les États puissent se référer pour orienter leurs dossiers de candidatures. Le seul élément tangible dont disposent États, communautés et groupes d'intérêt pour se guider est le texte de la Convention mais il demeure assez vague"²⁵. Ce soutien de la puissance publique a été officialisé par Nicolas Sarkozy, alors président de la République, le 23 février 2008, au moment de l'inauguration du 45e Salon international de l'agriculture. Il annonce alors son souhait "que la France soit le premier pays à déposer, dès 2009, une candidature auprès de l'UNESCO pour permettre la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique [français] au

²¹ Naulin, op. cit.

²² Pagès, op.cit.

²³ Boutaud J.-J., *L'invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques*, Politiques de communication, 2015/2 (N° 5), p. 65-82

²⁴ Csergo J., *Le Repas gastronomique des Français inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco*, Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires, 2011

²⁵ Naulin, op.cit.

patrimoine mondial”²⁶. Ce soutien officiel, qui vient légitimer le projet de l’IEHCA s’accompagne des ces quelques mots “nous avons la meilleure gastronomie du monde”²⁷ qui suscitent de vives réactions médiatiques et politiques. Nombres de pays étrangers “dénoncent la prétendue supériorité de la France en matière de gastronomie et qualifient sa démarche d’élitiste et d’arrogante”²⁸ et, plus alarmant, l’UNESCO s’inquiète de voir “dans cette prétention la marque d’une mécompréhension de la philosophie de la Convention”²⁹, faisant ainsi peser une menace sur la concrétisation du projet de classement de la gastronomie française sur la liste du PCI de l’UNESCO.

Encadré 2 : Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA)



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires

Figure 2 : Logo de la MFPCA³⁰

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) est une association de loi de 1901, constituée en 2008 dans le but de porter le dossier de candidature de l’inscription du Repas Gastronomique des Français sur la liste représentative du PCI de l’UNESCO. La MFPCA, présidée par Jean-Robert Pitte, a pour mission d’ “assurer en lien avec l’Etat la veille et le suivi des mesures de sauvegarde et [de] garantir la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l’esprit de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel”³¹. C’est cette association qui a préconisé la création d’une Cité de la Gastronomie. Elle assure l’animation et le pilotage du Réseau des Cités de la Gastronomie.³²

²⁶ Sarkozy N., *Déclaration sur les défis et priorités de la politique agricole en France et au niveau européen*, Paris, 2008

²⁷ id.

²⁸ Naulin, op. cit.

²⁹ id.

³⁰ <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/> [consulté en 08.2022]

³¹ <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/quest-ce-que-le-rgf/la-mission/> [consulté en 08.2022]

³² <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/> [consulté en 08.2022]

Dès lors, l'enjeu principal concerne la précision du "champ de la demande, afin qu'elle corresponde aux critères fixés par l'UNESCO".³³ La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) (voir Encadré 2), est ainsi missionnée "au printemps 2008 [...] par le président de la République pour constituer le dossier"³⁴ de classement de la gastronomie française sur la liste du PCI de l'UNESCO dans le but plus précisément de "promouvoir le projet, réunir les acteurs, fédérer les volontés, préparer le dossier et le faire aboutir"³⁵. Il s'agissait alors dans un premier temps "de définir cette fois-ci positivement la gastronomie en vue de son inscription"³⁶. Julia Csergo, historienne, est chargée de la rédaction scientifique du dossier, entourée d'un comité d'experts. Parallèlement, un groupe interministériel réunissant des membres des ministères de l'agriculture et de la pêche, le ministère de la culture et de la communication, le ministère en charge du tourisme, le ministère de la recherche et de l'enseignement supérieur et enfin le ministère des affaires étrangères et européennes est constitué pour suivre l'avancement du projet, en consultation avec l'Élysée. Il n'est plus question de faire reconnaître une prétendue supériorité de la gastronomie française sur les autres nations. Il s'agit de définir trois dimensions à "la gastronomie pour pouvoir être reconnue comme patrimoine culturel immatériel par l'Unesco : l'égalité (entre les différentes gastronomies nationales), le caractère populaire de la pratique et sa dimension culturelle (identitaire)"³⁷. De plus, la preuve doit être apportée que "l'élément à inscrire est l'objet d'un attachement populaire (dimension égalitaire de la culture) et désintéressé (dimension non monétaire)"³⁸. La Convention stipule également qu'un PCI doit être défini par une communauté qui se mobilise pour la reconnaissance d'un patrimoine en particulier. Cela n'a pas été le cas pour la reconnaissance du RGF pour laquelle "les porteurs du projet mettent en place des dispositifs de recueil indirect de l'opinion"³⁹ via l'organisation de manifestations à caractères scientifiques ou la réalisation d'enquêtes. Un compromis est enfin trouvé autour de la notion de Repas Gastronomique des Français, "entre la spécificité française de la grande cuisine –

³³ Dumas, op. cit.

³⁴ Naulin, op. cit.

³⁵ Csergo J., op. cit.

³⁶ Naulin, op.cit.

³⁷ id.

³⁸ id.

³⁹ id.

soulignée par le terme “gastronomique” - et l’aspect populaire attendu par l’Unesco – représenté par l’expression “repas (...) des Français”⁴⁰.

Le RGF, représentant principalement le domaine pratiques sociales, rituels et événements festifs de la Convention pour la Sauvegarde du PCI est ainsi résumé, dans le dossier de candidature pour l’inscription sur la liste du PCI présenté lors du 5e comité intergouvernemental de sauvegarde du PCI à Nairobi :

“Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles). C’est un repas festif réunissant des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, “l’art de bien manger et de bien boire”. Cette pratique, très populaire et familière à tous les Français, se développe en France depuis des siècles. Elle se transmet et évolue en permanence. C’est une pratique sociale qui s’attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu’à des mets particuliers. Son homogénéité dans toute la communauté provient :

- d’une part, du sens qu’elle lui donne : le bien être ensemble, l’attention à l’Autre, le partage autour du plaisir du goût, l’équilibre entre l’être humain et les productions de la nature ;

- d’autre part, des rites précis selon lesquels il se déroule : recherche de bons produits, référence aux corpus de recettes codifiées, savoir-faire culinaires, esthétisation de la table, succession des services, mariage des mets et des vins, conversations autour des mets.

Le repas gastronomique rythme la vie des membres de la communauté. Il resserre le cercle familial et amical et, au-delà, renforce le lien social. Il constitue un repère identitaire important et procure un sentiment de continuité et d’appartenance.”⁴¹

La validation de la candidature du RGF, déposée au moment du comité précédemment cité, entraîne le classement officiel du RGF sur la liste du PCI de l’UNESCO en novembre 2010. Il s’agit alors du premier élément lié aux cultures

⁴⁰ id.

⁴¹ *Dossier de candidature n°00437 pour l’inscription sur la liste représentative du patrimoine culture immatériel*, Unesco, Nairobi, 2010

culinaires classé à l'UNESCO. Depuis, "près d'une vingtaine d'éléments issus des patrimoines alimentaires de différents pays ont été reconnus et inscrits sur les listes du patrimoine culturel immatériel"⁴².

De manière à "aider à renforcer la viabilité actuelle de l'élément [le RGF] et permettre à cette viabilité de ne pas être menacée dans le futur"⁴³, cinq mesures de sauvegardes sont proposées s'attachant à "la transmission formelle par l'éducation, au développement de la documentation et de la recherche, à la création d'outils et d'équipements de sensibilisation et d'information au plus grand nombre, au renforcement du dialogue interculturel par la coopération internationale."⁴⁴

C'est la troisième mesure, tenant au développement de la documentation et de la recherche qui va particulièrement nous intéresser dans ce travail et que nous développerons plus particulièrement. Celle-ci se décline en trois volets, et c'est le premier qui retient notre attention. Il se définit ainsi : "L'Etat engagera une réflexion avec l'ensemble des acteurs concernés, privés comme publics (notamment les collectivités territoriales), afin d'étudier les conditions de création d'un équipement culturel pluridisciplinaire à dimension nationale et internationale qui contribuera à sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs de l'élément, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en France et dans le monde."⁴⁵

1.2. Cité(s) de la gastronomie et Réseau des Cités

Le classement du Repas Gastronomique des Français au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco s'est donc accompagné de mesures de sauvegarde destinées à animer l'inscription de ce nouvel objet culturel parmi lesquelles figurent la création d'un "équipement culturel pluridisciplinaire"⁴⁶ nommé Cité de la Gastronomie.

⁴² Sanner P., *Le Réseau des Cités de la gastronomie, un outil innovant et fédérateur dédié à la mise en valeur des cultures culinaires*, In Situ, 41, 2019

⁴³ *Dossier de candidature n°00437*, op.cit.

⁴⁴ id.

⁴⁵ id.

⁴⁶ id.

Création d'une Cité de la Gastronomie : une idée nouvelle ?

Le milieu des années 80 marque le "début de reconnaissance des arts culinaires par les institutions culturelles"⁴⁷ avec la publication d'un *Rapport aux ministres sur la promotion des arts culinaires* en 1985, confié à Jean Ferniot. Ce document issu d'une "mission de réflexion et de proposition sur la partie de notre patrimoine culturel et économique, que représente la gastronomie française"⁴⁸ recommande la création d'une "institution vivante, un lieu de rencontre et d'animation, s'inspirant [...] du Centre Pompidou"⁴⁹, inauguré huit ans plus tôt. Un lieu décrit comme un "centre international de la gastronomie [qui] deviendrait le haut lieu du goût [...] une réalisation unique, de nature à attirer dans un [...] temple culturel et ludique, des visiteurs du monde entier"⁵⁰. Un lieu susceptible d' "accueillir des archives modernes [...] toutes les informations concernant les arts de la cuisine [...] [des] colloques, séminaires et réceptions."⁵¹ Cette recommandation est alors restée sans suite.

Plus tard, en 2001, a été annoncé le projet la création d'un Palais du Goût à Lyon, destiné à "la mise en valeur de l'incontestable patrimoine gastronomique de la ville"⁵². Bien que "très élaboré, ce projet ne verra finalement pas le jour, la décision ayant été prise de prioritairement financer le Parc Olympique Lyonnais"⁵³.

Enfin, en 2009, alors que l'idée de la création d'une Cité de la gastronomie reprend progressivement du terrain avec le montage du dossier d'inscription du RGF au PCI, le ministère de la Culture envisage "un recensement des institutions existantes pour mettre en réseau leurs actions, moins coûteux."⁵⁴

L'idée initiale d'un établissement culturel dédié à la gastronomie, pour animer l'inscription du RGF au PCI de l'UNESCO l'emporte finalement. Cette Cité de la

⁴⁷ Chevrier F., *Notre gastronomie est une culture*, François Bourin, Paris, 2011 in Sanner, op. cit.

⁴⁸ Ferniot J., *Rapport aux ministres sur la promotion des arts culinaires*, Paris, 1985

⁴⁹ id.

⁵⁰ id.

⁵¹ id.

⁵² L'Hôtellerie n° 2743, *Hebdo 8 Novembre 2001*, 2001

https://www.lhotellerie-restauration.fr/lhotellerie/articles/2743_08_novembre_2001/au_fil_de_la_semaine_1.html [consulté en 08.2022]

⁵³ Csergo J., Chapitre 13 : Espoirs et déboires d'une nouvelle industrie culturelle, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l'UNESCO : Histoire et Enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016, p. 101-112

⁵⁴ Pagès D., *De l'invention du Repas gastronomique des Français aux Cités de la gastronomie : un patrimoine culturel immatériel en devenir (1ère partie)*, Quaderni, 2021/2 (n° 103), p. 119-142

Gastronomie, souhaitée par la MFPCA se veut être “un espace vivant favorisant par des activités pédagogiques (ateliers, production éditoriale), artistiques et documentaires (expositions, rencontres et discussions), une meilleure connaissance de la pratique culturelle et sociale du repas gastronomique des Français, de ses rites, et plus largement des traditions des repas des communautés partout dans le monde.”⁵⁵ Ainsi, au printemps 2012 est publié un appel à manifestation d'intérêts à destination des villes intéressées d'accueillir la future Cité de la Gastronomie.

D'une Cité unique au Réseau des Cités de la gastronomie

L'appel de la création d'une Cité de la Gastronomie rencontre du succès car six villes déposent leur candidature : Beaune, Tours, Dijon, Lyon, Versailles et Paris-Rungis. Face à ce nombre important de candidatures, l'arbitrage s'avère difficile et “l'État et les trois ministères concernés (Culture, Agriculture, Agroalimentaire) ne parviendront pas à trancher en faveur d'une seule ville”⁵⁶. Ainsi est annoncée, le 19 juin 2013⁵⁷ “la création d'un réseau d'équipements culturels à destination du grand public, consacrés à la promotion du “repas gastronomique des Français” et à la transmission de ses valeurs”⁵⁸ par les ministres de la Culture et de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. La création d'un Réseau est donc décidée pour “favoriser l'émergence de quatre Cités de la gastronomie”⁵⁹ et faciliter la “m[ise] en commun de leurs énergies pour inventer un outil original et performant de transmission et de mise en valeur de notre patrimoine gastronomique”⁶⁰.

Les quatre villes élues pour abriter les futures Cités de la Gastronomie sont : Tours, Dijon, Lyon et Paris-Rungis. L'animation et la gestion de ce Réseau ont été confiées à la MFPCA “ambitionne de devenir un outil original et fédérateur au service de la culture alimentaire et du patrimoine gastronomique de la France”⁶¹. Les objectifs de la MFPCA en matière d'animation de ce réseau concernent entre autres “la

⁵⁵ *Dossier de candidature n°00437 pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culture immatériel*, Unesco, Nairobi, 2010

⁵⁶ Boutaud J.-J., *L'invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques*, Politiques de communication, 2015/2 (N° 5), p. 65-8

⁵⁷ *Dossier de Presse : Les Cités de la Gastronomie*, Ministère de la Culture et de la Communication, Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Paris, 2013

⁵⁸ Sanner P., *Le Réseau des Cités de la gastronomie, un outil innovant et fédérateur dédié à la mise en valeur des cultures culinaires*, In Situ, 41, 2019

⁵⁹ id.

⁶⁰ *Dossier de Presse : Les Cités de la Gastronomie*, op.cit.

⁶¹ <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/les-cites-de-la-gastronomie/le-reseau/> [consulté en 08.2022]

co-production d'événements et d'expositions pluridisciplinaires, l'organisation concertée de rencontres internationales, [...] la mutualisation des expertises dans les domaines de la recherche scientifique et de la formation professionnelle, [...] l'itinérance et la diffusion en France et à l'étranger des événements culturels co-produits, la promotion sur la scène culturelle internationale des Cités de la Gastronomie et de leurs missions."⁶²

1.3. Etat des lieux des Cités de la Gastronomie

Chacune des quatre cités "construit un programme spécifique qui lui confère un rôle moteur dans des domaines d'intervention légitimes et pertinents"⁶³ dans le but "d'affirmer l'identité de chacune des Cités de la Gastronomie au sein d'un réseau dynamique"⁶⁴.

La Cité de Tours, s'appuyant sur la présence de l'IEHCA, précédemment présenté, ainsi que celle de l'Université Rabelais, s'intéresse plus particulièrement aux sciences humaines et sociales. La Cité de Paris-Rungis, implantée près de la capitale et du marché de Rungis, qui en 2021 a vu circuler 3 000 000 de tonnes de produits alimentaires⁶⁵, sera consacrée à l'alimentation durable et à la gastronomie responsable avec une forte empreinte internationale. La Cité de Lyon a pour thématique alimentation et santé. Enfin, la Cité de Dijon -dont nous approfondirons l'étude en seconde partie - au chemin de deux reconnaissances UNESCO : le RGF et les Climats de Bourgogne, est consacrée à la gastronomie et au vin.

L'annonce de la création du réseau de Cités, en 2013, suivi du choix des villes les accueillant, s'est accompagnée d'un calendrier d'ouverture se déployant sur plusieurs années.

⁶² id.

⁶³ Ministère de la Culture et de la Communication, op. cit.

⁶⁴ id.

⁶⁵<https://www.rungisinternational.com/nous-connaître/le-plus-grand-marché-de-produits-frais-au-monde/chiffres-cles/> [consulté en 08.2022]

La Cité de Tours

Moins coûteuse que les autres Cités, le projet de la Cité de Tours “plutôt que de partir sur un projet immobilier, [...] a d’emblée été focalisé sur une communauté d’échanges”⁶⁶. Elle s’organise autour de trois lieux^{67, 68} :

- les Halles, destinées à devenir “un haut lieu de dégustation et de mise en valeur des produits locaux”⁶⁹ ;
- la Villa Rabelais, siège de l’IEHCA, pour un pôle culturel accueillant une bibliothèque gourmande, ouverte le 9 juin 2021, “complémentaire à la bibliothèque de recherche”⁷⁰ existante. Elle sera complétée d’une programmation culturelle “autour de “l’art de bien manger et de bien boire” ”⁷¹ en “partenariat avec les acteurs du territoire”⁷² ;
- le quartier Sanitas, au sein duquel est annoncé l’ouverture d’une école “Cuisine mode d’emploi(s)”⁷³, pour 2023-2024, dans le cadre du réseau éponyme initié par le chef Thierry Marx.

La gestion de la Cité de Tours a été confiée, dès 2014 par la ville et la métropole à l’association Tours Cité Internationale de la gastronomie en Val de Loire. Pourtant, la Cité “a peine à s’inscrire durablement dans l’ADN tourangeau”⁷⁴. En effet, l’association destinée à mettre au point et à gérer la Cité de Tours a été dissoute en

⁶⁶ Frachet S., *A Tours, la Cité de la gastronomie prise dans l’imbroglio politique*, Les Echos, 6.10.2020, <https://www.lesechos.fr/pme-regions/centre-val-de-loire/a-tours-la-cite-de-la-gastronomie-prise-dans-l-imbroglio-politique-1252027> [consulté en 08.2022]

⁶⁷ <https://www.tours.fr/decouvrir-tours/447-gastronomie.htm> [consulté en 08.2022]

⁶⁸ *Tours : la Villa Rabelais, futur temple du bien manger*, La Nouvelle République, 4.10.2019, <https://www.lanouvellerepublique.fr/tours/villa-rabelais-futur-temple-du-bien-manger> [consulté en 08.2022]

⁶⁹ Emmanuel Denis, Maire de Tours in Landre P., *Tours : la Cité de la gastronomie voit enfin plus grand*, La Nouvelle République, 7.05.2021, <https://www.lanouvellerepublique.fr/tours/tours-la-cite-de-la-gastronomie-voit-enfin-plus-grand> [consulté en 08.2022]

⁷⁰ *Communiqué de presse : Ouverture de la bibliothèque gourmande*, IEHCA, 2021

⁷¹ id.

⁷² id.

⁷³ Fischer G., *Tours accueille l’école de cuisine de Thierry Marx*, Le Parisien, 20.05.2021, <https://www.leparisien.fr/bien-manger/tours-accueille-lecole-de-thierry-marx-20-05-2021-RZZYCQX2RBDLNF2AONTX4MJB6Y.php> [consulté en 08.2022]

⁷⁴ Alice Wanneroy, maire-adjoint chargée de l’alimentation in Landre P., *La Villa Rabelais, un ancien manoir transformé en lieu totem de la gastronomie à Tours*, La Nouvelle République, 10.02.2022, <https://www.lanouvellerepublique.fr/tours/la-villa-rabelais-un-ancien-manoir-transforme-en-lieu-totem-de-la-gastronomie-a-tours> [consulté en 08.2022]

2019. Le projet a ensuite été repris par la mairie de Tours.⁷⁵ Le projet scientifique et culturel de cette Cité qui a mis du temps à être pleinement défini, a été abouti dans sa première version en octobre 2019.⁷⁶

La Cité de Paris-Rungis

Actuellement en cours de construction, la Cité de la Gastronomie Paris-Rungis, initialement annoncée pour 2024⁷⁷ “ouvrira ses portes en 2026 à proximité du Marché international de Rungis”⁷⁸. En juin 2016, un syndicat mixte a été formé pour piloter le projet, réunissant plusieurs collectivités dont la Métropole du Grand Paris, la région Ile-de-France et les villes de Chevilly-Larue, Orly, Paris, Rungis et Thiais.⁷⁹ Il s’agit du seul projet de Cité qui s’installera dans “un complexe immobilier totalement nouveau”⁸⁰ et accueillera en son sein “un centre d’interprétation et d’expérimentation en lien avec les expositions temporaires ; Une maison des projets pour favoriser la créativité et la participation des publics ; Un auditorium équipé ; Un plateau modulable pour des formations de pointe sur les thématiques de la Cité ; Des restaurants d’application partagés ; Des commerces spécialisés et des restaurants pour découvrir les trésors du MIN de Rungis ; Une rue couverte pour les grands banquets et les spectacles vivants et gastronomiques ; Des jardins pédagogiques en lien étroit avec les fermes urbaines à proximité.”⁸¹

La Cité de Lyon

Lyon, ville qui n’avait pas été au départ sélectionnée pour accueillir une Cité de la Gastronomie, s’est finalement imposée pour faire partie du réseau “à force de pugnacité”⁸² sous l’impulsion de Gérard Collomb, alors Sénateur-Maire de Lyon et

⁷⁵ Landre P., *Tours : la Cité de la gastronomie voit enfin plus grand*, La Nouvelle République, 7.05.2021, <https://www.lanouvellerepublique.fr/tours/tours-la-cite-de-la-gastronomie-voit-enfin-plus-grand> [consulté en 08.2022]

⁷⁶ Pagès D., *De l’invention du Repas gastronomique des Français aux Cités de la gastronomie : un patrimoine culturel immatériel en devenir (1ère partie)*, Quaderni, 2021/2 (n° 103), p. 119-142

⁷⁷ *Brochure de présentation de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis*, Cité de la gastronomie Paris-Rungis, 2018

⁷⁸ <https://citegastronomie-parisrungis.com/la-cite/le-projet> [consulté en 08.2022]

⁷⁹ Pagès D., *La Cité de la gastronomie Paris-Rungis (II) : un projet scientifique, éducatif et expositionnel en débats*, Quaderni, 2021/3 (n° 104), p. 95-120

⁸⁰ id.

⁸¹ *Brochure de présentation de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis*, op.cit.

⁸² Boutaud J.-J., *L’invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques*, Politiques de communication, 2015/2 (N° 5), p. 65-82

président du Grand Lyon. La raison expliquant la réserve à intégrer Lyon au réseau des Cités concernait des “interrogations (qui persistaient) quant à la cohérence des différentes activités sur l’ensemble du site notamment en ce qui concerne le ratio activités pédagogiques et culturelles et espaces marchands”⁸³. En effet, “le rapport entre les activités commerciales et culturelles n’était pas clairement lisible. Et leur indépendance totale par rapport aux gestionnaires de la Cité questionnait également.”⁸⁴

La Cité de Lyon pour laquelle la Métropole de Lyon a porté la maîtrise d’ouvrage a ouvert ses portes à l’automne 2019 au sein de l’Hôtel-Dieu, tout juste rénové. Ce projet a nécessité des investissements importants : 10.4 M€ ont été collectés auprès de 11 mécènes, “la Métropole a investi auprès des partenaires privés près de 3M€, la Ville de Lyon 2M€, et l’État 1 M€”⁸⁵. Adossée à un “complexe hôtelier de luxe”⁸⁶, “une partie des boutiques et restaurants était déjà ouverte au grand public depuis le 27 avril 2018”.⁸⁷ La Cité de Lyon, ouverte fin 2019 “a fermé ses portes moins de 6 mois après son ouverture, au mois de mars 2020”⁸⁸. Les raisons de cette fermeture restent floues et semblent provenir d’une multiplication de différents problèmes. En effet, il apparaît que le projet de la Cité de Lyon a été “soumis à des rebondissements, à des reprises en main, à des changements d’orientation”⁸⁹. Un constat est fait de “changement [...] de portage politique”⁹⁰ du projet. La continuité de celui-ci a donc été perturbée “par des sujets d’ordre politique interne à la collectivité entre la Ville, la Métropole etc.”⁹¹ Également, des raisons concernant

⁸³ Conclusions MFPCA, in Boutaud J.-J., op. cit.

⁸⁴ Pierre Sanner, directeur de la MFPCA in Belfils S., *Cité de la gastronomie : la commission décrypte l’échec lyonnais*, Lyon Capitale, 11.01.2013, <https://www.lyoncapitale.fr/actualite/Cite-de-la-gastronomie-la-commission-decrypte-l-echech-lyonnais> [consulté en 08.2022]

⁸⁵ *Dossier de présentation de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon*, Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, Avril 2019

⁸⁶ id.

⁸⁷ id.

⁸⁸ *Dossier de presse : Présentation du nouveau projet de la Cité internationale de la Gastronomie*, Métropole de Lyon, 2021

⁸⁹ Entretien du 11.02.2022 avec Emmanuel Perier, Head Manager International Programs,

⁹⁰ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon

⁹¹ id.

l'insuffisance de la scénographie⁹² et une politique tarifaire non adaptée⁹³ ont été avancées par les différents acteurs interviewés dans le cadre de ce travail.

La métropole de Lyon, qui a annoncé “vouloir mettre sur pied le nouveau projet de Cité Internationale de la Gastronomie à horizon 2023”⁹⁴ a lancé une démarche de concertation globale pour “identifier le mode de gestion approprié au projet et son modèle économique et de gouvernance”⁹⁵ et “évaluer financièrement les coûts de réalisation du nouveau projet en fonction des arbitrages liés aux aménagements du site”⁹⁶.

La Cité de Dijon

La Cité de Dijon, inaugurée le 6 mai dernier se définit comme “un ensemble composite, avec des intérêts publics et des partenaires privés”⁹⁷, “qui ne rentre pas facilement dans le moule classiquement administratif”⁹⁸. Installée “sur un terrain de 6,5 hectares, sur le site de l'ancien hôpital général”⁹⁹ elle se compose à la fois “de bâtiments historiques rénovés des XVIe, XVIIe et XVIIIe siècle et de constructions résolument contemporaines”¹⁰⁰.

Nous avons décidé, pour notre cas d'étude, de nous concentrer sur cet établissement en particulier. Deux principales raisons ont guidé ce choix : premièrement, il s'agit de la seule Cité du Réseau à fonctionner dans son intégralité, la Cité de Lyon ayant fermé ses portes, la Cité de Tours n'étant à ce jour pas pleinement déployée et la Cité de Paris-Rungis étant en cours de construction et, second facteur, les acteurs parties prenantes du projet de la CIGV se sont montrés particulièrement accueillants face à nos questionnements.

⁹² Delpont L., *Lyon : la Cité de la gastronomie réchauffe à petit feu*, Les Echos, 30.09.2021, <https://www.lesechos.fr/pme-regions/auvergne-rhone-alpes/lyon-la-cite-de-la-gastronomie-rechauffe-a-petit-feu-1350693> [consulté en 08.2022]

⁹³ Entretien du 24.08.2022 avec Solene Jaboulet, Directrice Marketing et Communication, Cité du Vin - Fondation pour la culture et les civilisations du vin

⁹⁴ *Dossier de presse : Présentation du nouveau projet de la Cité internationale de la Gastronomie*, op. cit.

⁹⁵ id.

⁹⁶ id.

⁹⁷ *Dépliant de présentation : Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin*, Dijon, 2022

⁹⁸ id.

⁹⁹ <https://www.metropole-dijon.fr/Grands-projets/Les-grandes-realizations/Cite-internationale-de-la-gastronomie-et-du-vin> [consulté en 08.2022]

¹⁰⁰ id.

Nous venons de décrire dans cette première partie l’itinéraire du réseau des Cités de la Gastronomie, à travers son origine : le classement du RGF au PCI de l’Unesco et proposé une présentation des quatre cités qui composent ce réseau. Afin d’élargir notre réflexion, il convient de se questionner de manière plus large sur les raisons qui ont mené à cette décision. En effet, il apparaît légitime de se demander si l’annonce de la création du Réseau des Cités de la Gastronomie répond ou non à une politique culturelle destinée à la promotion du RGF, récemment classé sur la liste du PCI de l’Unesco et plus largement, à une politique culturelle de la gastronomie.

2. ...en l’absence de politique culturelle en matière de gastronomie

2.1. En France : la gastronomie, négligée par les politiques culturelles ?

***Gastrodiplomatie*, un terme récent pour désigner les politiques publiques de la gastronomie**

La gastronomie, comme nous l’avons indiqué en introduction, concerne différents champs : culturel, économique, politique... Elle apparaît comme “un moyen économique au service de la promotion culturelle”¹⁰¹ à travers notamment le développement du tourisme gastronomique ou via l’exportation de produits alimentaires par la naissance d’une “demande favorable aux marchés à l’exportation, particulièrement pour les produits considérés comme les plus typiques de “l’esprit” et des savoir-faire français, comme les vins, les liqueurs et les spiritueux, l’épicerie fine, le champagne, le foie gras, etc.”¹⁰². Certains Etats s’emparent de ce sujet afin de définir des politiques culturelles ambitieuses de promotion de leur gastronomie nationale. Accélérée au début des années 2000, cette tendance est conceptualisée sous le terme *gastrodiplomatie*, qui peut être défini comme “un ensemble de pratiques institutionnelles qui repousse les limites habituelles des usages politiques des cultures alimentaires”¹⁰³ ou encore comme une “forme particulière de diplomatie publique qui mêle diplomatie culturelle, diplomatie culinaire

¹⁰¹ Naulin S., *Chapitre 2 : La gastronomie, un nouvel objet de politiques publiques ?* in Fouilleux E., Michel L. (dir.), *Quand l’alimentation de fait politique(s)*, Pur Editions, 2020

¹⁰² Csergo J., “*Tourisme et gastronomie : quelques réflexions sur les conditions d’émergence d’un phénomène culturel.*”, *Téoros*, volume 35, number 2, 2016

¹⁰³ Matta R., “*Gastro-diplomatie : un soft power (pas si soft)*”, *Journal for Communication Studies*, vol. 12, no 1(23), ESSACHESS, 2019

et construction d'une image de marque nationale pour rendre palpable au goût et au toucher une culture étrangère"¹⁰⁴. Il est important de ne pas confondre le terme *gastrodiplomatie* avec l'expression *diplomatie culinaire* qui concerne l' "utilisation des repas dans le cadre de relations interétatiques afin de faire passer des messages non verbaux"¹⁰⁵ et qui est une pratique "destinée aux hautes sphères et [qui] implique un rapport d'Etat à Etat"¹⁰⁶.

Des politiques gastro diplomatiques ont d'abord été mises en place dans plusieurs pays émergents en Asie : au Japon, en Malaisie, en Corée du Sud, à Taïwan, en Thaïlande et en Amérique du Sud, au Pérou notamment. Celles-ci concernaient alors principalement deux types d'action : l' "aide à l'établissement de restaurants du pays à l'étranger"¹⁰⁷ et la "création d'évènements gastronomiques internationaux autour de la cuisine du pays"¹⁰⁸. Ces politiques, relevant d'une forme de "*softpower* alimentaire"¹⁰⁹ et d'une "diplomatie de la séduction"¹¹⁰ participent de la promotion d'un modèle politique et/ou culturel destiné à mettre en avant le système de valeur du pays concerné.

Si l'on revient au cas français, alors que l'on recense effectivement une "politique publique de l'alimentation en France"¹¹¹ qui relève du champ de compétences du ministère de l'Agriculture et qui est empreinte de fortes dimensions économiques, commerciales ou encore sanitaires, il n'existe pas, au moment du classement du RGF sur la liste du PCI, de politique publique de la gastronomie qui permettrait la mise en avant du caractère culturel et social porté par ce nouvel objet. Alors que le classement du RGF au PCI de l'UNESCO "ouvre la voie à la conduite de politiques publiques de valorisation internationale des gastronomies"¹¹² on peut s'inquiéter d'une absence de moyens financiers afin de porter une telle politique culturelle, ainsi que, parfois invoquée l' "illégitimité culturelle de la cuisine"¹¹³, une assertion qui se pose en port-à-faux de l'inscription du RGF au PCI. Dans ces conditions, comment

¹⁰⁴Raffard P., *Géopolitique de l'alimentation et de la gastronomie : De la fourche à la FoodTech*, Le Cavalier Bleu, 2021

¹⁰⁵ Naulin S., op.cit.

¹⁰⁶ Matta R., op.cit.

¹⁰⁷ Naulin, op.cit.

¹⁰⁸ id.

¹⁰⁹ Raffard P., op.cit.

¹¹⁰ id.

¹¹¹ Naulin S., op.cit.

¹¹² id.

¹¹³ id.

expliquer qu'une "perplexité administrative"¹¹⁴ puisse régner au sein du ministère de la Culture et que l'Etat français ne se soit impliqué dans "aucune réflexion sur les politiques culturelles en faveur de la gastronomie et, en conséquence, n'en a développé aucune"¹¹⁵ ?

Une chronologie de l'absence d'une politique culturelle de la gastronomie en France

Afin d'apporter une réponse à ces questionnements, il convient de s'intéresser à l'histoire de la politique culturelle en matière de gastronomie en France. Le Ministère de la Culture se désintéresse de la gastronomie dans un premier temps. Ce n'est que sous Jack Lang (dans les années 81-86 puis 88-93), alors qu'un "rattrapage vis-à-vis de secteurs culturels qui avaient été jusque-là négligés"¹¹⁶ s'opère, que celle-ci apparaît dans les discours officiels. En effet, cette période est marquée par une volonté de "réhabiliter tous les arts, en particulier ceux qui s'inscrivent spontanément dans la vie quotidienne [...] les arts culinaires, la mode, la bande dessinée, la publicité"¹¹⁷. Ainsi est commandée une mission des arts culinaires, qui se matérialise en un *Rapport aux ministres sur la promotion des arts culinaires* en 1985, que nous avons déjà évoqué plus tôt dans notre travail. Ce rapport recommande la création d'un Conseil National des Arts Culinaires (CNAC) s'articulant "autour de trois axes de recherche et d'action : former, conserver, promouvoir"¹¹⁸. Ce conseil, subventionné principalement par les ministères de la Culture et de l'Agriculture et également par les ministères de l'Education Nationale, du Tourisme et de la Santé est "conçu comme un lieu de concertation et de décision entre les professionnels de la filière et les pouvoirs publics"¹¹⁹. Mis en liquidation en 2000, à la suite un défaut de subvention et de difficultés de gestion, sa principale

¹¹⁴ Csergo J., Chapitre 24 : Retour en France : Un patrimoine Culturel Immatériel embarrassant, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l'UNESCO : Histoire et Enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016, p. 179-183

¹¹⁵ Csergo J., Chapitre 36 : Pour une politique culturelle publique de la gastronomie, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l'UNESCO : Histoire et Enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016, p. 287-302

¹¹⁶ Csergo J., Chapitre 13 : Espoirs et déboires d'une nouvelle industrie culturelle, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l'UNESCO : Histoire et Enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016, p. 101-112

¹¹⁷ Jacques Renard in Csergo J., Chapitre 13 : Espoirs et déboires d'une nouvelle industrie culturelle, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l'UNESCO : Histoire et Enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016, p. 101-112

¹¹⁸ Csergo, op. cit.

¹¹⁹ id.

réalisation a été la rédaction “du premier inventaire du patrimoine culinaire de la France, lancé en 1990 à la demande des ministères de la Culture et de l’Agriculture”¹²⁰. Pourtant, selon l’historienne Julia Csergo, “cet inventaire n’aura que peu d’efficacité dans la défense et la promotion de la gastronomie française et des métiers qui la composent”, il ne sera que timidement revendiqué par le ministère de la Culture et “il n’a pas débouché sur une politique culturelle et patrimoniale de la gastronomie”.

La publication d’un *Rapport sur l’économie de l’immatériel* en 2008¹²¹, commandé par le Ministère de l’Economie et des Finances décrit les effets bénéfiques que pourrait avoir le soutien du PCI et donc de la gastronomie par “effet d’entraînement pour l’agroalimentaire et le tourisme”¹²². Il apparaît alors que les avantages pour l’Etat d’un soutien à la gastronomie et donc d’une définition d’une politique culturelle spécifique seraient d’une part d’ordre symbolique, la France étant le premier pays à inscrire sa gastronomie sur la liste du PCI et d’autre part économique, puisque cette inscription ouvre la voie à une nouvelle activité pour différents secteurs dont l’agriculture, l’agroalimentaire et le tourisme¹²³. A ce titre, le développement d’un axe de politique culturelle centré sur le tourisme culturel et gastronomique devient un enjeu pour les gouvernements, les ministères et les collectivités territoriales afin de “capter une partie de la gigantesque manne touristique”¹²⁴ intéressée par ce type de tourisme. La gastronomie se présente alors comme un moyen d’ “affirmer sa puissance ou sa respectabilité sur la scène internationale”¹²⁵.

2.2. 2021, année de la gastronomie : signe d’une dynamique pour l’établissement d’une politique culturelle de la gastronomie ?

Alors que la gastronomie reste encore aujourd’hui faiblement présente, pour ne pas dire absente des politiques culturelles françaises, un groupe d’étude nommé “France Gastronomie”, rassemblant près de 80 députés membres de commissions diverses (affaires étrangères, affaires économiques, affaires culturelles et éducation, affaires

¹²⁰ id.

¹²¹ Lévy M., Jouyet J.-P., *Rapport sur l’économie de l’immatériel*, Paris, 2008

¹²² id.

¹²³ Naulin, op.cit.

¹²⁴ Raffard, op.cit.

¹²⁵ id.

sociales...)¹²⁶ a été créé au sein de l'Assemblée Nationale en 2019. Ce groupe d'étude "a été fondé [...] avec comme philosophie et finalité de faire résonner au Palais Bourbon la Gastronomie française [...] en passant par les savoir-faire artisanaux, la culture de la table française, la préservation et la promotion du patrimoine gustatif et culinaire et sa contribution à l'attractivité de la France"¹²⁷.

La présidente de ce groupe d'étude, Barbara Bessot Ballot, s'est vu confié, avec Annaïg le Meur, vice-présidente de la Commission des affaires économiques, en juin 2021, une mission d'information relative à l'organisation et aux enjeux de la gastronomie et de ses filières, qui a donné lieu à la publication d'un *Rapport d'information sur l'organisation et les enjeux de la gastronomie et de ses filières*.¹²⁸ Au même moment, Alain Griset, ministre délégué chargé des Petites et Moyennes Entreprises annonçait "le lancement de l'appel à projet du label "Année de la Gastronomie"¹²⁹ en présence du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et du secrétaire d'Etat chargé du Tourisme, des Français à l'étranger et de la Francophonie, en partenariat avec le réseau des Chambres de Commerces et d'Industrie (CCI). Cette mesure, destinée à "faire rayonner le savoir-faire culinaire français, des producteurs aux restaurants"¹³⁰ a été prise en réaction à la crise sanitaire. Elle récompense financièrement des projets autour de quatre thématiques : l'hiver de la gastronomie engagée et responsable, le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante, l'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble, l'automne des producteurs, qui se succèdent à cheval sur les années 2021 et 2022. Bien que incluant des ministères d'horizons variés, on remarque l'absence de représentant du Ministère de la culture à l'annonce de ce dispositif interministériel qui, étant donné le sujet traité, aurait pu l'intéresser.

Le *Rapport d'information sur l'organisation et les enjeux de la gastronomie et de ses filières* récemment publié dénonce encore une fois le fait qu'il "n'existe pas de politique publique structurée en faveur de la gastronomie française"¹³¹. Telle que organisées actuellement, les opérations en faveur de la gastronomie sont une

¹²⁶ https://www2.assemblee-nationale.fr/instances/fiche/OMC_PO763244 [consulté en 08.2022]

¹²⁷ <https://www.barbarabessotballot.fr/france-gastronomie> [consulté en 08.2022]

¹²⁸ Bessot Ballot B., Le Meur A., *Rapport d'information n°4497 sur l'organisation et les enjeux de la gastronomie et de ses filières*, Assemblée Nationale, Paris, 2021

¹²⁹ Communiqué de presse : Lancement du label "année de la gastronomie", CCI, 2021

¹³⁰ id.

¹³¹ Bessot Ballot B., Le Meur A., op.cit.

somme d' "actions en faveur du secteur et de ses filières [et] sont partagées entre plusieurs ministères, sans véritable coordination d'ensemble"¹³². Ainsi, ce document recommande la création d'un "poste de délégué interministériel à la gastronomie", l' "intégra[tion] aux futurs projets de loi de finances un document de politique transversale [...] qui recenserait les actions menées par les différents ministères dans le secteur de la gastronomie"¹³³ ainsi que de "structurer une véritable politique publique interministérielle en faveur de la gastronomie, indépendamment des échéances politiques"¹³⁴.

2.3. Les implications de l'absence d'une politique culturelle de la gastronomie sur le Réseau des Cités de la Gastronomie

L'absence d'une politique culturelle de la gastronomie, près de dix ans après l'annonce de la création du Réseau des Cités de la Gastronomie, pèse sur "le déploiement du réseau des cités de la gastronomie [qui] rencontre des difficultés significatives"¹³⁵. Comme nous l'avons remarqué lors de la présentation de chacune des Cités (voir Chapitre 1, Partie 1.3.) "la continuité politique et administrative dans la gestion des projets fait défaut"¹³⁶. C'est un constat que nous serons amenés à renouveler dans la seconde partie de ce travail au moment de la présentation de la Cité de Dijon.

La préconisation d'un "élargissement du champs d'intervention de la Culture"¹³⁷, portée par Julia Csergo, au moment de l'inscription du RGF au PCI qui souhaitait voir mis en place un "instrument de gouvernance adaptée [...] qui pourrait s'organiser, au mieux autour d'un plan national ou encore d'une "mission gastronomie"¹³⁸ a donc vu le jour, tardivement à travers la mission d'information organisation et enjeux de la gastronomie et de ses filières. L'historienne imaginait pour cette mission l'incarnation de "cette ère, nouvelle et nécessaire, de la concertation, de la transversalité, de la diversité des cultures et des patrimoines, de la multiplicité des enjeux sociétaux, sociaux et économiques de la nouvelle

¹³² id.

¹³³ id.

¹³⁴ id.

¹³⁵ id.

¹³⁶ id.

¹³⁷ Csergo, op.cit.

¹³⁸ id.

mondialisation”¹³⁹. Autant de propositions renouvelées dans le rapport précédemment cité, et dont il faut espérer qu’elles inspireront des politiques culturelles de la gastronomie qui apparaissent nécessaires à l’animation de cet objet culturel.

¹³⁹ id.

CHAPITRE 2 : LE CAS DE LA CITE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON

Au début de mes recherches sur la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, je n'ai trouvé que peu d'éléments sur sa genèse et sur l'histoire de sa construction. C'est un constat renouvelé aujourd'hui¹⁴⁰ peu après son ouverture. Au cours de mes recherches, j'ai appris que l'avènement de cette Cité correspond à "une histoire compliquée [...] [qui n'] est écrite dans son intégralité peut être nulle part donc il faut le dire de vive voix"¹⁴¹. Cet historique, dont je propose une description ci-après, j'ai pu mieux l'appréhender grâce aux acteurs rencontrés, auxquels je renouvelle mes remerciements.

1. Cité de la Gastronomie de Dijon : repères

1.1. Genèse et acteurs du projets

En réponse à la publication de l'appel à manifestation d'intérêt publié dans l'objectif de sélectionner une ville désireuse d'accueillir une Cité de la Gastronomie, en 2012, la ville de Dijon "présent[e] officiellement son projet à l'occasion de la foire internationale gastronomique de Dijon"¹⁴² en octobre de cette même année.

Sélectionnée aux côtés de Tours, Lyon et Paris-Rungis pour faire partie du réseau des Cités, l'équipement souhaité par la ville de Dijon consiste en "la transformation des 24 000 m² de bâtiments historiques" constituant l'ancien hôpital général ainsi que la construction d'un "écoquartier gourmand" de 3,5 hectares [...] aux abords de la cité."¹⁴³. Cependant, ce chantier nécessite d'importants investissements pour permettre à la fois la rénovation de la partie historique du bâtiment et la construction de nouveaux édifices.

Le projet de création d'une Cité de la Gastronomie à Dijon, coïncide avec l'annonce, en 2014 de la fermeture de la base aérienne 102 de Dijon-Longvic, "dans le cadre

¹⁴⁰ [septembre 2022]

¹⁴¹ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon

¹⁴² B.L., Cité internationale de la gastronomie : un comité de soutien pour Dijon, France Info, 5.11.2012,

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/cote-d-or/dijon/cite-internationale-gastronomie-comite-soutien-dijon-139103.html> [consulté en 08.2022]

¹⁴³ id.

du projet de refonte du stationnement de l'Armée de l'air"¹⁴⁴. Afin de compenser les pertes liées à la fermeture de ce site qui s'accompagne d'une estimation de "destruction de 1640 emplois et une baisse de population de 3395 habitants"¹⁴⁵, l'Etat conclut un contrat de redynamisation des sites de défense (CRSD) (voir Encadré 3) avec les collectivités locales dont la Région Bourgogne-Franche-Comté, la Métropole de Dijon et la Ville de Dijon, contrat approuvé par la Ville le 25 janvier 2016¹⁴⁶.

Encadré 3 : Contrats de redynamisation des sites de défense (CRSD)

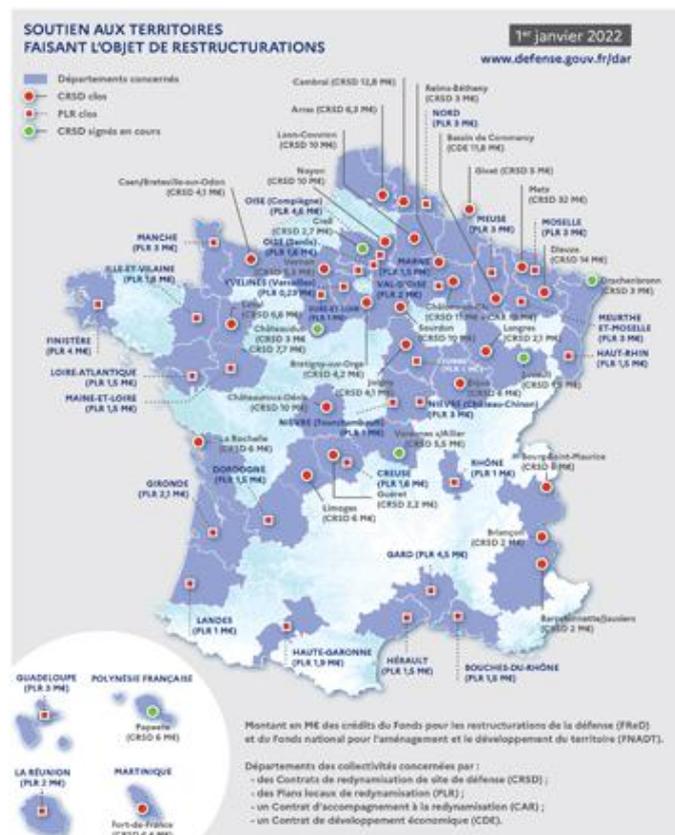


Figure 3 : Carte CRSD¹⁴⁷

Les contrats de redynamisation de site de défense (CRSD), sont, avec les plans locaux de redynamisation, deux outils aux services des territoires qui font l'objet de

¹⁴⁴ Contrat de redynamisation du site de défense de Dijon et de son agglomération, Document Projet, Préfecture de la Côte d'Or, 2015

¹⁴⁵ id.

¹⁴⁶ Extrait du registre des Délibération : Séance du 25 janvier 2016, Ville de Dijon, 2016

¹⁴⁷ <https://www.defense.gouv.fr/sga/au-service-nation-du-public/acteur-territoires/soutien-aux-territoires-contrats-redynamisation-sites-defense> [consulté en 08.2022]

mesures de restructuration des armées. En effet, une mesure de restructuration des armées (dissolution de régiment, transfert d'unités, fermeture d'une base aérienne ou navale...) impacte négativement un territoire en termes économiques, de rayonnement, d'attractivité. D'une durée de 4 ans, reconductible une fois pour une durée d'un an, ces contrats "facilitent la transition des territoires vers de nouvelles dynamiques et recréent les conditions d'un développement économique durable"¹⁴⁸. L'établissement d'un CRSD passe par un diagnostic préalable afin de définir une stratégie de reconversion et de redynamisation du bassin d'emploi impacté. Ce contrat, soumis "à la validation du Premier Ministre [...] est signé par le préfet et les collectivités locales concernées"¹⁴⁹ avant que ne soit déployée la stratégie retenue.

Afin de faire face à "la perte de rayonnement, d'attractivité, aux pertes économiques que ça [la fermeture de la base aérienne] implique pour le territoire"¹⁵⁰, le CRSD présente "un dossier de compensation financière fléché sur des projets qui étaient des projets ayant des répercussions économiques et de rayonnement pour la ville"¹⁵¹. Le projet, tel que proposé, s'articule autour de trois axes : pérenniser les activités aéroportuaires civiles par la remise à niveau des infrastructures, accompagner et renforcer le pôle culturel de la Cité Internationale de la Gastronomie, développer des outils dédiés au financement des entreprises. L'axe n°2 de cette stratégie vise donc particulièrement le projet de création d'une Cité Internationale de la Gastronomie, et prévoit le financement de cinq projets distincts : les travaux pour la construction du pôle culturel, la réalisation des travaux d'aménagement de l'esplanade public faisant face au pôle culturel, le financement des équipements scénographiques, l'équipement du CIAP et la restauration et l'aménagement de la Chapelle Sainte-Croix de Jérusalem. L'engagement financier total, répartis entre les signataires des CRSD s'élève à 26M€ dont 4,35M€ spécifiquement alloués par l'Etat au titre du CRSD partagés entre 2M€ provenant du

¹⁴⁸id.

¹⁴⁹ id.

¹⁵⁰ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

¹⁵¹ id.

Fonds national d'aménagement et de développement du territoire (FNADT) et 2,35M€ issus du Fonds pour les restructurations de la défense (FRED)¹⁵². Ainsi, grâce à l'aide financière du CRSD, la ville de Dijon bénéficie d'une aisance budgétaire suffisante pour déployer le projet de Cité de la Gastronomie.

Le démarrage du projet de construction de la Cité de la Gastronomie de Dijon passait par la cession de l'hôpital général, futur lieu d'accueil de cet établissement, à un repreneur qui en assurerait par la suite la maîtrise d'ouvrage "et donc tout le montage de la répartition des rôles, des opérateurs en charge du développement et du fonctionnement [...] de l'ensemble des composantes du site"¹⁵³. Cette maîtrise d'ouvrage a été confiée à la société Eiffage, décision qui a fait l'objet de critiques. En effet, au moment où le CHU de Dijon est encore propriétaire de l'hôpital général, la Ville de Dijon, qui "reçoit 2 candidatures et propositions d'achat, l'une du groupe Seger à 20 millions d'euros, et l'autre du groupe Eiffage à 12 millions d'euros"¹⁵⁴ prend la décision de "retenir la candidature unique d'Eiffage et ne lance pas d'appel d'offres"¹⁵⁵. Une somme inférieure à celle estimée par France Domaine, en décembre 2013 "qui estimait le tout [l'hôpital] entre 15 et 20 millions d'euros"¹⁵⁶. Ainsi, "la validité juridique de cette procédure"¹⁵⁷, qui n'a pas été suivie d'un appel d'offre a pu poser question.

Le déploiement du projet de la Cité de la Gastronomie est donc assuré par Eiffage, une société privée, mais "la gouvernance des 1750 m² d'espaces d'expositions et de la boutique de la Cité"¹⁵⁸ est assurée par la Ville, faisant de la CIGV "un ensemble composite"¹⁵⁹ mêlant des intérêts publics et des partenaires privés (voir Tableau 1).

¹⁵² *Contrat de redynamisation du site de défense de Dijon et de son agglomération*, Avenant n°5, Préfecture de la Côte d'Or, 2015

¹⁵³ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

¹⁵⁴ F.L., Hôpital Général : La cession des bâtiments pose problème pour la CGT, France Info, 29.09.2015,

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/cote-d-or/dijon/hopital-general-cession-batiments-pose-probleme-cgt-818379.html> [consulté en 08.2022]

¹⁵⁵ id.

¹⁵⁶ Duplessy J., de Morant G., Bourgogne-Franche-Comté : Dijon : Eiffage rafle encore et toujours la mise... in *Le Tour de France de la corruption*, Grasset, Paris, 2016

¹⁵⁷ id.

¹⁵⁸ *Dépliant de présentation : CIGV, le Chantier ouvre ses portes*, Dijon Métropole, 2021

¹⁵⁹ id.

Nom de l'espace	Gestionnaire	Surface occupée	Activité
Acteurs privés			
Village by CA	Crédit Agricole	1.300m ²	Accompagnement de startup Mises en relations d'entreprises
Hôtel 4*	Curio By Hilton	7.500m ²	Hôtel, restaurant, centre de bien-être, salles de séminaire (capacité 500 places)
Cinéma	Pathé Gaumont	9 salles, capacité 1200 places	
Logements réhabilités	Groupe François 1er	90 logements	
Eco-quartier	Eiffage	500 logements	
Cave de la Cité	Groupe Epicure	600m ²	Dégustation, petite restauration, vente
Cuisine expérientielle	Groupe K-REI	320m ²	Ateliers, événements, séminaires
Village gastronomique	Groupe K-REI	5000m ²	Restaurants, boutiques, librairie
Ecole Ferrandi	Ferrandi	850m ²	Formation
Ecole des vins de Bourgogne	Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)	70 m ²	Dégustation
Acteurs publics			
Le 1204, CIAP	Ville de Dijon	500m ²	Exposition permanente, temporaire, atelier pédagogique, accueil touristique
Pôle culturel	Ville de Dijon	1750m ²	Exposition permanente et temporaire

Tableau 1 : Acteurs composants la CIGV

1.2. Focus sur les espaces d'exposition : le pôle culturel et le CIAP

Les espaces marchands tels que les logements, les boutiques composants le Village Gastronomique, les espaces de formations, sont de nature à être gérés par des organismes privés. Nous allons nous intéresser plus particulièrement aux deux équipements gérés par la Ville de Dijon, qui correspondent aux espaces culturels d'exposition de la Cité : le Pôle Culturel et le CIAP. Nous étudierons également dans cette partie les avantages que représente une gestion municipale des espaces culturels de la CIGV.

Le Pôle Culturel

Bien que minoritaire en surface, rapporté à la surface totale du site, c'est bien le pôle culturel de la CIGV qui est directement consacré à la sensibilisation du grand public au RGF. Cet espace n'avait pas vocation à l'origine à être un établissement municipal géré par la Ville de Dijon. En effet, la gestion et l'exploitation de cette partie du site a d'abord été confiée à "une association dédiée qui avait été constituée [et] qui s'appelait le pôle culturel de la cité internationale de la gastronomie et du vin"¹⁶⁰. Ce "montage initial à a un moment été mis à mal par toute la période compliquée qu'on a pu traverser"¹⁶¹. Par période compliquée, il faut comprendre la coïncidence de deux événements à la résonance majeure. D'abord, l'ouverture puis la fermeture de la Cité de la gastronomie de Lyon, un "faux départ [...] qui a quand même été un sujet d'inquiétude extrêmement fort pour l'ensemble des acteurs de l'association"¹⁶². En effet, la fermeture de la Cité de Lyon a conduit Philippe Crevoisier, alors président de l'association pôle culturel de la cité internationale de la gastronomie et du vin à porter la conclusion suivante : "pour être valide et durable, ce type de projet a besoin d'un financement stable et assuré, non tributaire des aléas du secteur privé"¹⁶³. Second facteur du retrait de l'association au profit de la Ville de Dijon : la crise sanitaire "qui a freiné [...] toute la recherche de mécénat"¹⁶⁴.

¹⁶⁰ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

¹⁶¹ id.

¹⁶² id.

¹⁶³ Philippe Crevoisier, ancien président de l'association pôle culturel de la CIGV, in Morel A., *La Ville de Dijon reprend la gestion du pôle culturel de la Cité de la Gastronomie et du Vin*, Dijon Beaune Mag, 22.03.2021, <https://www.dijonbeaunemag.fr/la-ville-de-dijon-reprend-la-gestion-du-pole-culturel-de-la-cite-de-la-gastronomie-et-du-vin/> [consulté en 08.2022]

¹⁶⁴ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

Or les enjeux autour de l'atteinte d'un équilibre financier "dans un cadre associatif [...] pour le fonctionnement"¹⁶⁵ d'un équipement d'une telle envergure sont particulièrement forts. L'association a donc "ressenti des doutes quant à la pérennité du financement"¹⁶⁶ du Pôle culturel de la CIGV l'amenant à "pens[er] que la partie privée de [son] financement devenait trop aléatoire"¹⁶⁷. Face à ces conclusions l'association s'est "retournée vers Eiffage et la Ville de Dijon pour les avertir de ces difficultés, et de [son] souhait de [se] retirer de la gestion du pôle culturel"¹⁶⁸. En réponse aux difficultés de l'association, la ville de Dijon a pris acte, lors du Conseil Municipal du 22 mars 2021, "du désengagement de l'Association du Pôle Culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin au profit de ce pôle par la Ville à compter du 1er avril 2021"¹⁶⁹. Ainsi, la ville de Dijon devient propriétaire du Pôle culturel de la CIGV et "en assurera l'exploitation en régie directe"¹⁷⁰. Cette situation pourrait à prime abord sembler alarmante, à seulement quelques mois de l'ouverture annoncée de la CIGV. Ces propos sont à nuancer puisque "la ville qui est garante d'être conforme aux exigences, au cahier des charges qui est celui de la MFPCA dans la définition de ce qu'est une cité de la gastronomie pour porter le repas gastronomique des français"¹⁷¹, "suivait les expositions d'extrêmement près [...] les connaissait finement"¹⁷². En effet, dès 2017, la ville se dote d'un comité d'orientation stratégique (COS), une "instance chargée de veiller au respect des obligations prises vis-à-vis de l'Unesco dans le cadre de l'inscription du Repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité"¹⁷³. Co-présidée par Jocelyne Pérard, responsable de la chaire Unesco "Culture et traditions du vin" et d'Éric Pras, chef propriétaire triplement étoilé de la Maison Lameloise à Chagny, cette instance "qui comptait au moment de son installation environ 25 membres"¹⁷⁴ se compose aujourd'hui de 35 personnalités qualifiées dans des domaines variés¹⁷⁵. Les membres du COS "ont suivi toutes les étapes de la genèse des expositions"¹⁷⁶ et ont

¹⁶⁵ id.

¹⁶⁶ Philippe Crevoisier, ancien président de l'association pôle culturel de la CIGV, in Morel A., op.cit.

¹⁶⁷ id.

¹⁶⁸ id.

¹⁶⁹ *Compte rendu de la réunion du Conseil Municipal du 22 mars 2021*, Mairie de Dijon, 2021

¹⁷⁰ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

¹⁷¹ id.

¹⁷² id.

¹⁷³ François Rebsamen, Maire de Dijon et Président de Dijon Métropole in *Présentation des Membres du Comité d'Orientation Stratégique*, CIGV, 2022

¹⁷⁴ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

¹⁷⁵ *Présentation des Membres du Comité d'Orientation Stratégique*, CIGV, 2022

¹⁷⁶ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

été “associé[s] en fonction de leur expertise à la relecture, à la finalisation d’un certain nombre de contenus”¹⁷⁷. Ainsi, au moment de reprendre la gestion du Pôle culturel de la CIGV, la ville de Dijon était familière des travaux jusque-là réalisés. Elle a pu, sans difficulté, reprendre “la première partie du projet qui a été menée sous la maîtrise d’ouvrage d’Eiffage, qui s’était associée pour ce faire à un prestataire, une agence de muséographie et de scénographie”¹⁷⁸, l’agence Abaque. En désignant celle-ci maître d’oeuvre du projet, la ville assure donc la continuité du contenu et de l’agencement des expositions. Effectivement, “il aurait été totalement illusoire qu’on [la Ville de Dijon] pourrait à un an et trois mois de l’ouverture réinventer” le projet de l’espace d’exposition.

Le 1204, CIAP

Le 1204, nom donné au Centre d’interprétation de l’architecture et du patrimoine (CIAP) installé au sein de la CIGV, correspond à la date de la fondation de l’ancien hôpital de Dijon au sein duquel celle-ci a été inaugurée. Il s’agit d’un équipement municipal destiné à animer le label Ville d’art et d’histoire (voir Encadré 4), que la ville de Dijon a obtenu en 2008.

Un CIAP “a pour objectifs la sensibilisation, l’information et la formation de tous les publics à l’architecture et au patrimoine du territoire [...] lieu de ressources et d’échanges [il] donne aux visiteurs des outils de lecture et de compréhension de l’espace urbain [...] et renvoie les visiteurs sur d’autres sites du territoire pour en proposer une découverte approfondie”¹⁷⁹. La question longtemps posée de “la localisation adéquate finalement pour cet équipement”¹⁸⁰ a enfin trouvé réponse en la CIGV. En effet, un volet des subventions attribuées par le CRSD concernait spécifiquement l’équipement du CIAP au sein de la CIGV. Ainsi, des moyens et une localisation “ont pu être identifiés spécifiquement pour ce projet”¹⁸¹. Le CIAP abrite également une antenne de l’office du tourisme ajoutant ainsi une troisième antenne aux deux déjà présentes dans le centre-ville.

¹⁷⁷ id.

¹⁷⁸ id.

¹⁷⁹<https://www.metropole-dijon.fr/Grands-projets/Les-grandes-realizations/Centre-d-interpretation-de-l-architecture-et-du-patrimoine-le-1204> [consulté en 08.2022]

¹⁸⁰ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

¹⁸¹ id.

Encadré 4 : Label “Ville et Pays d’art et d’histoire”



Figure 4 : Logo du label “Ville et Pays d’art et d’histoire”

Le label “Ville et Pays d’art et d’histoire”, créé en 1985, est un label attribué par le Ministère de la Culture aux territoires qui “s’engagent dans une démarche active de connaissance, de conservation, de médiation et de soutien à la qualité architecturale et du cadre de vie”.¹⁸² Attribué pour une durée de 10 ans, un territoire labellisé s’engage sur cette durée à recruter un animateur de l’architecture et du patrimoine, valoriser le patrimoine et promouvoir la qualité architecturale du territoire, développer une politique des publics et mettre en place un CIAP destiné à présenter l’architecture et le patrimoine du territoire concerné. Ce label donne de la visibilité aux territoires désignés, leur permet de bénéficier d’aides de la DRAC dans des domaines variés (conservation, médiation, EAC, édition...), d’accéder à des subventions fléchées et de faire partie du réseau national des Villes et Pays d’art et d’histoire qui rassemble tous les territoires porteurs du label.¹⁸³

L’installation du CIAP au sein de la CIGV est aussi intéressante du point de vue de la captation d’un public local puisque proposant “aux visiteurs un regard multiple sur Dijon”¹⁸⁴ le CIAP ne “cible pas que le public touristique [...] mais aussi le fait que l’ensemble de la population puisse s’approprier le patrimoine et l’architecture de la

¹⁸²<https://www.culture.gouv.fr/Aides-demarches/Protections-labels-et-appellations/Label-Ville-et-Pays-d-art-et-d-histoire> [consulté en 08.2022]

¹⁸³ id.

¹⁸⁴ <https://www.metropole-dijon.fr, op.cit.>

Ville dans toutes ses formes”¹⁸⁵. Le CIAP permet donc, selon Zoé Blumenfeld-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon, à la CIGV de s’intégrer au paysage culturel local en favorisant “cet effet de bonne circulation entre la Cité et le reste du territoire Dijonnais”¹⁸⁶.

Les atouts d’une gestion publique des espaces culturels de la CIGV

Selon les acteurs que nous avons rencontrés, il semble avec le recul “un peu illusoire vu l’envergure du projet [du Pôle culturel], [qu’il ait pu] reposer sur une structure associative”¹⁸⁷. En effet, il apparaît “sans doute plus légitime qu’il [un équipement d’intérêt public de cette envergure] incombe à une collectivité, une structure publique [plutôt] qu’à une structure privée”¹⁸⁸.

Une gestion par la ville de cet équipement présente un certain nombre d’atouts parmi lesquels nous ont été cités : la mutualisation de ressources, une meilleure maîtrise de la stratégie d’accès à la culture ainsi qu’une insertion facilitée dans le réseau local préexistant.

La gestion publique du Pôle culturel permet à la Ville d’utiliser les compétences existantes au sein de ses équipes : “on peut mobiliser des conservateurs de musée, des conservateurs de bibliothèques [...] on peut faire corps plus facilement pour faire des contenus, pour élaborer des contenus pertinents”¹⁸⁹. Cette mobilisation de compétences facilitées, ne concerne pas que le volet culturel mais également communicationnel ou encore les ressources humaines. Inversement, dans le cas d’une gestion privée, “il aurait fallu créer des postes ad hoc au sein de l’association ou de son système d’exploitation”¹⁹⁰

Un autre atout de cette forme d’organisation est le déploiement de la stratégie d’accès à la culture. En effet, contrairement aux intérêts suivis par une structure privée, contrainte à l’atteinte d’un équilibre budgétaire au moins, sinon à la réalisation d’un profit, l’ambition d’un établissement culturel public est de permettre un accès à la culture à tous les publics. Ainsi, la gestion publique du Pôle culturel à

¹⁸⁵ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

¹⁸⁶ id.

¹⁸⁷ id.

¹⁸⁸ id.

¹⁸⁹ id.

¹⁹⁰ id.

permis un ajustement plus fin des grilles tarifaires, un “élément crucial pour le bon fonctionnement de la Cité demain”¹⁹¹.

Enfin, le dernier atout que nous citerons tient à une insertion plus aisée de l'équipement dans le réseau local préexistant. Effectivement, “fai[re] rentrer cet équipement là dans une vie qui est celle [...] des équipements culturels de la ville, qui est celle des projets [...] développés dans toutes les dimensions intéressantes dans un projet comme la cité [...] que ce soit le commerce, le tourisme, la culture, l'histoire, l'innovation technique, technologique” est plus aisée venant d'un équipement géré par la Ville. En conséquence, cela permet à la CIGV dans son ensemble et au Pôle culturel en particulier de “rencontrer plus facilement l'attrait de publics variés”¹⁹².

Nombre des atouts d'une gestion municipale du Pôle Culturel s'appliquent également au CIAP, puisque dans le cas de ce dernier, sa gestion municipale permet également par exemple d'utiliser les compétences existantes au sein de la Ville pour constituer les équipes en charge de ce projet.

Nous avons pu remarquer que la CIGV a bénéficié d'une continuité de portage politique, la Ville ayant toujours soutenu le projet contrairement à d'autres Cités de la gastronomie comme Lyon ou Tours où les instances politiques locales ont pu par moment se désengager de ces dossiers. Pourtant, le portage du Pôle culturel de la CIGV a connu des soubresauts, qui n'ont, comment nous avons pu le remarquer, finalement pas nuit à la qualité de ses propositions. Maintenant que nous avons présenté l'histoire de la CIGV ainsi que détaillé ses espaces culturels, nous proposons dans la partie suivante, de reprendre une vision plus globale de cet établissement, composé de nombreux acteurs aux intérêts variés, pour analyser les enjeux auxquels il doit faire face pour garantir son bon fonctionnement.

¹⁹¹ id.

¹⁹² id.

2.1. Un cluster culturel délibéré et patrimonial : définition

La CIGV se compose de plusieurs espaces (voir Figure 5 et Tableau 1) : un CIAP, un espace d'exposition, un espace de formation, un espace commercial, un Village by CA, un cinéma, un hôtel de luxe, des logements ... La Cité de Dijon témoigne ainsi du phénomène de "clusterisation de la gastronomie française"¹⁹⁴ observé par certains chercheurs en science de gestion.

Un cluster est défini comme un ensemble de parties prenantes hétérogènes regroupées dans un espace défini au sein duquel de "multiples acteurs coexistent et interagissent dans le cadre de facteurs sociaux, économiques, institutionnels et géographiques"¹⁹⁵. On observe, au sein des clusters culturels, une "tension entre activités destinées [aux] marchés et [aux] territoires, mais également à des acteurs publics qui privilégient la valorisation de certaines dimensions de l'économie de la culture"¹⁹⁶. La CIGV correspond à un cluster délibéré car "basé sur l'intervention des pouvoirs publics pour stimuler les interactions locales"¹⁹⁷. Le projet a été, nous le rappelons, impulsé par la Ville de Dijon qui reste, nous venons de le voir à travers la gestion des espaces culturels de la Cité, très impliquée dans la vie de cette dernière. Ainsi, ces espaces "ne relèvent majoritairement plus de politiques publiques ou services en charge de la Culture mais du Développement économique, du Développement local ou de l'Innovation"¹⁹⁸. Nous l'avons précédemment noté, les espaces d'expositions couvrent ici qu'une petite partie de la surface totale du site au profit d'activités marchandes (restauration, boutiques, ...) favorisant le développement local et économique car centrées autour d'une offre de produits locaux et d'activité au services de développement d'entreprises (Village by CA) en faveur de l'innovation. La CIGV peut donc s'interpréter comme un cluster culturel délibéré.

L'analyse de l'établissement sous l'angle d'un cluster culturel peut être davantage affinée. En effet, Bruno Lefèvre, chercheur spécialisé dans le champ des industries

¹⁹⁴ Chabault D., *Dynamiques territoriales et clusterisation de la gastronomie française*, Gestion 2000, vol. 33, no. 2-3, 2016, pp. 115-140.

¹⁹⁵ id.

¹⁹⁶ Lefèvre B., *Industries culturelles et identités territoriales. Les clusters, espaces de tensions entre action économique et objet de distinction*, Les Enjeux de l'information et de la communication, vol. 18/1, no. 1, 2017, pp. 5-20.

¹⁹⁷ Chabault D., op.cit.

¹⁹⁸ id.

culturelles, des industries créatives et de l'économie créative recense trois modèles issus de la rencontre "entre clusters culturels et dynamiques d'aménagement du territoire"¹⁹⁹ : un modèle fédératif, "initiative concertée des acteurs économiques culturels"²⁰⁰ à vocation économique, un modèle institutionnel fruit de l'initiative d'institutions locales et un modèle patrimonial qui se caractérise par le choix d'un site patrimonial existant pour l'implantation d'un futur cluster culturel.

La CIGV répond à la définition de cette dernière catégorie, c'est-à-dire au modèle de cluster patrimonial au sein duquel "les enjeux fonciers apparaissent prioritaires et [lui] confèrent une fonction d'activation d'un lieu ou d'un espace emblématiques sur le territoire dans un objectif de patrimonialisation et de vivification symbolique"²⁰¹.

L'auteur note également que "davantage que les spécificités économiques de ses adhérents ou ses fonctions socio-culturelles, c'est le pouvoir communicationnel du cluster culturel, son capital matériel et symbolique qui en constituent l'argument."²⁰²

C'est un constat que l'on peut appliquer à la CIGV. A son ouverture, la communication faite du site au public portait d'abord "sur sa richesse globale plutôt que sur chacune des composantes"²⁰³. Également, dans les documents de présentation du site que nous avons pu consulter^{204, 205}, publiés conjointement par Eiffage et les collectivités partenaires tout comme dans les témoignages que nous avons récoltés, c'est bien le *capital matériel et symbolique* de la CIGV, pour reprendre l'expression précédente, qui est d'abord mise en avant. En effet, sont vantées les capacités du "site exceptionnel de l'ancien hôpital général"²⁰⁶, "un écrin d'exception"²⁰⁷ à la capacité de "raconter et faire vivre les valeurs reconnues par l'Unesco du Repas gastronomique des Français et des Climats du vignoble de Bourgogne"²⁰⁸. On parle aussi d'un "projet qui est entièrement dédié à la gastronomie, au produit, à l'histoire"²⁰⁹. Ainsi, la communication initiale porte

¹⁹⁹ Lefèvre B., op.cit.

²⁰⁰ id.

²⁰¹ id.

²⁰² id.

²⁰³ Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon

²⁰⁴ *Dépliant de présentation : CIGV, le Chantier ouvre ses portes*, Dijon Métropole, 2021

²⁰⁵ *Dépliant de présentation : Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin*, Dijon, 2022

²⁰⁶ id.

²⁰⁷ id.

²⁰⁸ *Dépliant de présentation : CIGV, le Chantier ouvre ses portes*, op.cit.

²⁰⁹ Entretien du 11.02.2022 avec Emmanuel Perier, Head Manager International Programs, Ferrandi

davantage sur le site dans sa globalité que sur les éléments composants chacune des entités de la Cité.

La CIGV, ce “site un peu inhabituel”²¹⁰, “ensemble composite, avec des intérêts publics et des partenaires privés”²¹¹ et “qui ne rentre pas facilement dans le moule classiquement administratif”²¹² peut donc s’analyser comme étant un cluster culturel délibéré et patrimonial. Cet agrégat, qui “apparaît comme le résultat de rapports de forces”²¹³ encourage, pour atteindre un fonctionnement adéquat, “les partenaires à énoncer, en permanence, leurs objectifs et projets”²¹⁴.

2.2. Harmoniser des dynamiques multiples

La CIGV ayant désormais ouvert ses portes au public, il convient de s’interroger sur son fonctionnement à plus long terme. En effet, cet espace “où se négocie en permanence la rencontre entre des singularités d’acteurs des industries culturelles, des spécificités locales et institutionnelles et des logiques sociales”²¹⁵ doit, pour s’assurer de sa pérennité, être le terrain de dialogue quotidien entre les différentes parties prenantes “à la fois pour résoudre des choses extrêmement terre-à-terre et pour être dans de la prospective et dans de l’analyse un petit peu plus distanciée du fonctionnement et de la fréquentation du site”²¹⁶.

Un cluster culturel de l’envergure de la CIGV abrite des enjeux qui peuvent sembler contradictoires “du fait de l’hétérogénéité des pratiques et objectifs des acteurs qui y sont mis en situation d’interdépendance”²¹⁷. Afin d’harmoniser les axes portés par ce cluster culturel aussi variés que : des enjeux économiques, culturels ou une stratégie de développement territorial “il convient d’[en] animer en permanence les fonctions, les actions et les dimensions signifiantes”²¹⁸. Pour faire face aux risques qui peuvent peser sur ce type d’équipements complexes, principalement de nature organisationnels et relationnels, la littérature scientifique consultée préconise la “constitution et [l’]animation permanente d’instances de concertations liées au cluster

²¹⁰ Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, op.cit.

²¹¹ *Dépliant de présentation : Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin*, op.cit.

²¹² id.

²¹³ Lefèvre B., op.cit.

²¹⁴ id.

²¹⁵ id.

²¹⁶ Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, op.cit.

²¹⁷ Lefèvre B., op.cit.

²¹⁸ id.

culturel”²¹⁹ ainsi que la présence de personnes “qui assurent la mise en concordance de cadres symboliques et d’actions distinctes, voire a priori incohérents”²²⁰. Nous allons voir quels outils et pratiques ont été mis en place à la CIGV afin d’assurer une bonne marche du site, à la fois entre les parties prenantes elles-mêmes, entre les parties prenantes et les visiteurs, et également entre les parties prenantes et des acteurs extérieurs à la Cité.

Entre partenaires et visiteurs

La CIGV, qui s’étend sur un site de 6,5 hectares et qui propose des activités variées peut s’avérer difficilement lisible pour un visiteur sans information préalable. Comme souligné dans la partie précédente (voir Chapitre 2, Partie 2.1.), la communication sur l’ouverture du site restait très globale et a d’abord porté sur le capital matériel et symbolique de la CIGV. L’offre culturelle composée du 1204, CIAP et du Pôle Culturel ne semble pas être “encore pleinement connue du visiteur et des habitants”²²¹. Il s’avère donc nécessaire d’entamer des démarches spécifiques afin de guider les visiteurs et de les “aider à faire comprendre la diversité de cette offre culturelle” composée d’offre gratuite et payante “avec plusieurs espaces d’exposition dans différents bâtiments de la cité”²²². Une multiplicité de propositions qui n’est “pas obligatoirement simple à appréhender pour les visiteurs”²²³, d’autant plus que pour la partie culturelle, elle s’articule autour de deux volets l’un à dominante architectural et patrimonial, à travers le label Ville et Pays d’art et d’histoire et le second concernant la mise en lumière des inscriptions du RGF et des Climats à l’Unesco entraînant à ce niveau une “différence de fonctionnement et de tarification”²²⁴.

Afin d’offrir aux visiteurs une expérience de visite harmonisée, la CIGV s’est dotée d’un accueil commun situé “dans le grand hall de la cité [...] qui est porté par des agents missionnés par la Ville”²²⁵. Cet espace est destiné à la vente de billets concernant le Pôle culturel mais propose également des offres couplées et met ainsi “en évidence une programmation qui est également portée par les privés”²²⁶.

²¹⁹ id.

²²⁰ id.

²²¹ Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, op.cit.

²²² id.

²²³ id.

²²⁴ Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, op.cit.

²²⁵ id.

²²⁶ id.

L'établissement accueillant déjà et ayant vocation à accueillir de nombreux groupes constitués de visiteurs, une cellule répondant au nom de *Conciergerie* a été constituée sous la houlette du Village Gastronomique, opéré par le groupe K-REI, pour "mettre en place systématiquement des propositions qui par leur sens et par la tarification corresponde aux attentes des visiteurs"²²⁷ en couplant là également offres culturelles publiques et offres privées.

Entre parties prenantes

On dénombre trois types d'instances de concertations mis en place à la CIGV entre les parties prenantes elles-mêmes afin d'assurer au site un bon fonctionnement : une association syndicale libre, regroupant les propriétaires de bâtiments composant le site, des réunions hebdomadaires réunissant les parties prenantes concernées par les questions soulevées lors de ces rencontres, et des échanges informels.

L'association syndicale libre, constituée sous l'impulsion d'Eiffage, a vocation à rassembler tous les propriétaires de volumes au sein du site ainsi que la gestion de certains éléments de la Cité. Elle compte ainsi parmi ses membres la Ville de Dijon, le groupe K-Rei et le groupe Pathé. Cette instance, très formalisée, a pour objet "non seulement la gestion du fonctionnement de la CIGV et notamment la gestion de la sécurité, des accès, ainsi que les équipements et services d'intérêt collectif de la CIGV, mais également la participation à la mise en valeur du site par toute action de communication et l'organisation de tout événement propre à l'identité du site, en relation avec les activités qui y seront exploitées"²²⁸. Il s'agit donc d'une instance nécessaire, étant donné l'ampleur du site et sa grande capacité d'accueil, "formelle, un peu administrative, logistique, technique et puis budgétaire"²²⁹.

Le second outil mobilisé par les parties prenantes de la CIGV afin de favoriser la circulation d'information et la prise de décision en commun prend la forme de réunions hebdomadaires destinées à traiter "des questions de fonctionnement réguliers et d'organisation des activités"²³⁰. Elles servent également à "l'élaboration notamment d'animations, d'évènementiel qui puissent être sur des temps partagés

²²⁷ id.

²²⁸ *Extrait du registre des délibérations : Séance du 25 novembre 2019, Mairie de Dijon, 2019*

²²⁹ Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, op.cit.

²³⁰ id.

ou sur des projets communs²³¹. Moins formalisées que l'association syndicale libre, ces réunions réunissent les partenaires concernés par les questions abordées et participent à faciliter le partage d'informations.

Enfin, on observe également une somme "d'échanges, bilatéraux ou plus ouverts [...] liés au fonctionnement du site ou à différents projets à mettre en place". Sans récurrence dans le temps, les acteurs font appel à ce type d'échange au cas par cas, selon le sujet à aborder. Les thématiques traitées sont alors variées et peuvent servir au développement de projets comme par exemple cela a été le cas entre l'espace de formation Ferrandi et le pôle Culturel qui ont "travaillé en transversalité"²³² sur l'exposition temporaire, avec un prêt de locaux et un partage de compétences de Ferrandi au profit du Pôle culturel. Ainsi, les parties prenantes privées s'associent entre elles ou avec des parties prenantes publiques, ponctuellement, sur certains projets. Autres exemples, Déborah Dupont-Daguet, propriétaire de la Librairie Gourmande projette de travailler en commun avec "les autres acteurs commerciaux [...]: proposer une dédicace d'un.e chef.fe qui ferait un atelier dans la cuisine expérientielle ou viendrait faire un repas à 4 mains dans le restaurant, ou sera invité par l'Ecole Ferrandi²³³. De son côté, Ferrandi envisage de "travailler très étroitement avec l'école des vins de Beaune [BVIB], puisque dans la cadre de notre formation évidemment on a fait des programmes qui sont très liés à la gastronomie [...] mais incontournableement autour du vin donc nos étudiants ont aussi une formation autour de la dégustation [...] on est vraiment sur une vrai transversalité avec les produits œnologiques"²³⁴. Les acteurs composants la CIGV, qu'ils soient privés ou publics, semblent donc ouverts à travailler ensemble sur certains projets même si Ferrandi annonce qu'il "[ne] pourra pas dire oui à toutes les sollicitations [...] quand c'est pour la cité quand c'est sur du culturel [...] on se positionnera sans problème."²³⁵

²³¹ id.

²³² Entretien du 11.02.2022 avec Emmanuel Perier, op.cit.

²³³ Entretien du 4.02.2022 avec Déborah Dupont-Daguet, propriétaire de la Librairie Gourmande

²³⁴ Entretien du 11.02.2022 avec Emmanuel Perier, op.cit.

²³⁵ Entretien du 11.02.2022 avec Emmanuel Perier, op.cit.

Entre parties prenantes et acteurs extérieurs à la CIGV

Toujours dans une démarche d'harmonisation des dynamiques émanant des acteurs de la CIGV dans son ensemble, soit accompagnés d'acteurs extérieurs à celle-ci ou de façon isolée, des décisions ont été prises et des réflexions entamées pour permettre de garantir la cohérence du projet de la CIGV sur la durée. En effet, le projet de la CIGV, s'inscrit, aux côtés d'autres cités du Réseau dans une "opération d'aménagement du territoire pour une valorisation locale et une mise en valeur plus globale"²³⁶.

Comme nous l'avons déjà écrit, les Cités faisant partie du Réseau des cités de la gastronomie doivent respecter le cahier des charges défini par la MFPCA. Cette dernière est également chargée "d'alerter[] l'Etat sur les risques éventuels d'utilisation dévoyée de l'inscription sur la liste de l'Unesco, tels que l'instrumentalisation ou la labellisation mercantiles"²³⁷. Le COS, (voir Chapitre 2, Partie 1.2.), objet hybride car à la fois intégré à la CIGV de par son adossement au Pôle culturel, à l'initiative de la Ville, mais aussi extérieur à celle-ci car composé de personnalités qui ne sont pas toutes parties prenantes dans les composantes de la CIGV a pour fonction, nous le rappelons ici de "veiller au respect des obligations prises vis-à-vis de l'Unesco dans le cadre de l'inscription du Repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité"²³⁸. Afin de "faire en sorte que le site soit pas dévoyé [...] à moyen terme, à long terme, qu'on soit pas dans une galerie commerciale adjacente à un espace culturel sur le RGF"²³⁹ mais au contraire "d'avancer en complémentarité, en cohérence, sur le site"²⁴⁰, cette entité a entamé une réflexion ayant abouti à la "mise en place [d']une charte qui s'applique à l'ensemble des commerces et des lieux de restauration de la cité"²⁴¹. Cette "charte garantit de manière pérenne la cohérence des composantes culturelles et commerciales du site"²⁴² et défend par exemple l'utilisation ou la commercialisation,

²³⁶ id.

²³⁷ Csergo J., Chapitre 35 : Quand l'action de la MFPCA pose la question du vide juridique entourant le statut du PCI, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l'UNESCO : Histoire et Enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016

²³⁸ François Rebsamen, Maire de Dijon et Président de Dijon Métropole in *Présentation des Membres du Comité d'Orientation Stratégique*, CIGV, 2022

²³⁹ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon

²⁴⁰ id.

²⁴¹ id.

²⁴² *Présentation des Membres du Comité d'Orientation Stratégique*, CIGV, 2022

dans tous les espaces de la CIGV, de produits alimentaires et vins étrangers. Pour permettre à cette charte de s'appliquer à tous les espaces de la Cité, elle a été associée "au règlement de marque pour qu'un partenaire privé de la cité puisse bénéficier de la marque CIGV Cité International de la Gastronomie et du Vin"²⁴³. Ainsi, le COS, en plus de son rôle de conseiller du Pôle culturel, participe à l'élaboration d'outils contraignant les autres espaces de la CIGV afin de garantir la qualité des propositions offertes par ceux-ci.

En plus du respect de cette charte, nécessaire afin de pouvoir associer la marque CIGV à ses actions, Ferrandi s'engage de façon isolée sur des opérations de valorisation locale participant d'une mise en valeur plus globale de la Cité. L'établissement est doté d'une charte de Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) déjà déployée sur ses autres campus français qu'il s'emploie à appliquer sur le campus de Dijon. En tant que lieux de formation aux métiers de bouches, Ferrandi est investi du "rôle d'apprendre à se sourcer, le sourcing est extrêmement important"²⁴⁴. Ainsi, il s'efforcera "d'être au plus proche des producteurs locaux"²⁴⁵ avec un travail sur "la région, la proximité, la qualité du produit"²⁴⁶. Également, l'établissement, qui accueillera en formation des étudiants étrangers prévoit l'organisation de "voyages pédagogiques dans le cadre de cette formation, et c'est évidemment en Bourgogne avec une volonté [...] d'aller chez le producteur, d'aller [...], avec des relais dans des restaurants gastronomiques"²⁴⁷. Ce dernier prévoit "de mailler au fur et à mesure"²⁴⁸ ce réseau de producteurs, artisans et restaurateurs partenaires. Ainsi, Ferrandi, dans le cadre du respect de sa propre charte RSE noue d'étroites relations avec des acteurs du domaine de la gastronomie extérieurs à CIGV, élargissant ainsi l'impact de la Cité sur l'extérieur.

Ces différents modes d'organisation qui rassemblent les parties prenantes internes ou externes à la Cité autour de problématiques communes, en favorisant le dialogue et les rapprochements, participent d' "une vraie intelligence de travail". Afin de garantir une permanence des échanges, il est nécessaire de veiller à ce que ce type d'outils, "instaurés lors de la création du cluster, mais souvent délaissés faute de

²⁴³ Entretien du 9.03.2022 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, op.cit.

²⁴⁴ Entretien du 11.02.2022 avec Emmanuel Perier, op.cit.

²⁴⁵ id.

²⁴⁶ id.

²⁴⁷ id.

²⁴⁸ id.

mobilisation collective²⁴⁹ ne soient pas uniquement le fait de la dynamique impulsée par l'ouverture de la Cité. En effet, si avec le temps "le modèle économique est pas tout à fait celui attendu par les privés notamment [...] si le chiffre d'affaire est pas au rendez-vous, évidemment il y a un moment où ça pourrait être tendu"²⁵⁰ et potentiellement provoquer des mésententes entre certains acteurs, qu'il faudra alors savoir gérer en interne faute "d'individus qui assurent la mise en concordance de cadres symboliques et d'action distincts, voire a priori incohérents"²⁵¹ au sein de la Cité, comme le préconise Denis Chabault et dont la fonction serait spécifiquement consacrée à faciliter le dialogue entre les différents acteurs de la Cité.

²⁴⁹ Chabault D., *Dynamiques territoriales et clusterisation de la gastronomie française*, Gestion 2000, vol. 33, no. 2-3, 2016, pp. 115-140.

²⁵⁰ Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, op.cit.

²⁵¹ Chabault D., op.cit.

3. Un établissement unique en son genre ?

La CIGV, au croisement des classements UNESCO du RGF et des Climats de Bourgogne, célèbre à la fois les patrimoines gastronomique et viticole. Tout comme le RGF célèbre “l’art de bien manger et de bien boire”²⁵² et “le mariage des mets et des vins”²⁵³, la Cité de Dijon associe la gastronomie au vin et vient de ce fait enrichir une offre déjà existante centrée autour du tourisme gastronomique et de l’oenotourisme. En effet, d’autres établissements culturels répondant au nom de Cité ont vu ou vont voir le jour sur le territoire français, et plus particulièrement en Bourgogne.

3.1. Gastronomie, vin et tourisme : les différences

Avant de nous intéresser de façon détaillée à cette offre existante et future en France et plus particulièrement en Bourgogne, centrée cette fois-ci davantage autour du vin que de la gastronomie, nous allons définir les termes d’oenotourisme et de tourisme gastronomique. Nous noterons, contrairement au vin, l’absence d’un lexique commun autour de la gastronomie. Puis, nous nous attarderons sur les retombées que l’on peut attendre de ces types de tourisme.

Gastronomie, vin et tourisme : définitions

L’oenotourisme, pratique qui se classe “à la frontière du tourisme culturel et du tourisme gastronomique”²⁵⁴ renvoie à un type de tourisme culturel autour de la boisson qu’est le vin et “de son univers, de la vigne, des pratiques culturelles, culturelles et sociales qui sont mises en avant via la production de vin et de ses dérivés”²⁵⁵. Le vin et son terroir font l’objet de classement Unesco à partir des années 90, une tendance qui “a contribué à modifier le tourisme lié au vin [...] [puisque] ce ne sont ni des vins, ni des cépages, ni des appellations mais bien des terroirs, des paysages, des façons de travailler qui sont valorisées”²⁵⁶. Cette notion est à opposer à celle de *wine tourism*, une approche qui “exclut totalement la notion

²⁵² Dossier de candidature n°00437 pour l’inscription sur la liste représentative du patrimoine culture immatériel, Unesco, Nairobi, 2010

²⁵³ id.

²⁵⁴ Plan d’action 2018 : Cluster Oenotourisme, Atout France, 2017

²⁵⁵ Zeghni S., *L’oenotourisme, une forme de tourisme en plein essor*, Juristourisme, Juris éditions, Dalloz, 2019, pp.19-21

²⁵⁶ id.

de terroir et de territoire sur lequel le vin est produit”²⁵⁷. Cette pratique orientée autour du produit qu’est le vin consiste avant tout à “construire une activité touristique autour d’un produit alimentaire”²⁵⁸ mais ne participe pas de la valorisation d’un territoire, de ses paysages et des pratiques culturelles et sociales qui lui sont associées. L’exemple de la CIGV tout comme les établissements que nous évoquerons dans la suite de ce travail relèvent donc de l’oenotourisme et non du *wine tourism* puisqu’ils se caractérisent par la mise en exposition d’un patrimoine, d’un territoire, au-delà de la seule présentation du vin et de ses composants, en tant que boisson.

Le tourisme lié à la gastronomie fait l’objet de nombreuses appellations : on peut lire des termes aussi variés que “le *food tourism*, le tourisme gastronomique, le tourisme gourmand, le tourisme culinaire ou le tourisme de goût”²⁵⁹. Ces termes sont apparus progressivement à partir des années 90. Ces différentes appellations convergent cependant à décrire les activités touristiques aussi variée que “des visites rendues aux producteurs agricoles et alimentaires [...], des fréquentations de lieux de consommation [...], de festivals et d’événements, d’expositions et de musées alimentaires”²⁶⁰.

Retombées et plan d’action

Atout France, “l’opérateur de l’Etat chargé de renforcer le positionnement de la destination France à l’international et d’accompagner le développement de l’offre touristique française”²⁶¹ compte parmi ses huit pôles territoriaux et filières mis en place durant la crise sanitaire, un pôle répondant au nom de “oenotourisme et gastronomie”²⁶². En créant en 2009 le label “Vignoble et Découvertes” destiné à mettre en valeur toute “destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement,...)”²⁶³ Atout France a

²⁵⁷ id.

²⁵⁸ id.

²⁵⁹ Csergo J., “*Tourisme et gastronomie : quelques réflexions sur les conditions d’émergence d’un phénomène culturel.*”, *Téoros*, volume 35, number 2, 2016

²⁶⁰ id.

²⁶¹ <https://www.atout-france.fr/content/atout-france-operateur-national-du-tourisme> [consulté en 09.22]

²⁶² *Feuille de route 2022-2024 : Accélérer collectivement la relance et la transformation durable du tourisme français*, Atout France, 2022

²⁶³ <https://www.atout-france.fr/services/le-label-vignobles-decouvertes> [consulté en 09.22]

participé à “la professionnalisation de la filière [oenotouristique] et son intégration dans la filière tourisme en offrant une meilleure interaction sur les territoires concernés entre acteurs du monde du tourisme et du monde viticole”²⁶⁴. Le Pôle Oenotourisme d’Atout France, constitué deux ans plus tôt et qui “rassemble des partenaires, institutionnels et professionnels français du tourisme et du vin [...] dans une démarche volontaire et collective de développement de l’oenotourisme”²⁶⁵, n’avait donc jusque-là pas de pendant dans la gastronomie. Même si nous ne connaissons pas les raisons de l’absence de formalisation de la gastronomie au sein d’un pôle unique, ou dans le cas présent, son regroupement à la thématique vinicole, nous pouvons penser que cela peut avoir un lien avec l’absence de politique de la gastronomie (voir Chapitre 1, Partie 2.). De plus, la gastronomie est présentée par Atout France à travers le vin uniquement : “une richesse de l’offre touristique [...] 17 vignobles de renommée mondiale et 739 AOP [Appellation d’Origine Protégée] / IGP [Indication Géographiquement Protégée]/ AOC [Appellation d’Origine Contrôlée] pour la gastronomie française”²⁶⁶.

Le tourisme lié au vin paraît plus structuré au niveau politique que le tourisme autour de la gastronomie, avec notamment la création le 3 mars 2009 du “Conseil Supérieur de l’œnotourisme fédérant les acteurs de la viticulture et du tourisme pour élaborer les contours d’un plan national de l’œnotourisme”²⁶⁷. Cette initiative trans ministérielle, sous la tutelle des ministères du Tourisme et de l’Agriculture a vocation à “rapprocher les acteurs du monde du vin à ceux du tourisme et de la culture”²⁶⁸. Ainsi, même si la gastronomie est intégrée à la Feuille de route 2022-2024 d’Atout France, on ne dispose pas de chiffres précis édités par la structure sur les retombées du tourisme lié à la gastronomie en particulier, contrairement à l’oenotourisme dont on sait qu’il représente 10 millions de touristes attirés par les vignobles en 2016 pour une dépense globale de 5,2 milliards d’euros²⁶⁹.

²⁶⁴ Zeghni S., *L’oenotourisme, une forme de tourisme en plein essor*, op.cit.

²⁶⁵ <https://www.atout-france.fr/content/oenotourisme> [consulté en 09.2022]

²⁶⁶ *Feuille de route 2022-2024 : Accélérer collectivement la relance et la transformation durable du tourisme français*, Atout France, 2022

²⁶⁷ *Création du Conseil supérieur de l’œnotourisme de la réflexion à la distinction de l’offre œnotourisme*, Ministère de l’économie, de l’industrie et de l’emploi, 2009

²⁶⁸ id.

²⁶⁹ *Plan d’action 2018 : Cluster Oenotourisme*, op.cit.

L'oenotourisme est, tout comme le tourisme gastronomique, "à la fois vecteur d'image, de chiffre d'affaires et de valeur ajoutée"²⁷⁰ et comme nous l'avons vu précédemment avec la gastronomie, "peut aussi avoir des impacts positifs au-delà de la seule filière viticole"²⁷¹. Cette activité "devient un véritable enjeu économique, tant pour les professionnels du vin que pour les collectivités locales ou régionales"²⁷².

La filière oenotouristique se développe et cela notamment au travers "de nouveaux musées, non plus "du vin", mais plus largement "de la culture du vin"²⁷³, avec des établissements culturels aux terminologies variées : "centre d'interprétation de la culture du vin, musée des arts et métiers de la vigne et du vin, pôle oenologique et touristique, vigneroscope, vinorama"²⁷⁴. En témoigne l'inauguration en 2016 de la Cité du Vin, à Bordeaux, premier équipement culturel autour du vin d'une telle envergure en France. Répondant au nom de "Cité", on note également l'ouverture prochaine de la Cité des Climats et du vin de Bourgogne, répartie sur trois sites : Beaune, Chablis et Mâcon. Deux établissements que nous allons maintenant présenter.

3.2. L'exemple de la Cité du Vin à Bordeaux

La Cité du Vin, établissement inauguré en juin 2016, peut se définir comme un "établissement hybride combinant espaces de médiation, de dégustation, d'information et de restauration"²⁷⁵. L'établissement propose une offre culturelle variée constituée de "parcours permanent, ateliers de dégustation, conférences, rencontres"²⁷⁶, à destination à la fois d'un public local avec la proposition d'animation en soirs de semaine et d'un public plus large notamment à travers des expositions temporaires. Elle se rapproche donc dans sa définition d'une Cité de la gastronomie qui se définit, nous le rappelons, comme "un espace de découverte et de

²⁷⁰ Zeghni S., *L'oenotourisme, une forme de tourisme en plein essor*, op.cit.

²⁷¹ id.

²⁷² Lignon-Darmaillac S., *Des musées du vin aux centres d'interprétation de la culture du vin: les nouveaux musées des grands vignobles européens, l'exemple de la France et de l'Espagne*, in Fagoni E., Gravari-Barbas M. (dir), *Nouveaux musées, Nouvelles ères urbaines, Nouvelles pratiques touristiques*, Les Presses de l'Université de Laval, 2015, pp 131-151

²⁷³ id.

²⁷⁴ id.

²⁷⁵ de Bideran J., "Quand le numérique fait musée", *Revue française des sciences de l'information et de la communication*, 16, 2019

²⁷⁶ Entretien du 24.08.2022 avec Solène Jaboulet, Directrice Marketing et Communication, Cité du Vin - Fondation pour la culture et les civilisations du vin

dégustation ; centre de ressources, de formation et d'orientation ; pôle économique et touristique respectueux des enjeux du développement durable ; vitrine de l'excellence et de la diversité des productions et des savoir-faire ; lieu vivant favorisant la compréhension mutuelle par la mise en valeur de la diversité des pratiques culinaires ; espace d'exposition ; laboratoire de création et d'innovation culinaire"²⁷⁷. Depuis son ouverture, l'établissement a accueilli plus de deux millions de visiteurs, soit plus de 400 000 visiteurs par an²⁷⁸.

Il s'agit d'un projet impulsé par la ville de Bordeaux en 2008, qui en a assuré ensuite la maîtrise d'ouvrage.²⁷⁹ Afin d'assurer le bon suivi du projet, une association de préfiguration a été créée en 2009 comptant comme membres fondateurs la Région Nouvelle-Aquitaine, Bordeaux Métropole, la Ville de Bordeaux, le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB) et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux²⁸⁰. Parallèlement, un fonds de dotation a été créé en 2011 pour recueillir les dons de plus de 80 mécènes. Le financement de la Cité du Vin représente un montant total de 81M€ HT, soit "un dépassement de budget de 18 millions d'euros"²⁸¹ par rapport au montant prévu. Elle se présente comme "le fruit d'un partenariat public-privé original alliant financement public et privé via le mécénat"²⁸² (voir Figure 6). L'association porteuse du projet a cédé sa place à une la Fondation pour la culture et la civilisation du vin, reconnue en 2014 comme établissement d'utilité publique²⁸³ et qui "exploite et assure le développement et la promotion de la Cité du Vin depuis son ouverture"²⁸⁴. La Cité du Vin est dotée d'un Comité scientifique et culturel, composée de plus de 30 personnalités qualifiées dont les missions sont similaires à celles du COS de la CIGV.

²⁷⁷ Boutaud J.-J., *L'invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques*, Politiques de communication, 2015/2 (N° 5), p. 65-82

²⁷⁸ *Info presse : "2 millions de visiteurs accueillis à la Cité du Vin !"*, Fondation pour la culture et les civilisations du vin, Cité du Vin, 2022

²⁷⁹ <https://www.bordeaux.fr/p47144> [consulté en 09.2022]

²⁸⁰ <https://www.laciteduvin.com/fr/fondation/la-genese> [consulté en 09.2022]

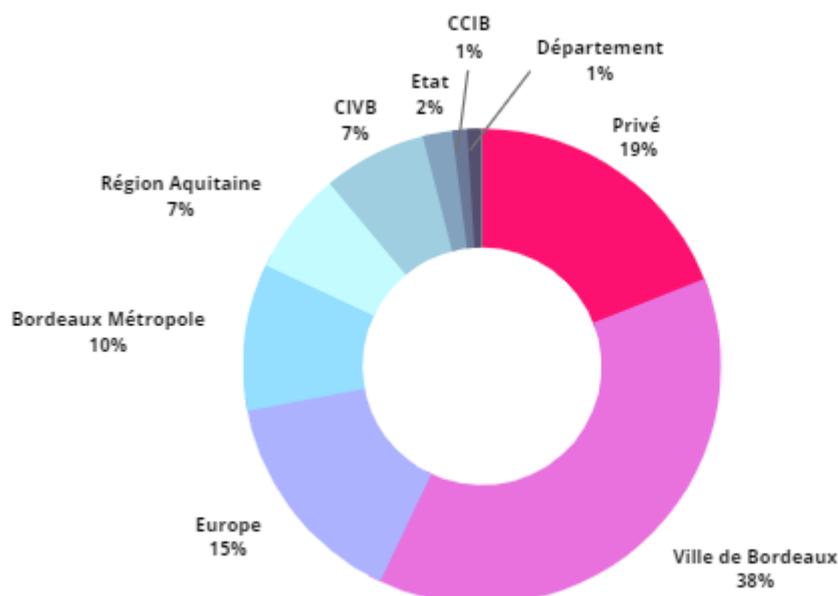
²⁸¹ Joignot F., *La Cité du vin de Bordeaux, musée grand cru*, Le Monde, 15.02.2016, https://www.lemonde.fr/culture/article/2016/02/24/la-cite-du-vin-musee-grand-cru_4870913_3246.html

²⁸² <https://www.laciteduvin.com/fr/fondation/la-genese> [consulté en 09.2022]

²⁸³ *Extrait du Journal Officiel du 13.12.2014*, Ministère de l'Intérieur, 2014

²⁸⁴ <https://www.laciteduvin.com/fr/fondation/la-genese> [consulté en 09.2022]

Figure 6 : Répartition du financement de la Cité du Vin



La Cité du Vin est “uniquement un lieu culturel contrairement à Dijon”²⁸⁵. Il s’agit d’un “bâtiment indépendant”²⁸⁶ et non pas d’un projet de redynamisation d’un quartier entier comme pour la CIGV. Cependant, même si la redynamisation territoriale n’est pas au coeur du projet de la Cité du Vin, cette dernière s’est implantée dans le quartier des Bassins à Flot, près du quartier Bacalan, un quartier “longtemps ignoré, voire méprisé par les Bordelais”²⁸⁷ qui “n’était que friches d’usines et habitats délabrés”²⁸⁸ dans un “secteur [qui] était vu comme une zone de non-droit, limite dangereuse, et pas desservie par les transports en commun”²⁸⁹. Depuis l’implantation de la Cité du Vin, suivie de l’installation trois ans plus tard du Musée Mer Marine, “c’est aussi le quartier lui-même qui s’est développé. 5400 logements et 140000 mètres carrés de surfaces économiques ont été livrés. Quelque 5000 étudiants fréquentent désormais les établissements privés du secteur (ESARC,

²⁸⁵ Entretien du 24.08.2022 avec Solène Jaboulet, op.cit.

²⁸⁶ id.

²⁸⁷ Larrochelle J.-J., *La Cité du vin, fluide icône au bord de la Garonne*, Le Monde, 25.05.2016, https://www.lemonde.fr/architecture/article/2016/06/01/la-cite-du-vin-fluide-icone-au-bord-de-la-garonne_4930033_1809550.html

²⁸⁸ Darsy S., *OEnotourisme : les Bassins à flots sont devenus incontournables*, Sud Ouest, 1.09.2022, <https://www.sudouest.fr/vin/cite-du-vin/oenotourisme-les-bassins-a-flots-sont-devenus-incontournables-11826348.php>

²⁸⁹ Loubes C., *La révolution culturelle des Bassins à flot*, Sud-Ouest Sud-Gironde, 19.08.2022

ESG...). Et 400 logements restent à venir.²⁹⁰ Egalement, “ les bars, restaurants et lieux nocturnes se sont multipliés”²⁹¹ et un cinéma UGC d’une capacité de 2400 places a ouvert ses portes en 2021.

Malgré les débats soulevés par son modèle économique notamment par le fait que “la Cité du vin bouscule aussi le lieu culturel le plus prestigieux, le Grand Théâtre (opéra, musique, ballet)”²⁹² qui a vu à l’apparition de la Cité du Vin, sa subvention baissée, cet équipement remporte du succès auprès des visiteurs et contribue au rayonnement de la ville de Bordeaux. Pour 20% des 400 000 visiteurs annuels de la Cité du Vin, c’est la présence de cette dernière “la raison qui a motivé leur venue dans la capitale girondine”²⁹³ et la fréquentation de cet été a été la plus haute jamais enregistrée, avec “plus de 105 000 visiteurs cumulés accueillis entre juillet et août 2022”²⁹⁴. Un dynamisme qui incite l’établissement à entreprendre des travaux pour “maintenir l’attractivité de la Cité du Vin” en “renouvel[ant] une grande partie de ses équipements et repositionn[ant] son offre sur la période 2022 à 2023”²⁹⁵.

3.3. A propos de la Cité des Climats et vins de Bourgogne

La Cité des Climats et vins de Bourgogne (CCVB), destinée à promouvoir le classement à l’UNESCO des Climats de Bourgogne est un ensemble de trois établissements situés à Beaune, Chablis et Mâcon dont l’ouverture au public est annoncée pour le printemps 2023. Cette Cité a pour ambition de devenir “un équipement culturel structurant, le lieu de référence et fédérateur dédié à la culture millénaire des vins de Bourgogne”²⁹⁶. Elle “hébergera également le Centre d’Interprétation des Climats de Bourgogne”²⁹⁷. Contrairement à la CIGV et à la Cité du Vin, “où le projet est porté par la ville”²⁹⁸, la CCVB est un projet initié par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BVIB), qui s’est prononcé avec

²⁹⁰ id.

²⁹¹ id.

²⁹² Guerrin M., *Bordeaux, laboratoire du succès*, Le Monde, 7.04.2017, https://www.lemonde.fr/idees/article/2017/04/07/bordeaux-laboratoire-du-succes_5107580_3232.html

²⁹³ *Info presse : “2 millions de visiteurs accueillis à la Cité du Vin !”*, op.cit.

²⁹⁴ *Communiqué de presse : La Cité du Vin fait sa rentrée : Record de fréquentation estivale, saison culturelle à découvrir cet automne et de nouvelles expériences en préparation !*, Fondation pour la culture et les civilisations du vin, Cité du Vin, 2022

²⁹⁵ id.

²⁹⁶ https://www.cite-vins-bourgogne.fr/fr/genese_92.html [consulté en 08.2022]

²⁹⁷ id.

²⁹⁸ Entretien du 9.09 avec Olivier le Roy, Directeur de la Cité des Climats & vins de Bourgogne

“76% [environ] de votes favorables au lancement du projet”²⁹⁹. Ce projet a ensuite été soutenu par quatorze collectivités territoriales “en termes de soutien institutionnel mais aussi d’apport financier”³⁰⁰. Afin de porter ce projet, l’association *Cité des Climats et vins de Bourgogne* a été constituée en 2019.³⁰¹ Cette association “d’intérêt général affiliée au BIVB”³⁰² rassemble, en plus de l’interprofession, les principaux regroupements d’acteurs viticoles de Bourgogne que sont la FNEB (Fédération des Négociants-Eleveurs de Grande Bourgogne) et la CAVB (Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne) ainsi que l’association des Climats du vignoble de Bourgogne, qui a porté l’inscription des Climats de Bourgogne à l’Unesco. Le directeur de l’association Cité des Climats et vins de Bourgogne, Olivier le Roy, insiste donc sur la particularité de ce projet, qui est, contrairement aux deux autres établissements présentés “un projet de filière, un projet qui vient du terrain”³⁰³ et qui est “enraciné dans l’écosystème [viticole] [et] qui est porté par le tissu économique [local]”³⁰⁴. Ainsi, cet établissement se composera de trois sites destinés à “faire vivre le territoire”³⁰⁵ et à “représenter toutes [l]es facettes de la Bourgogne”³⁰⁶. Cet établissement répond également au nom de Cité et non pas de musée. Cela est justifié par le fait qu’en plus d’un parcours scénographique, chaque site sera équipé, entre autres, d’une boutique et d’un bar avec un espace de dégustation. A Beaune, le bâtiment sera entouré d’un parc et équipé d’une terrasse panoramique en accès libre.

Lors de la genèse du projet, les acteurs porteurs de la CCVB ont été régulièrement en contact avec la Cité du Vin à Bordeaux pour des “questions assez généralistes, [...] pour avoir une sorte de sécurisation sur des prises de décision, vérifier s’ils [la Cité du Vin] n’avaient pas un retour d’expérience”³⁰⁷. La Cité du Vin confirme avoir été sollicitée et avoir accompagné la CCVB, notamment sur les volets juridiques et fiscaux³⁰⁸, sans que ces conseils aient fait l’objet d’une formalisation particulière.

²⁹⁹ id.

³⁰⁰ id.

³⁰¹ *Communiqué de presse : Cité des vins et des Climats de Bourgogne : Création de l’association de gestion et nomination de son directeur*, BVIB, 2019

³⁰² id.

³⁰³ Entretien du 9.09 avec Olivier le Roy, op. cit.

³⁰⁴ id.

³⁰⁵ id.

³⁰⁶ id.

³⁰⁷ id.

³⁰⁸ Entretien du 24.08.2022 avec Solène Jaboulet, op.cit.

La Cité des Climats et vins de Bourgogne entretient par ailleurs d'étroites relations avec la CIGV puisque le BVIB, à l'origine de l'association porteuse du projet, est membre du COS de la CIGV et est installée au sein de celle-ci (voir Tableau 1). En effet, la BVIB a été la première entité "à signer un bail au sein de la Cité de la Gastronomie pour avoir un espace"³⁰⁹ afin d'y installer son Ecole des Vins. Elle a donc pu suivre de très près l'avènement de la CIGV, ce qui conduit cette dernière à être "bien moins au fait des projets qui sont ceux de Beaune, Mâcon et Châlon qui eux ont pu l'être du notre [celui de la CIGV]"³¹⁰.

La CIGV, la Cité du Vin et la CCVB ne se posent pas pour autant en concurrents mais "en complémentarité"³¹¹. Concernant la CIGV et la CCVB, ces deux établissements ont pour vocation de faire "rayonner l'un comme l'autre la Bourgogne"³¹² et d'attirer les visiteurs dans la région, participant ainsi du développement de celle-ci.

Plus largement, "la réussite de ces sites thématiques liés au vin, repose sur un fort développement oenotouristique, autrement dit nécessite une implantation stratégique dans des vignobles de renom, une bonne communication intégrée à une véritable politique touristique régionale et une forte implication des professionnels du vin"³¹³. La Cité du Vin comme la CCVB sont implantées dans des vignobles de renom, Bordeaux et la Bourgogne étant mondialement reconnus pour leurs vins. La Cité du Vin apparaît, après plusieurs années de fonctionnement pleinement intégrée au paysage touristique régional, en témoigne son succès en termes de fréquentation, malgré un projet avant tout "porté par le ville de Bordeaux"³¹⁴. La CCVB, forte de l'adhésion des professionnels du vin (BVIB, FNEB, CAVB) à son projet va elle devoir trouver sa place parmi les équipements culturels régionaux existants.

³⁰⁹ Entretien du 9.09 avec Olivier le Roy, op. cit.

³¹⁰ Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon

³¹¹ Entretien du 9.09 avec Olivier le Roy, op. cit.

³¹² id.

³¹³ Lignon-Darmaillac S., *Des musées du vin aux centres d'interprétation de la culture du vin: les nouveaux musées des grands vignobles européens, l'exemple de la France et de l'Espagne*, in Fagoni E., Gravari-Barbas M. (dir), *Nouveaux musées, Nouvelles ères urbaines, Nouvelles pratiques*

³¹⁴ Entretien du 9.09 avec Olivier le Roy, op. cit.

Conclusion

Un peu plus de dix ans après le classement du RGF sur la liste du patrimoine immatériel de l'Unesco, ce travail nous a permis de nous rendre compte, de manière concrète, de la tendance d'une multiplication des équipements culturels autour de la gastronomie et du vin en France.

Malgré un Réseau des Cités de la Gastronomie en apparence perte de vitesse, en témoigne l'échec de la Cité de Lyon, le retard pris dans le chantier de la Cité de Paris-Rungis et la lenteur de la définition du projet de la Cité de Tours, la Cité de la Gastronomie et du Vin de Dijon paraît avoir finement analysé les difficultés rencontrées par ses homologues afin d'aboutir à l'inauguration en mai dernier, d'un établissement ambitieux, notamment par sa vaste étendue et le nombre des acteurs qui la composent.

La lenteur de la constitution du Réseau des Cités de la gastronomie est sans doute à mettre en parallèle avec l'absence d'une véritable politique culturelle de la gastronomie, constat qui avait été fait au moment de l'inscription du RGF à l'Unesco, et qui est aujourd'hui renouvelé. Reste donc à espérer que ces deux facteurs ne pèsent pas sur l'émergence des Cités de Lyon, Rungis et Tours, ni sur le développement de la CIGV, qui, rassemblant en son sein de nombreux acteurs de natures différentes doit elle-même faire face à de nombreux enjeux en interne afin d'assurer une bonne marche de l'équipement.

Pourtant, nous avons pu noter que l'absence de politique culturelle en faveur de la gastronomie n'a pas empêché le développement d'action en faveur de la promotion de la filière viticole à travers l'oenotourisme via des actions organisées réunissant différents ministères. Ainsi, de nombreux équipements culturels autour du vin se développent et se sont développés parallèlement au Réseau des Cités de la gastronomie, comme la Cité du Vin à Bordeaux dont le succès auprès du public constitue, nous le supposons, une source de motivation pour les Cités de la Gastronomie.

Ainsi, la multiplication d'établissements autour de la gastronomie et du vin "prouve que ça [cette thématique] intéresse les gens en France et à l'international"³¹⁵. Pourtant, à l'heure à laquelle "chaque territoire essaie, se dote d'équipements de cette nature-là, on peut tous se demander, [...] comment le public va répondre à cette prolifération d'offre"³¹⁶ dans les prochaines années, car "quelque que soit la qualité des équipements culturels mis en place, les ressorts [...] pour parler des thématiques-là [ne] sont pas totalement infinis"³¹⁷. En effet, bien que la multiplication d'équipements de cette nature, dans notre cas d'étude plus particulièrement en Bourgogne, renvoie un signal positif en termes de développement territorial et constitue un nouveau point d'attraction pour la région, il convient de s'interroger sur la capacité de ces établissements, qui ont nécessité des investissements conséquents des collectivités et qui se sont aussi appuyés sur des fonds privés à perdurer dans le temps.

En effet, l'un des enjeux des Cités de la Gastronomie, qui s'appuient peu ou pas sur une collection qui leur est propre, contrairement à un musée traditionnel est, en plus d'arriver à se singulariser autour d'un thème proche, de réussir à trouver l'équilibre entre une offre marchande caractérisée par la présence sur la plupart de ces sites de boutiques, d'espaces de dégustations et les espaces d'exposition, par nature non-marchands lorsque opérés par des acteurs publics. Il est essentiel que le déploiement de ces espaces multiples s'accomplisse en bonne intelligence, sans que le développement d'un d'entre eux nuise aux autres ou n'entre en conflit avec la définition du RGF par l'Unesco qui s'oppose à l'instrumentalisation de cette appellation à des fins commerciales.

³¹⁵ Entretien du 24.08.2022 avec Solène Jaboulet, op.cit.

³¹⁶ Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, op.cit.

³¹⁷ id.

Bibliographie

Ouvrages et articles

Belfils S., *Cité de la gastronomie : la commission décrypte l'échec lyonnais*, Lyon Capitale, 11.01.2013,
<https://www.lyoncapitale.fr/actualite/Cite-de-la-gastronomie-la-commission-decrypte-l-echec-lyonnais>

Bessot Ballot B., Le Meur A., *Rapport d'information n°4497 sur l'organisation et les enjeux de la gastronomie et de ses filières*, Assemblée Nationale, Paris, 2021

Boutaud J.-J., *L'invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques*, Politiques de communication, 2015/2 (N° 5), p. 65-82

B.L., *Cité internationale de la gastronomie : un comité de soutien pour Dijon, France Info*, 5.11.2012,
<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/cote-d-or/dijon/cite-internationale-gastronomie-comite-soutien-dijon-139103.html>

Brochure de présentation de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis, Cité de la gastronomie Paris-Rungis, 2018

Chabault D., *Dynamiques territoriales et clusterisation de la gastronomie française*, Gestion 2000, vol. 33, no. 2-3, 2016, pp. 115-140

Chevrier F., *Notre gastronomie est une culture*, François Bourin, Paris, 2011

Communiqué de presse : Cité des vins et des Climats de Bourgogne : Création de l'association de gestion et nomination de son directeur, BVIB, 2019

Communiqué de presse : La Cité du Vin fait sa rentrée : Record de fréquentation estivale, saison culturelle à découvrir cet automne et de nouvelles expériences en préparation !, Fondation pour la culture et les civilisations du vin, Cité du Vin, 2022

Communiqué de presse : Lancement du label "année de la gastronomie", CCI, 2021

Communiqué de presse : Ouverture de la bibliothèque gourmande, IEHCA, 2021

Compte rendu de la réunion du Conseil Municipal du 22 mars 2021, Mairie de Dijon, 2021

Contrat de redynamisation du site de défense de Dijon et de son agglomération, Document Projet, Préfecture de la Côte d'Or, 2015

Contrat de redynamisation du site de défense de Dijon et de son agglomération, Avenant n°5, Préfecture de la Côte d'Or, 2015

Création du Conseil supérieur de l'œnotourisme de la réflexion à la distinction de l'offre œnotourisme, Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, 2009

Csergo J., *Le Repas gastronomique des Français inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco*, Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires, 2011

Csergo J., *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l'UNESCO : Histoire et Enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016

Csergo J. et al, *Mémoire pour la reconnaissance de la gastronomie comme industrie culturelle et créative*, Montréal, 2017

Csergo J., *"Tourisme et gastronomie : quelques réflexions sur les conditions d'émergence d'un phénomène culturel."*, Téoros, volume 35, number 2, 2016

Darsy S., *OEnotourisme : les Bassins à flots sont devenus incontournables*, Sud Ouest, 1.09.2022,
<https://www.sudouest.fr/vin/cite-du-vin/oenotourisme-les-bassins-a-flots-sont-devenus-incontournables-11826348.php>

de Bideran J., *"Quand le numérique fait musée"*, Revue française des sciences de l'information et de la communication, 16, 2019

Delpont L., *Lyon : la Cité de la gastronomie réchauffe à petit feu*, Les Echos, 30.09.2021,
<https://www.lesechos.fr/pme-regions/auvergne-rhone-alpes/lyon-la-cite-de-la-gastronomie-rechauffe-a-petit-feu-1350693>

Dépliant de présentation : Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, Dijon, 2022

Dépliant de présentation : CIGV, le Chantier ouvre ses portes, Dijon Métropole, 2021

Dossier de candidature n°00437 pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culture immatériel, Unesco, Nairobi, 2010

Dossier de présentation de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, Avril 2019

Dossier de Presse : Les Cités de la Gastronomie, Ministère de la Culture et de la Communication, Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Paris, 2013

Dossier de presse : Présentation du nouveau projet de la Cité internationale de la Gastronomie, Métropole de Lyon, 2021

Dumas C. (dir.), *Rapport d'information n°440 fait au nom de la commission des Affaires culturelles sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO*, Sénat, Paris, 2008

Duplessy J., de Morant G., *Le Tour de France de la corruption*, Grasset, Paris, 2016

Extrait du Journal Officiel du 13.12.2014, Ministère de l'Intérieur, 2014

Extrait du registre des Délibération : Séance du 25 janvier 2016, Mairie de Dijon, 2016

Extrait du registre des délibérations : Séance du 25 novembre 2019, Mairie de Dijon, 2019

F.L., *Hôpital Général : La cession des bâtiments pose problème pour la CGT*, France Info, 29.09.2015,
<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/cote-d-or/dijon/hopital-general-cession-batiments-pose-probleme-cgt-818379.html>

Fagoni E., Gravari-Barbas M. (dir), *Nouveaux musées, Nouvelles ères urbaines, Nouvelles pratiques touristiques*, Les Presses de l'Université de Laval, 2015

Ferniot J., *Rapport aux ministres sur la promotion des arts culinaires*, Paris, 1985

Feuille de route 2022-2024 : Accélérer collectivement la relance et la transformation durable du tourisme français, Atout France, 2022

Fischer G., *Tours accueille l'école de cuisine de Thierry Marx*, Le Parisien, 20.05.2021,
<https://www.leparisien.fr/bien-manger/tours-accueille-lecole-de-thierry-marx-20-05-2021-RZZYCQX2RBDLNF2AONTX4MJB6Y.php>

Fouilleux E. et Michel L. (dir), *Quand l'alimentation se fait politique(s)*, Presses universitaires de Rennes, 2020

Frachet S., *A Tours, la Cité de la gastronomie prise dans l'imbroglia politique*, Les Echos, 6.10.2020,

<https://www.lesechos.fr/pme-regions/centre-val-de-loire/a-tours-la-cite-de-la-gastronomie-prise-dans-limbroglio-politique-1252027>

Fumey G. (dir.), *L'alimentation demain : Cultures et médiations*, CNRS Éditions, Paris, 2016

Guerrin M., *Bordeaux, laboratoire du succès*, Le Monde, 7.04.2017, https://www.lemonde.fr/idees/article/2017/04/07/bordeaux-laboratoire-du-succes_5107580_3232.html

Info presse : "2 millions de visiteurs accueillis à la Cité du Vin !", Fondation pour la culture et les civilisations du vin, Cité du Vin, 2022

Joignot F., *La Cité du vin de Bordeaux, musée grand cru*, Le Monde, 15.02.2016, https://www.lemonde.fr/culture/article/2016/02/24/la-cite-du-vin-musee-grand-cru_4870913_3246.html

Landre P., *La Villa Rabelais, un ancien manoir transformé en lieu totem de la gastronomie à Tours*, La Nouvelle République, 10.02.2022, <https://www.lanouvellerepublique.fr/tours/la-villa-rabelais-un-ancien-manoir-transforme-en-lieu-totem-de-la-gastronomie-a-tours>

Landre P., *Tours : la Cité de la gastronomie voit enfin plus grand*, La Nouvelle République, 7.05.2021, <https://www.lanouvellerepublique.fr/tours/tours-la-cite-de-la-gastronomie-voit-enfin-plus-grand>

Larrochelle J.-J., *La Cité du vin, fluide icône au bord de la Garonne*, Le Monde, 25.05.2016, https://www.lemonde.fr/architecture/article/2016/06/01/la-cite-du-vin-fluide-icone-au-bord-de-la-garonne_4930033_1809550.html

Lefèvre B., *Industries culturelles et identités territoriales. Les clusters, espaces de tensions entre action économique et objet de distinction*, Les Enjeux de l'information et de la communication, vol. 18/1, no. 1, 2017, pp. 5-20.

Lévy M., Jouyet J.-P., *Rapport sur l'économie de l'immatériel*, Paris, 2008

L'Hôtellerie n° 2743, 2001
https://www.lhotellerie-restauration.fr/lhotellerie/articles/2743_08_novembre_2001/au_fil_de_la_semaine_1.htm

Loubes C., *La révolution culturelle des Bassins à flot*, Sud-Ouest Sud-Gironde, 19.08.2022

Matta R., *“Gastro-diplomatie : un soft power (pas si soft)”*, Journal for Communication Studies, vol. 12, no 1(23), ESSACHESS, 2019

Morel A., *La Ville de Dijon reprend la gestion du pôle culturel de la Cité de la Gastronomie et du Vin*, Dijon Beaune Mag, 22.03.2021,
<https://www.dijonbeaunemag.fr/la-ville-de-dijon-reprend-la-gestion-du-pole-culturel-d-e-la-cite-de-la-gastronomie-et-du-vin/>

Naulin S., *Le repas gastronomique des Français : génèse d’un nouvel objet culturel*, Sciences de la société, 87, 2012

Pagès D., *De l’invention du Repas gastronomique des Français aux Cités de la gastronomie : un patrimoine culturel immatériel en devenir (1ère partie)*, Quaderni, 2021/2 (n° 103), p. 119-142

Pagès D., *La Cité de la gastronomie Paris-Rungis (II) : un projet scientifique, éducatif et expositionnel en débats*, Quaderni, 2021/3 (n° 104), p. 95-120

Plan d’action 2018 : Cluster Oenotourisme, Atout France, 2017

Présentation des Membres du Comité d’Orientation Stratégique, CIGV, 2022

Raffard P., *Géopolitique de l’alimentation et de la gastronomie : De la fourche à la FoodTech*, Le Cavalier Bleu, 2021

Sanner P., *Le Réseau des Cités de la gastronomie, un outil innovant et fédérateur dédié à la mise en valeur des cultures culinaires*, In Situ, 41, 2019

Sarkozy N., *Déclaration sur les défis et priorités de la politique agricole en France et au niveau européen*, Paris, 2008

Zeghni S., *L’oenotourisme, une forme de tourisme en plein essor*, Juristourisme, Juris éditions, Dalloz, 2019, pp.19-21

Tours : la Villa Rabelais, futur temple du bien manger, La Nouvelle République, 4.10.2019,
<https://www.lanouvellerepublique.fr/tours/villa-rabelais-futur-temple-du-bien-manger>

Sites web

<https://www2.assemblee-nationale.fr/>

<https://www.atout-france.fr/>

<https://www.barbarabessotballot.fr/>

<https://www.bordeaux.fr/>

<https://www.cite-vins-bourgogne.fr/>

<https://citegastronomie-parisrungis.com>

<https://www.culture.gouv.fr/>

<https://www.defense.gouv.fr>

<https://www.dijon.fr/>

<https://icom.museum/fr/>

<https://iehca.eu/fr/>

<https://www.laciteduvin.com>

<https://www.metropole-dijon.fr/>

<https://repasgastronomiquedesfrancais.org/>

<https://www.rungisinternational.com/>

<https://www.tours.fr/>

Annexes

Annexe 1 : Entretien du 4.02.2022 avec Déborah Dupont-Daguet, propriétaire de la Librairie Gourmande

1. La Librairie Gourmande & le réseau des Cités de la gastronomie

Pouvez-vous me donner quelques éléments sur l'histoire de la Librairie Gourmande ?

1985 création par Geneviève Baudon, installation rue Dante dans le 5^{ème} arrondissement de Paris, pas très loin des boîtes vertes de bouquinistes que possède son mari Marcel

Départ à la retraite en 2022, rachat de la société par une américaine, Amy Prévost, qui habitait au dessus mais n'a pas pu se résoudre à voir cette institution fermer.

Décembre 2006, je signe l'achat du fonds de commerce (sans le droit au bail) qui devient effectif mi février 2007 avec le déménagement rue Montmartre et une réouverture mi mars (le temps de bouger les milliers de livres).

La Librairie Gourmande possède-t-elle déjà d'autres boutiques en France ou à l'étranger ? Si oui, où et combien ?

Paris

Comment avez-vous accueilli la décision de la création d'un Réseau des Cités de la gastronomie ?

Question inopérante, cette décision n'avait aucune incidence sur le monde du livre. Je peux vous répondre à titre « personnel » mais cela n'a aucun intérêt scientifique ou autre.

En tant que professionnelle reconnue dans le secteur de la gastronomie, avez-vous été sollicitée pour participer en tant qu'experte à la définition ou l'animation de ce réseau ou d'une Cité en particulier ?

Vous confondez livre et gastronomie : mon expertise c'est le livre de cuisine. Pour la gastronomie, je suis autant « experte » que n'importe qui ayant un intérêt sur ces questions, c'est-à-dire « café du commerce » et j'essaye de toujours bien rester à ma place.

Donc tant que les Cités n'avaient aucun besoin en matière de « livre de cuisine » ou de « commerce », je n'avais aucun intérêt/expertise pour être sollicitée.

2. Implantation d'une Librairie Gourmande à Dijon

Qui a été à l'origine de cette décision ? De quand date-t-elle ?

2014/2015, Eiffage est venu me voir pour me proposer de prendre un commerce dans la partie Village gastronomique.

Quelles sont les raisons qui vous ont conduit à accepter/proposer l'implantation d'une librairie dans la Cité de Dijon ?

Il faut voir plus large que la simple Cité. Le site c'est la Cité + Ferrandi + l'hôtel et les restaurants + le reste du village gastronomique avec les commerces de bouche

Et en élargissant d'un point de vue stricto commercial, c'est aussi la Foodtech, le village byCA, le 1^{er} kilomètre de la route des vins de Bourgogne et une ville dynamique d'un point de vue gastronomie/œnologie.

En élargissement d'un point de vue institutionnel / universitaire : le nouveau siège de l'Organisation internationale de la vigne et du vin, l'Université de Bourgogne, la bibliothèque patrimoniale et d'études qui dispose du fonds gourmand...

Si cette décision n'est pas venue de vous, avez-vous été la seule Librairie à avoir été contactée ? Si non, pouvez-vous me dire quels autres acteurs ont été sollicités ?

Aucune idée

Avez-vous bénéficié d'aide à l'installation pour cette nouvelle librairie (aménagement des locaux, emploi de personnel...) de partenaires publics ou privés de la Cité, si oui, lesquels ?

Pour le moment rien du tout

3. Activités de la Librairie et intégration à la Cité

En tant que membre de la Cité de Dijon, avez-vous participé à la définition du projet culturel de la Cité ?

Vous confondez la Cité et le Village gastronomique : je ne suis pas membre de la Cité mais du Village. La Cité c'est un « musée », je ne vois pas à quel titre un acteur « commercial » aurait son mot à dire pour la définition du projet culturel. Chacun son métier, je ne suis pas historienne, pas conservatrice... je suis commerçante, certes dans un domaine plus culturel que la personne qui va tenir la boucherie ou le bar à moutarde, mais pas plus qualifiée pour définir le projet culturel qu'eux. Je suis un acteur économique du projet.

De quelle manière la Librairie est-elle intégrée au projet culturel de la Cité de Dijon ?

Cela va se définir d'ici l'ouverture mais par définition, nous essayerons de coller au programme des expositions temporaires. Simplement tous les thèmes n'ont pas nécessairement donné lieu à des ouvrages spécifiques et nous sommes limités par la production éditoriale : si le livre n'existe pas, nous ne pourrons pas le proposer.

Ensuite bien évidemment nous aurons un gros fonds en sciences humaines et sociales, en histoire, en scolaire ... qui correspondra à un éclairage général sur le secteur de la gastronomie et du vin.

En complément à l'activité marchande de la Librairie, des animations seront-elles proposées aux visiteurs de la Cité (rencontres, dédicaces, expositions...) ? Si oui, seront-elles liées à la programmation de la Cité ou aux activités d'autres acteurs implantés sur les lieux ?

Dédicaces oui bien sûr.

Rencontres pas forcément (question de place)

Expositions non, nous n'avons pas le lieu pour (c'est à la Cité de s'en charger)

Mais c'est plutôt avec les autres acteurs commerciaux que la synergie va se faire : proposer une dédicace d'un.e chef.fe qui ferait un atelier dans la cuisine expérimentielle ou viendrait faire un repas à 4 mains dans le restaurant, ou serait invité par l'Ecole Ferrandi.

Annexe 2 : Entretien du 11.02.2022 avec Emmanuel Perier, Head Manager International Programs, Ferrandi

BC : Est-ce que vous pouvez vous présenter ? Votre parcours professionnel, depuis combien de temps vous travaillez à Ferrandi et quel poste vous occupez ?

EP : Je m'appelle Emmanuel Perrier je suis *Head manager* des programmes internationaux à Ferrandi Paris donc sur les deux campus et de Dijon et de Paris donc il y a deux enveloppes principales c'est le recrutement et l'animation des programmes internationaux sur ces deux campus puisque ce sera l'international, un public national et international sur le campus de Dijon qui ouvrira le 2 mai et la même chose à Paris sur ce public international avec trois programmes principaux qui sont les *intensives*, les programmes de 4 mois, des *advanced* donc qui vont un peu plus loin et qui vont dans l'approfondissement de la connaissance sur la cuisine et la pâtisserie et puis des fondamentaux qui sont plus des programmes loisirs qui durent 15 jours maximum et qui sont pour des complets débutants et on axe un peu l'histoire entre de dire que ce sont des touristes qui viennent en même temps pour la culture parisienne le théâtre, le musée, le shopping et qui se font plaisir en même temps sur la cuisine, le chocolat, la boulangerie, la pâtisserie donc voilà c'est un peu le socle des formations même si on offre aussi des possibilités de, des workshops ou des formations en intra donc là une semaine de cours particuliers on a aussi des indiens qui viennent et qui cumulent, qui vont faire une semaine à Ferrandi Paris-Dijon et qui vont faire une visite de la région Bourgogne donc voilà on est sur des partenariats avec des écoles où on va sur place pour faire de la place pour la formation soit de formateurs soit d'étudiants et ils viennent ensuite à Paris pour vivre l'expérience Ferrandi et Paris. Donc on va devoir redévelopper cet axe qu'on avait mis en sommeil évidemment dû aux restrictions de mobilité à cause du Covid19 et le 2^e volet c'est l'exploitation ou en tout cas la mise en œuvre de partenariats ou de licences de marque que nous avons sur d'autres pays étrangers aujourd'hui un partenariat avec le Royal Mansour Academy donc à Marrakech puis à Rabbah. L'Arabie Saoudite avec un gros projet sur la région Al-Ulha qui est géré par la commission royale d'Al Ulah où nous avons pour l'instant une cohorte d'ouverture, d'hospitality sur un ad mais qui, la signature de l'école pour 500 étudiants sur la villa

Erah a été signée et puis la Côte d'Ivoire où je pars la semaine prochaine pour voir aussi si nous avons d'autres possibilités donc cet axe développement sur un territoire étranger est un axe important pour nous puisque en terme de territoire parisien on a une grande école elle fait 25 000 m² au sein du 6^e c'est bien mais c'est contraint, on est un peu court en terme d'espace. Donc notre possibilité de développement elle est vraiment sur d'autres. Mon cursus professionnel, je viens du monde de la restauration, de l'hôtellerie, j'ai commencé tôt, 16 ans. Ensuite j'ai été enseignant et puis manager depuis plus d'une quinzaine d'années sur le site de Jouy-en-Josas, nous avons une école sur le site de Jouy-en-Josas puis j'ai été en charge des programmes supérieurs de Ferrandi Paris ensuite j'ai été directeur d'un de nos campus à Saint Gratien, en région parisienne et puis aujourd'hui après avoir assumé sur le département des programmes internationaux. Voilà, vous avez les grandes lignes.

B : Vous avez évoqué les autres campus français de Ferrandi, j'ai compté Bordeaux, Rennes, Saint Gratien, Jouy-en-Josas, et Dijon ?

EP : Jouy en Josas nous l'avons fermé cette année enfin au mois de juin l'année dernière.

B : Ferrandi possède déjà ces campus et je voulais savoir quelle expérience Ferrandi en tirait ?

EP : Le tout premier c'est Paris, puisque l'école à 120 ans donc c'est Paris ensuite c'était Jouy-en-Josas en effet, Saint Gratien, Bordeaux, Rennes, Dijon. Si on compte Dijon ouvert mai qui n'ouvrira que le 2 mai comme vous l'avez noté.

B : Concernant le campus, est-ce que vous pouvez me dire qui a été à l'origine de ce campus-là, est-ce que c'était à l'origine de Ferrandi ou est-ce que c'était une demande, une sollicitation extérieure ?

EP : Lorsqu'il y a eu l'inscription au PCI de l'unesco du repas des français, la cité, les cités de la gastronomie sont venues, donc il y a eu un appel d'offre pour déposer les villes, les villes ont déposé leur demande de cité de la gastronomie et là on a été rapprochés par deux, trois villes et on a sélectionné Dijon parce que le directeur général de l'époque, Bruno de Monte, ça lui paraissait être la plus ambitieuse en tout

cas la plus intéressante autour de la gastronomie donc ça date de 2018, 18-19 et entre la réalisation du projet, la mise en œuvre, la rénovation, la construction, le covid, des recherches archéologiques enfin bref, le chantier devrait donc aboutir. Je dis pas que c'était l'unique et le plus intéressant mais on est vraiment sur un projet qui est entièrement dédié à la gastronomie au produit, à l'histoire, et sur une dimension importante, c'est-à-dire que c'est la ville qui nous a sollicité, c'est le maire. Et ça fait 70 000m² enfin c'est quelque chose qui est avec des vrais moyens, une vraie restauration, avec des artisans, dans les produits d'origine, la pierre de bourgogne, on est sur un vrai projet. Alors vous avez eu la Librairie Gourmande, bien sûr c'est un des acteurs de cette, elle vous a répondu par écrit, c'est un des acteurs de la cité de la gastronomie mais c'est Eric Pras, qui s'occupera de tous les postes, qui est étoilé au Michelin la Lameloise qui s'occupera de tous les postes de restauration. Il y a une cave à vin avec 200 références de vin au verre, il y a l'école des vins de Beaune, enfin on est vraiment sur des acteurs, c'est vrai qu'économiquement ils auraient pu être tentés par y mettre Zara et MacDo parce que évidemment c'est plus lucratif mais ils sont restés autour vraiment de produits locaux, de qualité, on est vraiment sur la gastronomie avec un grand G et le vin bien sûr puisqu'on est une des régions les plus prestigieuses autour des produits du vin donc c'est vraiment un très beau projet, une très belle dimension avec les volontés et de la ville et de la région et des différents acteurs d'une réussite puisqu'il y a Lyon qui nous a un peu refroidis avec une ouverture et la fermeture et c'est vrai que ça nous a donné encore plus d'envie de réussite parce que on avait vu que ça pouvait vite se terminer et c'est vrai que là on a des investissements qui sont de plusieurs centaines millions donc on ne peut pas se tromper.

B : Vous avez parlé de la ville qui est à l'initiative de ce projet, qui vous a contacté, est-ce que vous avez d'autres partenaires, vous avez cité la région, différents acteurs, est-ce que vous avez d'autres partenaires pour le projet de Ferrandi en particulier ?

EP : Nous sur la pédagogie on va travailler très étroitement avec l'école des vins de Beaune, puisque dans le cadre de notre formation évidemment on a fait des programmes qui sont très liés à la gastronomie bien sûr, au produit, autour de la région mais incontournableement autour du vin donc nos étudiants ont aussi une

formation autour de la dégustation, pas de l'œnologie parce que ça paraît un peu prétentieux, ils ne viennent pas forcément pour ça mais en tout cas on est vraiment sur une vraie transversalité avec les produits œnologiques. Après aussi on fait des voyages pédagogiques dans le cadre de cette formation et c'est évidemment en Bourgogne avec une volonté de ne pas faire des tours un peu classique, je dirais touristique, c'est vraiment d'aller chez le producteur, d'aller, il y a une visite qui est prévue chez un truffier par exemple, comment on recherche la truffe, des trucs un peu plus précis que d'aller un visiter un château ou, ce qu'on fera certainement, mais avec des relais dans des restaurants gastronomiques étoilés bien sûr ou pas d'ailleurs pour avoir vraiment cette grande qualité autour du produit et de la gastronomie. C'est vraiment nos acteurs principaux et on continuera de mailler au fur et à mesure, c'est vrai qu'au sein de l'école il nous faudra évidemment des produits et on va essayer d'être au plus proche des producteurs locaux puisqu'on a une forte empreinte enfin une forte volonté d'être inscrits dans le RSE, on a signé une charte donc pour pouvoir être sur du locavore, des produits de saisonnalité, réduire l'empreinte carbone ça va de soi, donc on est vraiment sur ce travail-là, la région, la proximité, la qualité du produit, le produit pour pouvoir aussi on a ce rôle évidemment d'enseigner la gastronomie au niveau de la pâtisserie et de la cuisine mais on a aussi ce rôle d'apprendre à se sourcer, le sourcing est extrêmement important dans ce cadre RSE.

B : et ça c'est une charte RSE de Ferrandi ?

EP : Oui.

B : Je reste sur les partenaires, la ville intervient comment exactement dans le partenariat, est-ce qu'il y a un soutien financier, d'aide au projet ?

EP : Non, il n'y a pas d'aide financière. Il n'y a pas d'aide financière directe je dirais. Mais d'un seul coup la ville, puisque c'est un projet de la ville elle a tout intérêt évidemment, ça va être un dynamiseur de l'activité économique de la ville donc elle a tout à fait intérêt à ce que ça fonctionne donc elle nous accompagne en terme de service appui je pense par exemple au recrutement des collaborateurs, elle a passé un partenariat avec l'ANPE, il y a toute une gestion de recrutement dans le terme de la diffusion des postes et des fiches de poste au sein de la mairie via l'ANPE donc

ça ça nous accompagne, on fait une communication conjointe, elle nous accompagne là-dessus, enfin tous ces services apports qui sont communication, marketing, recherche d'emploi, tous ces points là sont évidemment facilités par la mairie. Par exemple, il y a aussi un forum emploi, un forum hôtellerie-restauration au mois de mars, elle nous accompagne, il y a un stand global, donc on sera regroupé autour de la Cité de la gastronomie donc elle nous accompagne aussi sur la promotion de nos programmes, sur le recrutement de nos collaborateurs, ça nous accompagne aussi, enfin elle nous accompagne pas mais le fait de faire énormément de communication sur la cité de la gastronomie va nous accompagner sur notre communication propre et notre recrutement d'étudiant donc voilà c'est vraiment c'est notre projet, c'est leur projet principalement mais ils savent très bien que c'est grâce aux acteurs de la Cité qu'ils vont pouvoir réussir. Donc ils nous accompagnent au maximum. Ils sont vraiment très présents dans notre quotidien sur la cité.

B : D'accord donc vous avez plutôt des bonnes relations ?

EP : Ah oui oui, excellentes, très dynamiques, parfois on dit l'administratif, l'administration française, en bon français on critique tout, mais franchement et c'est pas uniquement le maire qui donne l'impression c'est vraiment tout les services interne de la mairie auquel moi j'ai eu à faire, aussi bien sur la communication, responsable de la cité ou autre, la communication c'est vraiment on les sent impliqués et vivant le projet. C'est rassurant.

B : Oui, plutôt, à quelques mois de l'ouverture. Vous avez évoqué tout à l'heure la cité de Lyon qui a ouvert pour fermer quelques mois après. J'imagine que vous avez suivi cette annonce de près, je voulais savoir comment vous l'avez accueillie vous ?

EP : Avec tristesse parce que c'était aussi un projet moins ambitieux mais un beau projet et que Lyon est quand même un des capitales légitimes de la gastronomie française et c'est vrai que ça nous a posé question parce que ça nous a interpellé qu'elle puisse aussi rapidement fermer. Après il y a certainement des raisons, il y a des raisons bien évidemment et il y avait la période qui était, on ne pouvait pas le deviner avant, qui n'était pas la plus faste pour pouvoir ouvrir quelque chose

d'ambitieux mais je crois qu'ils réfléchissent à une réouverture donc ils vont revenir sur ce marché.

B : Oui, effectivement, il y a eu des annonces de réouverture courant 2023-2024, c'est encore assez flou ils doivent être en définition. J'ai pas encore eu de contact avec eux. Est-ce que ça a posé un peu question à Dijon, à la ville par exemple cette fermeture ou est-ce que ça a d'autant plus motivé la ville à aboutir à ce projet ?

EP : A complètement, ça a bousculé, l'annonce de la fermeture a évidemment bousculé l'ensemble du monde politique, pédagogique, et économique local de Dijon et puis les partenaires et ça nous a donné plutôt un coup de fouet plutôt que de nous dire c'est foutu, non au contraire, ça nous a, enfin je sais que la mairie de Dijon a cherché à savoir quels étaient, que je ne connais pas, enfin c'est un point sur lequel je ne m'exprimerais pas, quels étaient les points qui avaient fait que ça avait si vite fermé et automatiquement il y a toujours des raisons, ce n'est pas uniquement à cause du covid donc ça a permis à la mairie ou en tout cas au projet de corriger s'il y avait eu des axes communs pour ne pas tomber dans les mêmes difficultés sur la gestion du quotidien, mais oui ça a, on peut pas se permettre, il y a des enjeux économiques bien évidemment autour de l'économie, sociaux, donc le maire ne peut pas se tromper et nous on investit notre image bien sûr mais on investit économiquement et humainement parce qu'on a certains collaborateurs qui vont avoir une mobilité sur Dijon par choix bien sûr et c'est vrai que si d'un coup on échouait c'est tout leur projet de vie qui tombe aussi avec, il y a beaucoup beaucoup d'impacts sur le cas d'un échec, mais je vois pas pourquoi on en parle puisqu'il n'y en aura.

B : J'espère, en tout cas j'ai pas l'impression qu'il y en a étant donné la solidité du projet.

EP : Vous y êtes allée déjà non ?

B : Je n'y suis pas encore allée mais, je suis originaire de Besançon donc je vois régulièrement l'avancée des travaux quand je passe en TGV.

EP : Vous voyez le canon de lumière où l'école Ferrandi sera.

B : Oui, je l'ai vu pas plus tard que la semaine dernière. Oui, ça a bien avancé. Vous avez parlé des investissements économiques et humains de Ferrandi, quelles retombées est-ce que vous attendez de cette ouverture, de ce nouveau campus ?

EP : Alors retombées d'image, puisque là on a un campus tout neuf, d'image en national bien sûr mais à l'international également, puisque c'est je vous l'ai dit un axe de développement mais aussi une façon de promouvoir notre marque à l'international avec cette ouverture dans ce projet qui se veut international, national bien sûr, régional national mais international parce que la ville de Dijon avant le covid était énormément fréquenté par l'Asie du Sud-Est, les gens de l'Asie du Sud-est donc avec du, des visiteurs uniquement locaux même si on élargit très très largement ça ne suffira pas à faire vivre la cité donc la notion internationale et la fréquentation touristique du monde est indispensable donc l'image bien sûr ça nous permet aussi d'avoir un campus qu'on a voulu extrêmement avant-gardiste, en tout cas à la page avec des technologies aussi bien pour enseigner en salle de cours que pour enseigner en cuisine, pour nous c'est un test aussi, c'est un peu tester ce que pourrait être Ferrandi demain donc c'est aussi important. Et économique si tout se passe bien aussi, on ne fait pas aujourd'hui, on fait des choses qui doivent s'équilibrer économiquement mais si on peut faire aussi de la marge c'est bien mieux pour pouvoir nous permettre de rénover nos locaux, d'avancer sur notre communication, enfin on a besoin aussi de ressources donc ça peut être une façon d'avoir des ressources nouvelles.

B : Je reviens sur l'ouverture prochaine, est-ce que vous êtes confiants sur le respect des délais d'ouverture et à partir de quand est-ce que vous allez accueillir les tous premiers étudiants ?

EP : Alors confiants, bien évidemment ça devait ouvrir au mois de décembre 2021, ensuite en février, donc ça repousse un peu chaque fois, mais ce qui est toutefois assez légitime, c'est quand même un gros gros chantier donc là notre ouverture nous d'école est le 2 mai donc je ne suis pas inquiet du tout sur les délais annoncés et puis l'inauguration est le 6 mai donc tout ceci est très proche donc ça paraît loin et c'est proche à la fois donc non je ne suis pas inquiet sur les délais qui sont

annoncés on va régulièrement sur le chantier pour voir les avancées bien sûr et ça avance dans de bonnes conditions.

B : Je voulais vous demander aussi si vous aviez bcp d'intéressés, d'étudiants, pour rejoindre l'école, si c'était des personnes qui vous sollicitaient pour étudier particulièrement à Dijon ou si c'était des personnes que vous redirigez, qui viennent vers vous et que vous redirigez ensuite sur le campus de Dijon ?

EP : Il y a les deux, il y a les gens de la Région, la Région élargie qui ont cette envie après tout est une question de marketing et de communication, c'est-à-dire que les Dijonnais, les gens de la région ont entendu l'ouverture, elle a été repoussée plusieurs fois, je pense qu'ils attendent d'être sûrs de la date d'ouverture pour se positionner aussi, la fin aussi qui s'annonce de cette période difficile niveau sanitaire va permettre aux gens de se reprojeter dans leur formation, dans leur avenir professionnel, donc tout ça va faire que Dijon sera de plus en plus un lieu où on a envie de se former après bien évidemment quand on est plein à Paris on redirige vers Dijon mais ce qu'on ne veut pas c'est que ce soit la petite 2^e, que ce soit une vraie volonté d'être à Dijon, avec une vraie envie d'être sur le territoire de Dijon ce qui pour l'instant est encore un peu nouveau mais sur la rentrée d'août parce qu'on ouvre en mai mais sur un public local, donc sur des formations en français, sur des modules très courts de 15 jours à 3 semaines, après sur la rentrée d'août, fin août on est sur un public international qui vient faire donc ce programme *intensive* de 4 mois donc là c'est très prometteur, on a beaucoup de demandes, on espère être complets.

B : Moi j'avais vu sur le site internet que c'était un campus qui s'adressait surtout aux internationaux donc il y a quand même un volet national ?

EP : Là par contre c'est qqch sur lequel on s'était engagés en 2018-2019, c'est d'avoir aussi une offre régionale, donc nationale. Pour x raisons. Donc l'international c'est le socle, un public international mais on aura une offre aussi nationale. Et on commence par du national donc sur des formations courtes en français.

B : J'avais une autre thématique de question, plus particulièrement par rapport aux relations de Ferrandi avec la Cité, les autres membres de la cité, on a parlé

des acteurs économiques, au niveau du lieu d'exposition, géographiquement j'ai vu sur les plans que l'école était face à l'espace d'exposition. Je me demandais s'il y avait un dialogue entre Ferrandi, l'espace d'exposition, s'il y a quelque chose d'imaginé à ce niveau-là ?

EP : Alors il y a en a déjà eu un, puisqu'on a prêté nos locaux pour certains films et on a prêté aussi également nos compétences aussi, certains profs sur les parties films ou pas à pas techniques c'est Stévy Antoine qui s'est prêté au jeu donc donc sur le côté pâtisserie on a déjà pas mal travaillé ensemble donc on a travaillé en transversalité sur cette exposition qui est patronnée par enfin parrainée par Hermé. Donc on a déjà travaillé dessus.

B : Et c'est des choses qui sont formalisées, qui sont amenées à se pérenniser pour les prochaines pour d'autres expositions ?

EP : On est toujours ouverts à toutes les sollicitations et on essaie quand c'est intéressant d'y répondre après on peut pas répondre à tout parce qu'on a aussi une exploitation qui sera la Cité et nos enseignants pourront pas dire oui enfin la structure pourra pas dire oui à toutes les sollicitations mais en tout cas quand c'est pour la cité quand c'est sur du culturel ou l'humanitaire on se positionnera sans problème. Après on est pas là pour répondre aux demandes de baptêmes, de communion.

B : On n'a pas parlé du village by CA, les startups qui allaient s'implanter avec le Crédit Agricole ?

EP : Alors là, je n'ai pas travaillé du tout sur le sujet. D'accord.

B : D'accord, c'était pour savoir s'il y avait qqch avec eux.

EP : A ce jour, non. Non, on ne peut pas naviguer partout, il y a tellement d'acteurs, il y a tellement de projets que on pourra pas aller sur toutes les, parce que ça reste malgré tout par rapport à Paris ça reste une toute petite structure, 850m² mais qui sera une malgré tout une des plus grosses structures sur l'ensemble de la cité et on aura peu de collaborateurs, on aura huit collaborateurs sur place donc il est certain qu'on ne va pas pouvoir participer à toutes sollicitations. Après sur le volet start-up

on est pas contre mais j'avoue que je n'ai pas d'informations particulières à savoir quelles sont les start-ups, quels sont les projets, je ne sais pas.

B : J'ai vu que ce sera labellisé FoodTech donc ce sera vraiment sur l'alimentaire mais pour l'instant je n'ai pas bcp plus d'informations non plus.

EP : Ca peut être de la R&D sur laquelle on pourra être partenaire mais pour l'instant c'est vrai que c'est pas l'axe sur lequel on s'est fixé si demain on en a la possibilité sur un projet pourquoi pas mais c'est pas notre orientation principale.

Annexe 3 : Entretien du 9.03 avec Zoé Blumenfeld-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon

B : Pouvez-vous me dire qq mots sur votre parcours ?

Z : Je m'appelle Zoé Blumenfeld Chiodo, aujourd'hui je suis directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon, j'ai un parcours à la fois en histoire de l'art, en muséologie à l'école du Louvre que j'ai complété parce que c'est, les typologies de musées et de collections qui m'intéressent le plus par des études en anthropologie à Nanterre et il se trouve que comme vous je suis passionnée depuis très longtemps par la question de la gastronomie, de son histoire, des questions des patrimoine matériel, immatériel qui lui sont associées et y compris dans sa dimension pratique j'ai aussi un CAP de Pâtisserie à coté de tout ça c'est pour ça que je vous disais qu'il n'y a rien qui me surprenne dans ce que vous expliquiez. Ça c'est pour mon parcours en terme de formation et puis en terme professionnel, je vais faire très simple je suis entrée dans la fonction publique il y a un certain nombre d'années maintenant, dans la fonction publique territoriale, culturelle, j'ai travaillé dans différents musées plutôt d'ethnologie, au Familistère de Guise, puis au musée dauphinois à Grenoble et je suis arrivée à Dijon en 2013 pour intégrer d'abord l'équipe du musée des Beaux-Arts de Dijon qui était entre deux phases de rénovation de l'équipement puisque au-delà de mon intérêt pour la question du patrimoine on va dire matériel, immatériel et notamment sous un angle plutôt anthropologique, l'autre fil conducteur c'est l'intérêt que j'ai pour tout ce qu'on appelle dans notre jargon les dispositifs de médiation, des dispositifs d'interprétation, les modes et les termes qu'on utilise peuvent varier en fonction des époques mais néanmoins on parle toujours de la même chose, qu'est-ce qu'on met en place pour permettre à un public d'appréhender un objet patrimonial quel qu'il soit j'allais dire de la petite cuillère au monument historique si on reprend la métaphore pour rendre ce patrimoine-là compréhensible, visible et faire apprécier des visiteurs. Ca c'est vraiment pour moi le fil conducteur de mon parcours professionnel et de fil en aiguille une fois arrivée à Dijon, je vais faire simple là aussi, depuis 2017 maintenant, sous des intitulés différents je m'occupe de tout ce qui concerne le label Ville d'Art et d'Histoire dont Dijon dispose depuis 2009 et plus largement au sein de mon équipe, les patrimoines qui font l'objet d'une reconnaissance par l'Unesco, c'est-à-dire les

Climats du Vignoble de Bourgogne puisque le secteur ce qu'on appelle le secteur sauvegardé, le site patrimonial remarquable de Dijon est inscrit dans le périmètre du bien des Climats du vignoble de Bourgogne reconnu au patrimoine mondial de l'Unesco et le RGF puisqu'évidemment c'est l'objet de notre échange notamment. Donc la cité, la ville de Dijon a été choisie il y a longtemps de cela maintenant pour accueillir l'une des quatre cité qui a vocation à présenter ce bien là au grand public, voilà donc je ne suis pas la seule évidemment dans les équipes de la ville de Dijon à travailler sur le projet de la Cité, mais la porte d'entrée sur le volet plutôt culturel et notamment de la conception des aménagements scénographiques et muséographiques c'est plutôt moi et après il y a toutes les équipes qui ont suivi le projet en terme urbanistique, communication et qui en assureront l'exploitation demain même si je serai toujours partie prenante voilà vers lesquels je peux vous renvoyer éventuellement si vous en avez besoin pour d'autres précisions derrière, voilà pour faire très bref.

B : Merci. Donc si j'ai bien compris, c'est vous qui vous occupez de la mise en place du 1204, du centre d'interprétation ?

Z : Oui, tout à fait. Au sein de l'équipe, le 1204 c'est l'un des établissements culturels municipaux de la Cité demain et le 1204 qui est en fait la date de fondation de l'hôpital dans lequel la Cité ouvrira ses portes le 6 mai, c'est l'équipement qui est là pour porter le label Ville d'art et d'histoire au sein de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin, c'est pas l'espace d'exposition où on présente le RGF et le Climat, c'est celui où on parle vraiment de Dijon ville d'Art et d'Histoire. Donc je peux vous parler de ça tout comme je peux vous parler des autres expositions parce que je pense que ce sont plutôt les autres qui vous intéressent mais on peut évidemment aussi discuter du CIAP et de la raison pour laquelle la ville a souhaité installer cet équipement-là à la cité ce qui n'allait pas obligatoirement.

B : Je me demandais s'il y avait déjà un CIAP avant à Dijon ou si c'était le premier ?

Z : Alors en fait au moment où la ville de Dijon a eu le label Ville d'Art et d'Histoire en 2009, le dossier mettait, enfin la convention mettait en évidence qu'il y avait une sorte de pré-CIAP, une exposition permanente, qui faisait office de CIAP, c'est

l'exposition de l'association qui présente en fait l'histoire urbaine de la ville de Dijon mais d'une part c'est juste histoire urbaine donc ça n'est qu'un volet de ce qu'on peut raconter quand on veut présenter une ville et l'ensemble de son histoire, de ses patrimoines et d'autre part c'était dans un format d'exposition que je dirais un petit peu à l'ancienne, un petit peu obsolète aujourd'hui, surtout avec des panneaux graphiques donc il était bien mentionné dès 2009, que l'objectif pour la ville de Dijon était de se doter à terme d'un CIAP en bonne et due forme sachant que ça fait partie des obligations d'un territoire lorsqu'il est label Ville d'Art et d'Histoire mais que néanmoins il y a plein de Villes ou de territoires qui sont Pays d'Art et d'Histoire et qui décident de ne pas se doter d'un équipement tel que celui-ci parce que c'est un investissement important à la base et que c'est des frais d'exploitation voilà de fonctionnement derrière importants donc il y a des territoires qui font le choix d'aller jusqu'au bout de cette démarche, d'autres qui ne le font pas, la Ville de Dijon a toujours eu le souhait de le faire et assez longtemps la question qui est restée en suspens c'était la localisation adéquate finalement pour cet équipement-là, il y a eu pas mal de pistes qui ont été explorées avant même que mon équipe ait été constituée, moi j'étais sur ces dossiers avant que j'arrive à Dijon d'ailleurs, qui étaient portés par l'animatrice de l'architecture et du patrimoine qui était en poste à cette époque-là et puis à un moment la conjonction positive pour le projet du CIAP j'allais dire, ça a été la création, la genèse du projet de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin, qui va de pair derrière avec un certain nombre de moyens financiers, je sais pas si on aura l'occasion d'y revenir et c'est pas obligatoirement le sujet que je maîtrise sur le bout des doigts non plus mais ce qu'il faut avoir à l'esprit de manière globale c'est que l'un des leviers qui a permis la création de la cité de la gastronomie du point de vue de la ville c'est que la Ville de Dijon avait par le passé une base aérienne la BA102 pour reprendre son petit nom et que dans le cadre d'un dispositif là tout à coup la date m'échappe mais si vous en avez besoin je pourrais vous le retrouver, elle a passé un contrat de redynamisation des sites de la défense, c'est-à-dire qu'au moment où ce site de l'armée finalement a été fermé, l'Etat a proposé en compensation à la perte de rayonnement, d'attractivité, aux pertes économiques que ça implique pour le territoire, un dossier de compensation financière fléché sur des projets qui étaient des projets ayant des répercussions économiques et de rayonnement pour la ville et étaient identifiés dans ce dossier-là. Alors la contrat de redynamisation des sites de la Défense c'est pas propre à Dijon, il

a été signé avec d'autres territoires qui étaient dans la même configuration à l'époque et pour Dijon les deux projets qui étaient fléchés, c'était un projet qui était lié à l'aéroport de Longvic qui est l'aéroport juste adjacent à Dijon et le projet de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin et dans ce cadre-là il y a un certain nombre de fiches de projets, de fiches de financement qui ont été identifiés dont une avec des subventions portant spécifiquement sur le projet du centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine, ce qui veut dire qu'à un moment on a eu des moyens qui ont pu être identifiés spécifiquement pour ce projet et puis une localisation même si c'était au début à l'échelle d'un très grand site donc il restait à définir précisément où est-ce que le CIAP allait s'installer mais voilà on a eu ces deux leviers à un moment importants pour que l'équipement trouve sa place à la Cité puis du coup l'évidence qu'il y avait pour du point de vue politique, stratégique pour la ville d'installer un CIAP dans un équipement comme la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin c'est que on est dans un projet important, même en terme urbanistique, j'allais dire on est sur une site de 6,5 hectares, une sorte de nouveau quartier de la Ville de Dijon qui est en train de se développer on est à la lisière de centre-ville, on est pas dans le centre-ville historique, on est vraiment juste aux portes, de l'autre côté de la voie ferrée qui symboliquement marque un peu la limite. Mais dans un tissu urbain évidemment très très dense à cet endroit. L'objectif pour la ville de Dijon d'installer le CIAP là c'était de se dire qu'il fallait absolument pas que la Cité de la Gastronomie paraisse un objet excentré de la ville et qu'il y avait besoin d'outils qui permettent de jouer cet effet de bonne circulation entre la Cité et le reste du territoire Dijonnais. Et qu'un équipement comme un CIAP pouvait y concourir à fortiori parce que, qui plus est le CIAP intègre à son accueil une antenne de l'office de tourisme ce qui est le cas suite à un benchmark, c'est le cas souvent de CIAP qui fonctionnent plutôt bien c'est qu'il y ait une bonne intelligence entre des services voilà de la collectivité qui sont en charge des questions de valorisation des patrimoine et l'office de tourisme qui a des moyens un peu différents mais pour porter finalement une dynamique qui est complémentaire à la notre voilà donc c'est pour cette raison là que la ville a souhaité localiser le CIAP sur le site de la Cité. Je vous ai fait un résumé de tout ce qui permet de comprendre cette histoire-là.

B : D'accord. Du coup c'est uniquement la ville qui gère le CIAP ou est-ce qu'il y a d'autres partenaires ?

Z : Non, pour le coup le CIAP c'est vraiment un équipement municipal, pleinement municipal et dans l'investissement initial même s'il y a des subventions évidemment et dans le fonctionnement demain à cette petite nuance près ce que je viens de vous dire c'est-à-dire que l'accueil de l'équipement est occupé dans le cadre d'une convention de mise à disposition de l'accueil par l'office de tourisme qui ouvre une branche, une nouvelle antenne en fait ils en ont déjà deux en centre-ville qui est la maison-mère j'allais dire, une deuxième à la gare SNCF et ils en ouvrent une troisième du coup à l'accueil du CIAP qui leur permet d'être, de jouer la partition de la complémentarité avec le CIAP comme je viens de vous le dire à l'instant mais aussi qui leur permet d'être présents à la Cité qui est évidemment un site touristique majeur pour un office de tourisme demain, enfin demain dans deux mois. Et demain il y a quelques années c'était bien de le dire ainsi mais là ça se rapproche.

B : Donc ça a un statut de régie ?

Z : Oui, tout à fait. C'est un équipement municipal au sens plein et entier du terme.

B : Donc, vous allez accueillir les premiers visiteurs dès le mois de mai ?

Z : Oui, donc en fait la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin elle ouvre ses portes c'était l'un des challenges depuis le début, ça le reste encore aujourd'hui à deux mois de l'ouverture, c'est l'ensemble des composantes du site qui doivent ouvrir simultanément le 6 mai au public. Donc à la fois les espaces d'exposition, le CIAP dont on parle, les autres espaces d'exposition relatifs au RGF et au Climat, les commerces, l'école Ferrandi, les cinémas, voilà, tout l'écosystème, toute la partie restauration, etc etc. La seule composante qui ouvrira un tout petit peu plus tard mais c'est sûr depuis longtemps c'est la partie hôtel. Il y a un hôtel qui s'installe sur le site pour lequel les travaux ont débuté un petit peu plus tardivement et donc qui sera livré au printemps de l'année prochaine.

B : Vous avez parlé tout à l'heure des deux espaces d'exposition donc le CIAP et l'espace d'exposition à part entière, je ne sais pas s'il a un nom particulier ?

Z : Alors il a un nom chapeau parce que je peux entrer plus dans le détail, c'est composé de plusieurs espaces là aussi. On l'appelle « A la table des français » qui est l'ensemble des expositions relatives au RGF et au Climat.

B : J'aimerais bien qu'on évoque aussi cette partie-là.

Z : Est-ce que vous voulez que je finisse sur le CIAP pour que je vous dise de quoi il s'agit parce que je sais pas si vous avez les éléments, si ça vous est utile au-delà des entretiens ? Le CIAP on est sur un équipement Ville d'Art et d'Histoire ça cible notamment pas que le public touristique que je citais notamment dans les objectifs de la ville mais aussi le fait que l'ensemble de la population puisse s'approprier le patrimoine et l'architecture de la Ville dans toutes ses formes, dans toutes ses périodes et ça ça commence au plus jeune âge donc la présence est cruciale à cet endroit-là. Voilà si je rentre pas dans les détails c'est ça la composition du CIAP.

B : D'accord, est ça représente combien de personnes à peu près qui vont travailler dans ce CIAP ?

Z : Alors c'est toujours difficile à vous dire, tout dépend de ce que vous voulez comptabiliser comme personnes. Il y a des personnes, c'est très compliqué on est dans des équipes municipales vous le disiez vous-même on est en régie et du coup à un moment il y a des effets de mutualisation moi mon équipe aujourd'hui on est 5. D'ici quelques semaines maintenant on sera 8. Mais c'est des équipes qui ne travaillent pas uniquement au CIAP évidemment elles travaillent sur tous les autres projets qui sont relatifs au label Ville d'Art et d'Histoire donc j'allais dire depuis 4 ans maintenant évidemment on était très mobilisés au projet de la création de cet équipement et puis d'autres projets qui sont d'ailleurs sur le site de la cité dont on aura l'occasion de parler ou pas on verra bien. Mais c'est pas notre seule mission et puis à fortiori une fois l'équipement ouvert et bien l'équipe elle a aussi vocation voilà à reprendre, à réoccuper le terrain sur d'autres dossiers qui sont la valorisation du patrimoine dijonnais in situ et pas que à travers les murs du CIAP, c'est toute la différence entre un musée et un CIAP, c'est que tout se passe pas dans les murs, les murs de ce qu'on trouve dans la coquille du CIAP n'est que là pour donner les clés et l'envie de la découverte de la Ville dans toute sa réalité à l'extérieur. Voilà et puis de la même manière l'office de tourisme ils ont des agents qui seront présents sur site mais en rotation avec leurs autres équipes donc c'est un peu compliqué de vous dire comme ça le nombre de personnes qui sont mobilisées par le CIAP au sens strict du terme.

B : Et au niveau du nombre de visiteurs, est-ce que vous avez une idée, ou un objectif en tout cas ?

Z : Je peux vous trouver les chiffres des études de programmation initiale parce que ça franchement je ne les ai pas mémorisés, c'est quand même vraiment très difficile et c'est peut-être plus ça que je peux vous dire, je peux vous les rechercher en même temps. Ce qu'il faut quand même se dire c'est que c'est très difficile de faire des projections de fréquentation d'un site aussi gigantesque que la Cité déjà. Je suis pas la seule à avoir du mal à le voir pour le CIAP au sens strict. C'est, on est confrontés aux mêmes questions à l'échelle du site dans son ensemble.

B : Bien sûr, c'est une question délicate, surtout avec l'effet d'annonce, d'ouverture...

Z : Oui et à fortiori avec des études qui sont faites il y a 5 ans, la réalité aujourd'hui, avec toutes les questions sanitaires qui ont pu jouer, avec le tourisme dont on sait pas très bien, en tout cas avec les publics étrangers dont on ne sait pas très bien s'ils sont au rendez-vous déjà là ou s'il faudra un peu plus de temps c'est compliqué de vous faire une réponse néanmoins je peux vous dire ce qui avait été indiqué au moment où on avait fait les études de pré-programmation et de programmation, je suis en train de reprendre les chiffres, on était sur une hypothèse moyenne de 120K visiteurs par an pour la partie CIAP. A prendre avec des pincettes, c'est très difficile de se rendre compte et puis il y aura la fréquentation de la première année et puis la question de la pérennité de la fréquentation à long terme, on est sur deux choses, j'ai pas de doute que les 120K on les ait sur la première année c'est vraiment l'enjeu est comment on les stabilise pour la suite.

B : Je sais pas si vous voulez ajouter encore quelque chose sur le CIAP ou si on passe à un autre sujet. Je veux bien qu'on passe un petit peu de temps sur l'autre espace d'exposition « A la table des Français ». Moi je ne voyais pas très clairement par qui est-ce que c'était géré. Autant le CIAP j'ai bien compris que c'était pris en charge par la ville. Donc je me pose cette question de qui gèrerait ce second espace d'exposition ?

Z : Alors la raison pour laquelle vous pouvez avoir un peu de mal à le comprendre c'est qu'il y a eu des évolutions dans l'histoire du projet. Au moment où le projet de

la cité a été initié, la maîtrise d'ouvrage globale, le projet de la Cité, je l'ai peut-être pas dit, je sais pas si quelqu'un parmi les interlocuteurs que vous avez déjà eus vous l'a réindiqué, c'est un projet d'aménagement à l'initiative de la Ville de Dijon et qui a choisi dans le cadre d'un appel à manifestation d'intérêt un opérateur pour assurer la maîtrise d'ouvrage globale du site, la maîtrise d'ouvrage elle est assurée par Eiffage et donc tout le montage de la répartition des rôles, des opérateurs en charge du développement et du fonctionnement derrière de l'ensemble des composantes du site ce sont des choses qui ont été pensées, menées par Eiffage et évidemment même si la ville était extrêmement présente depuis le début parce que ce sont des projets qui ne peuvent réussir que si on est dans un partenariat étroit mais c'est un partenariat néanmoins avec une maîtrise d'ouvrage Eiffage. Le montage initial prévoyait que les espaces culturels dont on parle maintenant à l'époque on appelait ça pôle culturel, on s'était pas pris le chou à essayer d'imaginer un terme un peu plus enthousiasmant pour les visiteurs, c'était le terme bien administratif de l'histoire. Le pôle culturel il avait vocation à être propriété d'une association et exploité par une association qui s'appuyait évidemment derrière sur un prestataire ad hoc parce qu'une association n'a pas obligatoirement les moyens pour cela, ou le savoir-faire en tout cas sur ce ça parce qu'il y avait une association dédiée qui avait été constituée qui s'appelait le pôle culturel de la cité internationale de la gastronomie et du vin. Donc ça c'est le montage initial, le montage initial à un moment il a été mis à mal par toute la période compliquée qu'on a pu traverser, d'une part on va dire le mauvais départ, le faux départ de la cité de Lyon qui a quand même été un sujet d'inquiétude extrêmement fort pour l'ensemble des acteurs de l'association, la période évidemment de crise sanitaire qui a fait planer beaucoup d'inquiétude et qui a freiné à un moment toute la recherche de mécénat parce qu'il y avait quand même ce qui est important dans le fait que ce soit une association qui puisse porter le projet si tout le montage avec des fonds publics était bien stabilisé il y avait des vrais enjeux autour de l'équilibre financier dans un cadre associatif du pôle culturel pas tant pour l'investissement initial, là les choses étaient à peu près au clair mais plutôt pour le fonctionnement à venir et il a été décidé il y a de ça un an maintenant, évidemment ce sont des choses qui se décident un peu en chambre au préalable mais ça été stabilisé il y a de ça un an maintenant, un peu plus, au mois de février l'année passée, si je ne dis pas de bêtise, que l'association préférait faire le choix de se retirer et à un moment la ville s'est positionnée j'allais dire dans son

rôle qui est un rôle presque naturel, alors c'était peut-être un montage compliqué ou un peu comment dire, sans insulter le passé, un peu illusoire d'imaginer initialement que ça pourrait reposer vu l'envergure du projet, que ça pourrait reposer sur une structure associative en tout cas voilà la ville c'est dans un effort de, j'allais dire dans une intelligence de gestion d'équipements culturels qui sont des savoir-faire qu'elle a déjà et de pleine prise de comment dire, de pleine conscience du fait qu'un équipement comme ça c'est un équipement d'intérêt public et qu'à ce titre là il est sans doute plus légitime qu'il incombe à une collectivité ou à une structure publique qu'à une structure privée à décidé de reprendre la main donc aujourd'hui c'est la ville qui est propriétaire des espaces culturels, du pôle culturel comme on l'appelait avant, donc des expositions « à la table des français » et qui en assurera l'exploitation. En régie directe, voilà. Ce qui veut dire en terme de genèse qu'on a toute la première partie du projet qui a été menée sous la maîtrise d'ouvrage d'Eiffage, qui s'était associée pour ce faire à un prestataire, une agence de muséographie et de scénographie, donc je ne sais pas si ce sont des termes avec lesquels vous êtes bien à l'aise, donc ça veut dire une agence qui était chargée à la fois de créer les contenus intellectuels des expositions et puis d'en imaginer la mise en scène sous la forme d'exposition concrète qui s'appelle l'agence Abaque. Donc l'agence Abaque elle est là depuis le début sur ce projet et puis la ville au moment où elle a repris la main sur le pôle culturel au printemps de l'année dernière a repris finalement l'état des lieux du projet, alors dit comme ça ça semble très inquiétant mais je vais nuancer ça juste après, mais voilà a repris la mission d'Abaque qui avait fini ses études, on en était au dossier dans les pros, on était sur le point de lancer les appels d'offre en fait, enfin Eiffage était sur le point de lancer les appels d'offre pour recruter les entreprises chargées de la réalisation concrète des expos et bien la ville a repris tout ça à la fois la mission de maîtrise d'œuvre, enfin a repassé un contrat avec Abaque en maître d'œuvre pour désigner Abaque comme maître d'œuvre sachant qu'il ne pouvait pas être mis en concurrence pour des questions de droit intellectuel puisque c'est eux qui ont porté toutes les expos jusque-là et puis il aurait été totalement illusoire qu'on pourrait à un an et trois mois de l'ouverture réinventer complètement la poudre et puis ça n'aurait pas eu d'intérêt et puis du coup on a lancé derrière les marchés publics adéquats pour recruter l'ensemble des équipes chargées de l'ensemble des expos. Alors si on le dit comme ça ça semble, ça pourrait laisser croire que la ville s'est laissé imposer des expositions dont elle

n'aurait pas eu connaissance par le passé ou qu'elle aurait suivi de très loin. La manière dont on peut nuancer ça parce que sinon on serait pas bien dans nos baskets, c'est que dès 2017 la ville de Dijon a souhaité justement dans cette articulation qui n'était pas aisée depuis le début entre une maîtrise d'ouvrage d'Eiffage dont on sait bien que leur cœur de métier initial c'est pas de créer des expos, un maître d'œuvre désigné par Eiffage et voilà, et de tierce personne j'allais dire et puis une association qui était censée exploiter le tout, évidemment la ville étant très vigilante au fait que le cœur vivant de la cité en tout cas l'un des éléments majeur du site demain ce sont ces expositions-là. Et qu'on est en devoir et ça c'est la ville qui en est garante, d'être conforme aux exigences, au cahier des charges qui est celui de la MFPCA dans la définition de ce qu'est une cité de la gastronomie pour porter le repas gastronomique des français, la ville s'était doté dès septembre 2017 d'un comité d'orientation stratégique c'est-à-dire un comité scientifique, on lui a donné un autre nom mais c'est la même chose qui comptait au moment de son installation environ 25 membres, ça c'est élargi au fur et à mesure aujourd'hui on est à 35 membres de personnes qui ont suivi toutes les étapes de la genèse des expositions et puis d'autres projets, qui ont suivi l'évolution du projet mais globalement et à qui on a soumis à chacune de ces étapes les grands projets, les grands moments, documents clés j'allais dire qui marquent les étapes de constitution d'une exposition c'est-à-dire des avant-projets sommaire, des avant-projets détaillés, des projets pros et de personnes qui sont associées voilà en fonction de leur expertise à la relecture, à la finalisation d'un certain nombre de contenus, voilà et qui dit comité scientifique, je suppose que vous l'avez bien à l'esprit, un comité scientifique ça veut dire une entité qui est constituée d'experts donc c'est un rôle extrêmement important et en même temps pour réussir à mettre une trentaine de personnes expertes chacune dans leur domaine sur en cohérence pour répondre à des questions qui sont des questions concrètes avec des timings souvent des calendriers hyper serrés depuis le début au final et aujourd'hui il l'est encore plus qu'avant néanmoins on a toujours été dans une temporalité très scandée. C'est-à-dire que la ville suivait les expositions d'extrêmement près et ça c'était mon rôle depuis le début c'est-à-dire que quand à un moment on me dit Zoé, c'est maintenant nous les maîtres d'ouvrages donc c'est-à-dire que c'est toi qui reprend la charrette, ça n'est qu'un changement de rôle mais finalement ces expositions on les connaissait finement, on avait eu l'occasion avec les membres du comité

d'orientation stratégique de faire part de l'ensemble de nos préconisations, de l'ensemble de nos remarques tout au long de la genèse des expositions donc c'est pas comme si on avait, nous était tombé entre les bras un gros bébé qu'on ne connaissait pas. Voilà pour raconter un peu et donc aujourd'hui effectivement, régie dicter, régie municipale donc on est un équipement municipal pleinement comme le CIAP si ce n'est que son histoire est un peu différente donc encore aujourd'hui on, si je dis on gère c'est pas joli de dire ainsi mais on se retrouve à réguler ces histoires qui n'ont pas été les mêmes. Le CIAP on l'a pensé d'emblée comme étant un équipement municipal, avec un type d'exploitation donné, etc, les espaces RGF ils ont pas été pensés comme ça au début, donc ça nécessite des ajustements pour que tout ça fonctionne en plein cohérence et en terme d'exploitation demain, donc une fois qu'on ouvre au public, il y a une directrice du pôle culturel, il me semble que c'est par elle que vous êtes arrivée vers moi, hein, c'est Dominique Boutcelato qui a été nommée directrice du pôle culturel au 1^{er} novembre de l'année dernière et qui est donc la personne qui est en charge du pilotage de l'ensemble du complexe. Moi je suis son petit bras armé, son relais scientifique et culturel mais voilà elle a ses propres équipes qui sont en train de se constituer au fur et à mesure pour faire vivre le site à compter du mois de mai.

B : Merci, ça fait beaucoup d'information mais c'est beaucoup plus clair.

Z : C'est une histoire compliquée, je sais bien mais elle est écrite dans son intégralité peut être nulle part donc il faut le dire de vive voix.

B : Oui, j'avais déjà pour projet de faire un mémoire, parce que j'ai écrit un mémoire l'année passée sur les Cités de la Gastronomie, donc j'avais commencé à m'informer, mais finalement j'ai choisi un autre sujet. Quand j'ai replongé dedans cette année, j'ai trouvé qu'il y avait des choses qui avaient changé par rapport à ce que j'avais vu avant.

Z : C'est le cas. A un an d'intervalle, il y a beaucoup, en tout cas sur la partie culturelle les choses ont changé complètement.

B : Oui, donc ça confirme et ça précise des choses parce que les sites de la ville sont mis à jour régulièrement mais il y a pas vraiment de chronologie sur ces différents évènements.

Z : Oui, ce sont des choses qui ont fait l'objet de communication un peu de presse, d'une certaine manière, le gros atout que je peux y voir, alors c'est un peu le discours factuel que je vous ai fait jusqu'à ici. Le vrai intérêt qu'il y a à cette reprise en main par la ville c'est que d'une part qui dit une collectivité comme une ville de Dijon, on est quand même sur une ville avec beaucoup d'agents avec beaucoup de musées donc qui dit beaucoup de musées dit beaucoup de compétences scientifiques et culturelles. Qu'il est plus facile de mobiliser sur un projet qui est clairement identifié comme un projet municipal que sur un projet associatif. Ou pour jouer le jeu c'est toujours un peu compliqué. A un moment dans la hiérarchie de tous les dossiers qu'on a tous à traiter au quotidien, c'est plus simple si la ligne de conduite est claire. Donc ça j'allais dire en terme de mobilisation de compétences, d'intelligence, ça sur le projet c'est évidemment un atout que ce soit le cas. C'est très évident si on pense aux prochaines expositions temporaires de la cité, c'est-à-dire qu'on est pas sur, on peut mobiliser des conservateurs de musée, des conservateurs de bibliothèques puisqu'il y a le fond gourmand qui est conservé là-bas, ma propre équipe, on peut faire corps plus facilement pour faire des contenus, pour élaborer des contenus pertinents. Ca c'est le premier atout de mon point de vue. Et il est important. Je le dis sur le volet culturel on pourrait dire la même chose sur le volet communication, voilà sinon il aurait fallu créer des postes ad hoc au sein de l'association ou de son système d'exploitation, là on peut mutualiser évidemment des compétences, des charges de travail à l'échelle de tous les corps de métiers représentés dans une collectivité. Le deuxième avantage très fort c'est que qui dit politique municipale dit à un moment, ça veut pas dire qu'on est dégagés d'enjeu économique bien évidemment mais ça veut dire que ce qui prime à un moment une stratégie d'accès aussi à la culture qui aurait pas été la même dans un cadre privé et donc en terme de grille tarifaire ça change tout. On sait quels étaient les projets et quels seront les grilles tarifaires qui seront votées au conseil municipal dans 15 jours, voilà on a, c'est un élément crucial pour le bon fonctionnement de la Cité demain, ça a été un des facteurs, on pourrait les détailler, un des facteurs de l'échec et probablement initial de Lyon, on a la chance d'arriver après, donc d'avoir pu tirer un peu des enseignements de ça, et on sait bien que la question des tarifs elle était cruciale. Donc le fait d'être passé en équipement municipal ça permet cela, voilà et plus globalement je le disais pour la question des compétences mais ça veut dire qu'on fait rentrer cet équipement-là dans une vie qui

est celle du réseau, des équipements culturels de la ville, qui est celle des projets y compris en matière alimentaire, restauration, accompagnement de la recherche scientifique... Enfin voilà c'est plus facile de s'insérer en étant un établissement municipal de toute manière au milieu de réseaux qui sont développés dans toutes les dimensions intéressantes dans un projet comme la cité parce que le projet de la Cité ce qui est très riche c'est qu'on parle de gastronomie et que typiquement on est sur un objet pluridisciplinaire, typiquement on est sur un objet qui concerne presque tous les champs d'activités que ce soit le commerce, le tourisme, la culture, l'histoire, l'innovation technique, technologique, on est au cœur de tout et le fait d'être un établissement public permet de tirer plus facilement par le biais de nos collègues compétents en la matière tous ces fils là pour les mettre à profit pour faire vivre la cité mais aussi pour adresser les publics parce que qui dit voilà être à la croisée de tous ces chemins-là dit aussi rencontrer plus facilement l'attrait de publics variés, que ce soit des très experts, que ce soient des publics professionnels que ce soit que ce soit, les jeunes publics qui seraient les plus difficiles à gérer dans le cadre d'un établissement privé qu'un établissement public, voilà.

B : Merci, j'ai des toutes petites questions sur ce que vous venez de me dire. Ca relève peut être du détail, mais c'est bien de le préciser pour moi. Concernant le comité d'orientation stratégique, donc il a été dressé uniquement pour avis sur l'exposition ou est-ce qu'il avait vocation à autre chose ?

Z : Le comité d'orientation stratégique quand on l'a créé, c'était pour qu'il se prononce très essentiellement sur la partie du pôle culturel, sur les aspects culturels de la cité, à la fois sur le contenu des expos, sur la programmation culturelle à terme, sur la programmation scientifique, qu'on a beaucoup, si ça vous intéresse, je peux vous envoyer la liste des membres du COS, il y a beaucoup d'universitaires évidemment, donc c'est aussi intéressant demain en terme d'organisation de colloques, de conférences etc etc, de le COS était un des, au moment où on était pas en régie municipale, c'était un des leviers pour répondre à ce que je viens de vous expliquer comme enjeu, c'est-à-dire comment on tissait les liens importants avec tout l'écosystème économique, culturel, scientifique du territoire mais pas que, le comité d'orientation stratégique je vous en dit deux mots parce que je trouve ça

intéressant quand on a réfléchi à sa composition évidemment ça fait, on a beaucoup tergiversé, beaucoup réfléchi, d'emblée déjà je peux dire qu'il est, il a une double présidence, Jocelyne Perard et Eric Pras, un homme et une femme déjà, c'est pas totalement anodin, une personne qui est chef, donc Eric Pras qui est chef trois étoiles à la Maison Lameloise puisqu'on parle de gastronomie et Jocelyne Pérard qui est fondatrice de la chaire Unesco Cultures et Traditions du vin qui permettait de bien assoir d'emblée le fait que la Cité de Dijon vous le savez elle est à l'intérieur du réseau des Cités qui ont chacune une carte maîtresse à jouer, celle de Dijon est plus spécifiquement orientée sur la place du vin et de la culture viticole au sein du RGF donc ça pour nous c'était après et l'ensemble des membres on l'a choisi un peu dans l'esprit que je viens de vous dire, on sait que la gastronomie est un objet qui est au cœur, enfin qui est à la croisée de plein de métiers, de plein d'expertises et on voulait tous ces regards-là posés sur la gastronomie puissent être présentés donc on a des chefs, on a des producteurs, on a des chefs d'entreprises du patrimoine vivant actifs dans le domaine de la gastronomie, on a des œnologues, alors je parle déjà des métiers plus près en terme de production, on a voilà pour les typologies des plus simples on va dire ça et puis on a tout un ensemble de personnes qui sont plutôt issues du monde universitaire ou de la recherche, que ce soit et c'était important pour nous, recherches sciences humaines évidemment, histoire, géographie, science de la communication, enfin sémiologie, voilà. Globalement les disciplines principales mais aussi sciences dures parce que quand on parle de gastronomie ou d'alimentation évidemment il y a tout le volet de science plus dure qui est représenté. Et en laissant une place évidemment aux laboratoires importants, aux représentants des laboratoires importants dans la matière. On est sur un comité qui est à la fois avec des acteurs du, de la région mais aussi des acteurs nationaux ou internationaux, et puis on a voilà tout une série de sachant, de personnes expertes qui sont qui ne rentrent pas dans cette catégorie-là, la responsable des collections patrimoniales de la bibliothèque municipale avec son fond gourmand, le président de l'association des climats du vignoble de Bourgogne puisqu'évidemment il y a un rôle important à jouer là, le directeur du bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne puisqu'il y avait un lien spécifique à conserver à cet endroit, voilà. On est sur une typologie assez large mais le souhait était vraiment de donner par le biais de la composition du COS aussi de donner à voir les ambitions qui étaient celles du projet donc je me suis écartée de votre question, l'objet c'était effectivement de faire

que le COS se prononce sur toute la partie culturelle, programmation, expo mais il se trouve que vu la composition du COS que je viens de vous dire en deux mots, évidemment, c'est des gens qui s'intéressent pas qu'à la partie culturelle et donc du coup le comité a été à l'origine d'un certain nombre d'actions dont une que je mentionne là parce qu'elle est assez intéressante et assez unique donc je sais qu'elle a été inspirante pour nos collègues des autres cités et même pour le Ministère de la Culture avec qui on en avait longuement parlé dans le cadre de nos échanges qui sont pilotés par la MFPCA, on a mis en place une charte qui s'applique à l'ensemble des commerces et des lieux de restauration de la cité, l'un des grands enjeux, alors on est pas entrés par ce biais là mais l'un des grands enjeux de la Cité de Dijon par rapport à celle de Lyon par exemple là aussi si on est sur un autre enseignement de l'échec Lyonnais, c'est d'être sur un projet extrêmement cohérent. On est sur un projet multifonctionnel, multi-facettes, gigantesque en terme de superficie et en même temps l'objectif est que chacun dans son cœur de métier on concourt à la valorisation d'un même bien. Donc on a des commerces mais ce sont que des commerces de bouche ou liés aux arts de la table, on a des restaurants mais ils sont là pour répondre à un certain nombre de contraintes on est pas là dans un restaurant quelconque, on est là pour faire partie du tout qui est la valorisation de ces biens là et à l'origine de l'instigation de cette charte écrite par le COS il y avait Eric Pras qui était notre chef président du COS pour qui c'était un enjeu majeur et on est très heureux de s'être doté de cet outil-là qui est un outil contraignant parce qu'en fait la forme qu'on a réussi à trouver pour qu'il s'applique à chacun des preneurs c'est qu'il soit associé au règlement de marque pour qu'un partenaire privé de la cité puisse bénéficier de la marque CIGV Cité International de la Gastronomie et du Vin il faut qu'il applique ce règlement, il y a une instance qui permet de vérifier chaque année voilà qu'on est bien dans le, qu'il y ait une émanation du COS qui permettra de vérifier chaque année qu'il y ait pas trop de déviations par rapport à ce qu'on s'est dit et là où ça a été intéressant c'est que quand les membres du COS ont été à l'origine de ça même si ça allait pleinement dans notre idée, dans les buts qu'on poursuivait on s'est demandé comment on arriverait à imposer une chose de ce type à notre preneur majoritaire j'allais dire de notre cité qui est l'opérateur à la fois du village gastronomique et des espaces de l'école Ferrandi et du local du BIP des vins de bourgogne parce que voilà et en fait au début je pense qu'au début il a été déstabilisé et qu'en fait il est

devenu un des fervents défenseur de ça que nous parce qu'il y a vu l'atout qui était aussi le sien à un moment c'est-à-dire de faire en sorte que le site soit pas dévoyé alors pas tant à l'ouverture mais à moyen terme, à long terme, qu'on soit pas dans une galerie commerciale adjacente à un espace culturel sur le RGF, on aurait tout faux si on faisait ça, l'objectif c'est d'avancer en complémentarité, en cohérence, sur le site, ça été un gros enjeux sur tout le montage jusqu'ici, et puis j'allais dire c'est aujourd'hui le très gros enjeux demain pour notamment pour Dominique Boccelato parce que c'est à son endroit à elle que se gère cette question des partenariats entre les différents opérateurs, la mise en cohérence même si c'est écrit nulle part j'allais dire, la mise en cohérence, le fait de bien veiller à la complémentarité des parties, etc. C'est un regard pour lequel la ville est plus légitime qu'un opérateur privé même si on a des structures de copro, j'allais dire simple, on est une association syndicale libre, qui permettra de gérer tout un tas de questions techniques, d'entretien, de maintenance, de patati de patata enfin voilà mais la légitimité d'une collectivité pour mettre tout le monde autour de la table, de s'assurer qu'on avance et que chacun rame dans le même sens au sein de la barque, c'est plus facile pour une ville que pour un preneur privé, donc voilà on a réussi le pari jusqu'ici, maintenant l'enjeu ça va être à partir du 7 mai, c'est pas le 6 [date d'ouverture] c'est le 7, comment on arrive à continuer à avancer ainsi mais voilà typiquement tout le travail que Dominique pourrait vous expliquer si vous en avez besoin à un moment, sur la mise en place d'offres couplées en terme de politique tarifaire, ça fait partie des enjeux qu'elle a pris à bras le corps à son arrivée. On a des billets culturels qui sont des billets culturels au sens stricts et puis on a des billets qui sont des billets couplés qui intègrent des prestations portées par la ville, des prestations portées par les initiateurs privés que ce soient des dégustations de vin, que ce soient des démonstrations culinaires, que ce soit un certain nombre d'autres formules comme ça. Pour nous l'objectif c'est que quand un visiteur arrive dans la cité, il ait pas à se préoccuper de savoir qui est aux manettes de tel et tel parti. Qu'il ait une vision globale. On est là pour profiter de la cité, y circuler aussi librement que possible en essayant d'éviter que là oui, j'ai sorti ma carte bleue pour entrer aux expos et il faut que je la ressorte dans 5 mins parce que je suis chez quelqu'un d'autre donc évidemment c'est la réussite du projet tiendra beaucoup à ces questions assez concrètes mais cruciales pour l'expérience du visiteur.

B : Ca faisait partie d'une des questions que j'avais sur les mutualisations, les synergies possible, donc ça y répond aussi. Cette questions de l'expérience visiteur, de coupler les offres.

Z : Alors ça c'est pareil, si c'est des questions qui vous intéressent, alors là on est tous complètement sous l'eau et je sais pas quel est votre délai pour finir votre mémoire mais Dominique c'est des choses qu'elle peut vous expliquer encore plus aisément que moi parce que c'est elle qui les porte, ce serait peut être même plus légitime dans votre mémoire que ce soit elle qui vous l'explique derrière.

B : J'avais une question sur l'agence Abaque.

Z : Oui, parce que je vous ai pas parlé des expos pour l'instant.

B : Donc c'est elle qui s'est chargé de la conception de l'exposition à la fois permanente et temporaire si j'ai bien compris. Et est-ce que c'est elle qui a vocation à continuer à prendre en charge les expositions temporaires ou étant donné que ça a été repris par la ville récemment est-ce que la ville souhaite reprendre un petit peu plus ce volet ?

Z : Je vous réponds. Je vous dit juste comment c'est composé parce que c'est quand même intéressant que vous le sachiez. Quand on dit les expositions à la table des français, c'est pas juste une exposition permanente, une exposition temporaire. Il paraît que le site, vous l'avez vu sur les photos, il est grand, il est vaste, et il est dans plusieurs bâtiments. Les espaces d'expositions ils sont pas dans un seul bâtiment. Ils sont à la fois dans un espace d'exposition contemporain et dans ce qu'on appelle la grande chapelle qui est l'ancienne grande salle des malades de l'Hôpital. Abaque, l'agence de projet initiale et je pense que c'était une vraie intelligence qui était la leur ils se sont dit qu'il fallait faire de cette contrainte-là un atout et donc l'expo c'est pas une expo permanente et une expo temporaire, on est sur un ensemble de volets d'exposition, il y a trois volets en fait. Il y a une exposition permanente en trois volets. Deux dans le pavillon contemporain, et un dans la grande chapelle avec des thématiques différentes, des univers scénographiques différents, et puis un espace d'exposition temporaire avec des expositions qui ont vocation à être renouvelées tous les ans. Voilà. Abaque, ils même dans le modèle initial, leur mission de maîtrise d'œuvre elle portait sur la conception des expositions

permanente et de l'exposition temporaire inaugurale et il a jamais été question dans le modèle initial que relève de leur compétences les expos suivantes, ça se fait pas dans un marché. Dans un marché privé j'en sais fichtre rien c'est pas mon job de le savoir, en tout cas dans, ça n'aurait pas de sens dans un marché public que de donner les clés ad vitam aeternam à une entreprise.

B : Oui, bien sûr, c'était une question un peu provocante.

Z : C'est pas grave, je comprends. Parce que la question s'est posée, elle s'est posée à nous aussi, voilà. La chose que je peux dire en plus de cela et puis ça rejoint ce que je vous disais tout à l'heure, il y a des équipes qui se constituent ici, il y a des équipes plus solides qui sont des tenants de structures privées donc tout le volet muséographique aujourd'hui c'est au sein de la collectivité que ça va être de choisir des prochains thèmes d'exposition, élaborer les contenus, suivre un comité scientifique dédié à un projet d'expo, à assurer le commissariat d'expo ce sera en interne et puis on s'appuiera comme on le fait dans les musées municipaux ou sur des équipes pour tout le volet scénographie et fabrication et des expos et voilà Abaque ils pourront être consultés tout comme d'autres entreprises après je suis pas sûre autant je travaille extrêmement bien avec eux, ce sont des gens qui ont une intelligence de projet, une compétence absolument indéniable autant je pense que la ville aurait tort de s'enferme entre guillemets dans une patte, une agence muséo et scéno elle a sa propre patte même si il y a des choix qui ont été fait pour les expositions temporaires et permanentes qui permettent d'éviter justement qu'on ait une redondance dans les approches, je pense que la ville elle a besoin d'inventer aussi elle-même ce qui sera le fil rouge des expositions en terme de thématique, ça c'est de notre ressort mais aussi de pas s'attacher à une, à un j'allais dire un imaginaire quand on est sur des expositions on est pas sur des expos d'objets on est sur des expositions avec on prend le visiteur par la main pour lui raconter des histoires avec tout plein de dispositifs toujours de nature très différente. La patte d'un scénographe elle est extrêmement forte et je pense qu'il est important pour la ville de pas s'aliéner dans un, voilà de ne pas s'enfermer dans un imaginaire, dans une typologie d'univers scénographique qui serait celui d'une seule agence. Mais après de toute manière il y aura des marchés publics et on verra bien en fonction des expos qui seront les plus compétents en la matière. La particularité d'Abaque est

d'être une agence aussi de muséographie, ce qui faisait toute leur légitimité sur leur maîtrise d'œuvre initiale ce qui sera moins utile sur les expositions à venir.

B : On pourrait peut-être parler un petit peu des relations avec les autres cités. Juste quelques mots pour terminer. Je voulais savoir si vous étiez en contact avec d'autres acteurs des autres cités.

Z : Oui, bien sûr. Là Pierre Sanner pourra vous l'expliquer plus en détail que moi, voilà. L'une des missions de la MFPCA c'est d'animer le réseau des cités, alors au quotidien c'est pas toujours facile d'autant plus qu'on est sur des cités qui en sont pas obligatoirement au même niveau d'avancement, sur des typologies d'équipement qui ne sont pas tout à fait les mêmes non plus, des objectifs qu'ils se sont fixés les uns les autres qui sont pas toujours exactement les mêmes néanmoins généralement on a deux grandes réunions annuelles qui se déroulent dans l'une des villes du réseau ce qui permet d'avoir des échanges quand même réguliers avec l'ensemble des autres acteurs alors c'est des réunions qui associent à la fois le volet politique, les élus qui sont en charge des projets dans les différentes villes et puis des volets techniques, ce qui pour nous est du coup intéressant parce que ça permet de comprendre, alors peut être moi je suis pas là depuis le tout début du projet, il y avait des réunions avant que j'arrive sur ces sujets là, 2017 grosso modo. Je pense qu'au début c'était pas si facile, les projets ils étaient pas encore bien stabilisés donc les gens sans dire qu'ils se regardaient en chien de faïence, je pense qu'il y avait une volonté un peu de montrer chacun ses muscles et d'être dans les prés carrés pour que les bonnes idées des uns ne se retrouvent pas chez les autres. Aujourd'hui on est dans un esprit beaucoup plus de coopération parce que les projets se sont structurés. L'un des enjeux, lorsque toutes les cités seront ouvertes sera de voir quelles sont les actions qui peuvent être portées par le collectif des cités, par certaines des cités et qui peuvent bénéficier à plusieurs sites. Ça pourrait avoir son sens en terme d'exposition. Ça peut avoir son sens aussi dans le développement de tout un tas de projets de programmation culturelle, de mon point de vue, je ne sais pas si Dominique Botcelato serait d'accord parce qu'on a pas eu l'occasion d'en parler plus spécifiquement et aujourd'hui on est quand même tout droit debout pour réussir à tenir le pari du mois de mai. Moi j'y crois moins en terme d'exposition, à titre complètement personnel, j'y crois moins en terme d'exposition, je

pense que chacune des cités elle se fasse, elle ait sa propre identité et en plus on est même si on est quand même sur des bassins de territoire un peu distants Dijon-Lyon, Dijon-Paris, pour des grosses expos parce que quand même les expositions de la cité tout comme l'exposition inaugurale on est sur des expositions avec des budgets quand même importants, sur des expositions annuelles, pour moi c'est pas des expositions qui sont à rayonnement juste local ou juste régional et du coup il y a quand même à un moment une question de croisement potentiel de flux que je trouve moins pertinent sur la question des expositions temporaires qui nécessiteraient d'être réfléchies un peu plus finement en terme d'itinérance on travaille sur la question de la mise en itinérance de notre cité mais je sais pas si les meilleurs points alors on peut imaginer tout un tas de supports plus ludiques, des choses comme ça, il y a plein de choses qui peuvent être portées par un collectif des cités et mises à profit par chacun derrière. Voilà donc ça c'est l'état d'esprit dans lequel on est tous aujourd'hui voilà ce que je peux en dire. On se connaît bien, entre techniciens en tout cas on se connaît bien et c'est j'allais dire humainement c'est un collectif intéressant aussi parce qu'on est sur des projets somme toute très différents les uns des autres donc les échanges nous nourrissent évidemment sur a et à titre un peu égoïste je dirai, dans ce réseau là on se rend bien compte qu'on a eu une chance inouïe à Dijon c'est qu'on est sur un projet qui n'a pas changé de gouvernance politique depuis le début et donc on est sur un projet qui a gardé une stabilité extrêmement forte même si on a parlé tout à l'heure de la reprise en main du pôle culturel mais on est à moyen terme c'est un épiphénomène, c'est pas un épiphénomène en terme économique ou en terme organisationnel évidemment, c'est pas ce que je veux dire mais du point de vue de la nature du projet ça n'a pas eu, au contraire ça a peut être même eu vocation à le clarifier la vision qui était celle de la ville. Nos collègues de Lyon, de Tours, ils ont été beaucoup plus soumis à des rebondissements, à des reprises en main, à des changements d'orientation, c'est beaucoup plus difficile pour eux de travailler dans ce contexte là que pour nous finalement, on déroule une vision qui s'est affinée au fil des années.

B : Je ne sais pas si je peux vous retenir encore deux petites minutes. On a pas évoqué Lyon, je voulais savoir si vous faisiez déjà partie du projet au moment de l'ouverture de Lyon. Et un peu savoir comment ça a été perçu par Dijon ?

Z : Alors j'en ai glissé quelques mots tout à l'heure, je vous disais, moi le projet de la Cité au-delà du CIAP j'y suis arrivé grosso modo en 2017 donc il y a quand même un petit peu de temps maintenant donc évidemment on était là lorsque Lyon a ouvert, on était là quand Lyon a fermé. Le regard qu'on peut porter sur ça il est multiple, ou l'analyse, c'est peut être ça que je peux vous dire, l'analyse qu'on fait à distance de ce mauvais départ alors d'un strict point de vue des contenus culturels, je pense qu'à un moment nous on a ressenti un décalage entre les projets tels qu'ils nous avaient été présentés et la réalité des projets muséographiques il y a eu un resserrement des propos, un allègement des contenus, donc moi je dirais que la déception des expositions quand on les a visitées un peu comme le reste des visiteurs de la cité de Lyon on l'a perçue. On est dans un site qui a été restauré de manière somptueuse mais les expos elles étaient pas à la hauteur. Donc voilà ça c'est la première chose. On était sur une offre culturelle d'une expo qui se faisait en une heure voilà grosso modo sur la totalité. Voilà. Si on le met en vis-à-vis avec la politique tarifaire dont j'ai déjà dit quelques mots tout à l'heure évidemment il y avait aussi un deuxième enjeu extrêmement fort qui était voilà des tarifs trop importants pour des équipements qui ont vocation à s'adresser à des touristes dont on peut se dire que peut être ils mettent la main à la poche parce que ils sont de passage quelques jours dans une ville et qu'ils veulent voir un équipement mais il faut encore qu'on les ait convaincus que ce soit quelques chose d'exceptionnel parce que sinon ils vont ailleurs dans une ville comme Lyon où il y a deux trois petites choses à faire si on veut pas aller dans la Cité. Donc il y avait ça. Et puis pour moi il y avait deux autres, il y avait peut-être un sujet dont les gens de Lyon vous parleront peut être plus confortablement que moi c'est qu'il y a eu un changement là aussi de portage politique, c'était une projet de Gerard Collomb qui à un moment s'en est dégagé et donc ce projet n'a pas été porté pleinement jusqu'à la fin par le politique et donc qui dit pas porté pleinement dit qu'à un moment même la partie de l'inauguration elle a pas été bien accompagnée donc c'est des choses qui se portent à long terme et qui ont besoin de s'appuyer sur une dynamique très large du territoire qui est une dynamique politique, de communication, enfin toute cette partie là elle a été secouée par des sujets d'ordre politique interne à la collectivité entre la Ville, la Métropole etc. Moi je connais ça de loin mais ils seront plus à l'aise pour en discuter. Mais c'est une évidence que ça les a, que ça leur a porté préjudice de manière très forte et puis pour rebondir sur quelque chose que je disais tout à l'heure, au-delà de la déception

des espaces d'exposition, la cité de Lyon c'est un grand site, assez similaire au notre, si on se dit juste un site d'hôpital mais avec, où ils ont pas, comme ils sont dans un tissu urbain extrêmement dense, ils ont pas compris du point de vue commercial à cet endroit-là ils ont été beaucoup moins attentifs à la question de la cohérence du projet en lui-même et donc du coup on avait cette cité culturelle qui était là, les halles à côté, un hôtel hyper beau, alors je sais pas si vous y êtes déjà allé, moi je ne suis pas allée dans l'hôtel mais je suis allée comme tout le monde voir la grande coupole parce que c'est juste somptueux voilà mais après on a des commerces qui n'ont juste rien à voir on a des commerces on a l'impression d'être dans un centre commercial tout ce qu'il y a des plus banal et je pense qu'un équipement comme ça il marche que s'il est cohérent et puis à fortiori dans une ville comme Lyon dont la légitimité pour la présence elle est là et c'est peut être ça le dernier sujet je parlais tout à l'heure du portage politique l'autre portage qui a pas marché à Lyon, alors ça je sais pas exactement pourquoi, et puis chacun ses croix, il y a pas eu de portage non plus de l'écosystème des restaurateurs, et donc tout ça évidemment ces projets là ils marchent aussi si on arrive à brasser un peu derrière soi toutes les personnes qui sont des ambassadeurs, de la production, de la recherche, enfin ce dont on parlait déjà tout à l'heure. Et on y arrive, j'espère que ça résistera à la réalité mais peut être que dans une ville plus petite ça a été plus simple, je ne saurai pas dire mais ils ont eu aussi cette difficulté-là, et puis ils se sont récupéré le COVID juste après, voilà. Si on met tout ça bout à bout c'est après c'est plus facile de tirer les enseignements une fois que c'est fini qu'avant d'ouvrir évidemment mais à grosses mailles c'est comme ça que j'analyse leur échec, enfin leur premier échec parce qu'il sont en train d'analyser la partition pour après.

B : Oui, ils ont annoncé une réouverture prochaine.

Z : Oui, pour quoi y faire et comment.

B : Et c'est vrai que c'est des projets très différents, avec Dijon qui est vraiment un écosystème et Lyon qui était plus fermé.

Z : Avec les halles à côté mais ça suffisait pas à donner une couleur à la totalité du site, c'est peut être ça.

Annexe 4 : Entretien du 24.08.2022 avec Solène Jaboulet, Directrice Marketing et Communication, Cité du Vin - Fondation pour la culture et les civilisations du vin

[Pas de retranscription de l'entretien suite à un enregistrement défectueux. Extrait du guide d'entretien :]

1. Présentation de la Cité du Vin

Qui (public, privé) ? Où (quartier : redynamisation territoriale) ? Quand ? Pourquoi ?

2. Réception de l'annonce de la création du réseau des Cités

Quelle réception ?

Pourquoi refuser de se raccrocher au réseau des Cités ?

En quoi la Cité du Vin diffère des cités de la Gastronomie

3. Suivi des projets des Cités

Faites-vous de la veille sur les projets de Cité ? Les Cités sont-elles pris contact pour s'inspirer de votre établissement ?

4. CIGV Dijon

Comment la classifiez-vous : un établissement concurrent ? des pistes pour travailler ensemble sur le sujet commun du vin ?

L'avez-vous visité ? Quel ressenti ?

5. Cité des vins et des climats de Bourgogne

Même question : réception ?

6. Multiplication d'équipements

Quel impact peut avoir la multiplication des équipements culturels autour de la gastronomie et du vin peut avoir sur la Cité de Bordeaux ?

Une opportunité pour le secteur viticole ou une menace pour la fréquentation ?

Annexe 5 : Entretien du 2.09.2022 avec Zoé Blumenfel-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la ville de Dijon

B : Comment vous-sentez-vous après cette inauguration en mai, comment s'est-elle passée, est-ce que les équipements étaient prêts, qui était présent ou au contraire absent à cette inauguration ?

Z : Alors le pari a été tenu dans le sens où effectivement l'ensemble de la Cité avec toutes ses composantes a bien ouvert sur le grand weekend inaugural dont les dates avaient été fixées longtemps auparavant donc de ce point de vue là on était tous au rendez-vous que ce soit les espaces culturels appartenant à la Ville, le CIAP et les espaces culturels relatifs au RGF, les espaces commerciaux, l'école Ferrandi, les cinémas etc. donc ça on a tous tenus le pari après ce qui est certain c'est que quand on est sur des équipements de cette envergure tout le monde est prêt pour l'ouverture mais on sait bien qu'il y a des choses qui ne sont pas toujours totalement finalisées à ce moment-là, l'exercice étant que ce soit le moins pénalisant j'allais dire pour la découverte de l'équipement par ses premiers visiteurs c'est vrai que c'est un site gigantesque donc de toute manière la diversité, la pluralité, la richesse de l'offre elle est telle que c'est pas obligatoirement gênant dans les premiers jours à part dans ce que ça crée comme stress pour les uns ou les autres ou comme fonctionnement à trouver dans cette période un petit peu d'entre deux parce qu'effectivement les premiers mois ont été aussi consacrés à la finalisation d'un certain nombre de choses qui ne s'est pas pleinement bouclée et à apprendre face au public, évidemment on est obligés mais j'imagine que c'est l'un des sens de votre question donc on rentrera plus dans le détail je suppose, voilà trouver, constater comment le public s'empare du lieu et voir comment on répond à des besoins un peu différents de ce qu'on a pu imaginer etc. etc. Donc voilà ça a été beaucoup ça notamment du 6 mai date d'ouverture jusqu'aux vacances d'été voilà là on commence on sent tous qu'on commence à rentrer dans une première année d'exercice complète donc un petit peu moins avec ces problématiques là et puis avec d'autres enjeux évidemment mais on change de phase. L'été a marqué une rupture et on change de phase à présent.

B : Vous soulevez deux questions que je voulais vous poser : la première : la réaction du public à l'ouverture et est-ce qu'il y a des choses que vous n'aviez pas anticipées face au public, si vous aviez des exemples, de gros problèmes ou si ça relevait du détail ? Alors c'est plusieurs questions en une. Je ne sais pas par quoi vous voulez commencer.

Z : Alors des vraies surprises dans la manière dont le public s'est emparé du lieu peut-être pas. Il y avait des choses dont on savait qu'elles étaient manquantes aux premiers jours au pluriel dont on savait que ça allait faire défaut et ça n'a pas manqué donc typiquement, le site est très grand et puis complexe, vous vous rappelez par son modèle de fonctionnement avec ses différents opérateurs qui doivent vraiment travailler main dans la main et qui ont tous des missions un peu différentes, des horaires d'ouvertures qui sont pas toujours exactement les mêmes par exemple donc on a eu beaucoup beaucoup à faire sur tout ce volet, c'est pour ça que ça m'aurait paru intéressant que ce soit plutôt avec Dominique que vous en parliez parce que c'est moins de ma responsabilité que de la sienne. Il y a eu tout un gros travail qu'on a dû mener pour mettre en place une signalétique d'orientation qui était là le week-end inaugural mais qui n'était pas là pour les premiers jours de fonctionnement classique j'allais dire et qui faisait bien défaut dans un site aussi vaste au début et puis mettre en place un certain nombre de supports de communication on avait beaucoup travaillé tous sur toutes la communication en amont de l'ouverture du site mais un peu moins sur les supports nécessaires au fonctionnement quotidien j'allais dire du lieu à la fois par manque de temps il ne faut pas se le cacher et puis aussi parce qu'il y a des choses qui se font chemin faisant et c'est pas si simple de boucler ces supports-là quand on est dans une grande copro comme la Cité en amont il y a beaucoup de choses qui finalement n'étaient pas encore calées ou qui semblaient être calées et puis qui ont varié un petit peu pour répondre justement à ce que l'on constatait de visites et d'attentes du public donc ça a été plutôt ça que des vraies surprises. Tout un travail plutôt orientation, signalétique, communication, sur le fonctionnement en fait du site. Moi si je me recentre un tout petit peu sur les espaces culturels parce que on pourrait parler des autres mais ça je pourrais le faire de manière que vraiment beaucoup plus distante. L'enjeu qui a été le nôtre et puis qui le reste c'est que le site étant gigantesque, et multiformes, la communication qui avait été faite par la ville et par les autres acteurs

en amont de l'ouverture ça a été une communication sur le site et sur sa richesse globale plutôt que sur chacune des composantes donc le travail qui demeure à faire c'est ce travail-là de bien mettre en exergue la proposition culturelle qui est faite sur le site parce que je pense qu'elle n'est pas encore pleinement connue du visiteur et des habitants et donc finalement peut-être qu'elle est mieux appréhendée par des touristes qui ne font que passer et qui du coup regardent ce qu'il y a à faire à Dijon et tombent assez facilement sur la Cité et s'y rendent peut être plus que du côté des habitants. Donc moi il y a une vigilance qui est la mienne sur ce sujet-là et puis aussi aider à faire comprendre la diversité de cette offre culturelle-là parce que on en avait déjà parlé à l'époque mais il y a de l'offre gratuite, il y a de l'offre payante, avec plusieurs espaces d'exposition dans différents bâtiments de la cité, voilà c'est pas obligatoirement simple à appréhender pour les visiteurs cette multiplicité-là d'offre à la fois en terme de visiteurs individuels et puis maintenant qu'on est dans une nouvelle année qui commence y compris dans des visites de groupe. Je prends l'exemple un peu extrême qui est celui des groupes scolaires et que finalement la différence de fonctionnement et de tarification elle s'applique entre le volet label ville d'art et d'histoire et le volet patrimoine gastronomique et autant nous on sait à quoi ça correspond autant pour le public c'est un peu saugrenu que d'avoir des horaires divergents, des politiques tarifaires qui ne sont pas les mêmes etc. etc. Donc voilà c'est peut être ça la chose à laquelle on a été le plus confronté et des sujets vraiment de l'ordre du fonctionnement auxquels peuvent être confronté tout équipement qui ouvre parce que je pense qu'il y a toujours des choses qu'il faut prendre en compte mais nous encore plus parce qu'on est évidemment dans un site un peu inhabituel j'allais dire, inhabituel pour les visiteurs et puis qui nécessite beaucoup de travail collaboratif entre tous les partenaires à un moment où aujourd'hui ça se calme un petit peu mais les deux premiers mois d'une part on était tous complètement sur les rotules de la fin du chantier et puis le premier mois on a tous été quand même un mode encore un peu de gestion d'urgence des dernières installations, des premiers problèmes techniques qui pourraient se poser, des ajustements en terme d'offre et puis de faire face aussi aux demandes extrêmement fortes qu'on a eues aussi, des sollicitation coté communication, accueil de groupe qui sont des groupes liés d'une manière ou d'une autre à l'histoire du projet qui ont pris tout notre temps jusque mi-fin juillet donc voilà c'est peut-être ça que je peux dire de manière et sensible et prosaïque j'allais dire.

B : Merci, ça me donne une idée plus concrète de tout ça. Vous avez évoqué la collaboration entre tous les partenaires et j'aimerais bien passer un petit peu de temps là-dessus. Donc ça tient plus au futur de la Cité. Quelles sont un peu les défis à relever selon vous pour assurer une bonne marche de la future Cité, entre tous ces partenaires. Après les recherches que j'ai faites j'ai trouvé que la Cité correspondait à la définition d'un cluster culturel. Et selon les lectures que j'ai pu faire, il y a deux enjeux principaux qui se posent c'est un enjeu organisationnel et relationnel. Ce qui est conseillé c'est la constitution d'instances de concertation pour éviter une rupture dans la communication entre les différents partenaires. Je voulais savoir s'il y avait une instance équivalente à l'échelle de la Cité puisqu'on avait parlé la dernière fois du COS mais qui concerne uniquement le Pôle Culturel et je me demandais s'il y avait un conseil comme ça général à la Cité et comment il s'organisait.

Z : Alors il existe de pleins de manières, plus ou moins formelles selon les thématiques. Effectivement, l'un des gros enjeux d'un équipement tel que celui-ci c'est ça. C'est comment les différentes parties prenantes dialoguent au quotidien à la fois pour résoudre des choses extrêmement terre-à-terre et pour être dans de la prospective et dans de l'analyse un petit peu plus distanciée du fonctionnement et de la fréquentation du site. Ce qui existe depuis le début c'est que on est dans un copro et quand je parlais de copro c'est-à-dire qu'il y a l'équivalent d'un syndicat de copropriété il y a une association syndicale libre qui est la structure, extrêmement formelle celle-ci qui est là pour réunir l'ensemble des propriétaires de volumes sur le site donc à ce titre-là y participent des représentants de la ville, du groupe K-REI, qui est propriétaire de l'ensemble du village gastronomique et d'une partie des espaces qui sont loués derrière aux groupe Epicure pour la restauration ou à différents preneurs ou à l'école Ferrandi pour prendre un deuxième type de partenaire, donc il y a une association syndicale mixte avec la Ville, avec le groupe K-Rei, avec le groupe Pathé qui sont les trois propriétaires de volumes sur le site tel qu'il est ouvert au public. Donc ça c'est la première chose et à cet endroit-là les discussions elles portent sur des questions de frais, d'entretien, de maintenance technique de l'ensemble des bâtiments, de gestion des parties communes. On est sur une approche qui est une approche de syndicat de copropriété mais on vient aborder d'autres sujets néanmoins puisque au moment où on a fait cette association

syndicale libre avec le groupe Eiffage en tant que maître d'ouvrage global il avait été décidé que l'ASL était dotée d'un budget de marketing qui avait vocation à permettre le lancement d'un certain nombre d'actions de communication pour faire simple ou d'évènementiel qui soient communes à l'ensemble du site. Donc on a cette première instance qui est fort formelle, un peu administrative, logistique, technique et puis budgétaire. Evidemment, c'est quand même un aspect important derrière cela surtout vu les dimensions du site. Je pourrais pas vous dire à quelle fréquence ça se réunit, ça pour les coup c'est des instances dans lesquelles je ne suis pas partie prenante. Voilà et je ne suis pas sûre qu'il y ait une fréquence qui ait été d'emblée calée puisque les premiers mois c'est des réunions qui ont besoin d'être extrêmement resserrés pour faire face à des questions voilà très importantes qui remontaient ou très fréquentes. Donc il y a cette première instance là ensuite il y a des réunions qui ont été mises en place pas exactement avec les mêmes acteurs même si évidemment on se retrouve toujours avec certaines parties en commun qui sont plutôt des réunions hebdomadaires plutôt avec des différents partenaires du site plutôt pour caler des questions de fonctionnement réguliers et d'organisation des activités qui viennent. Alors ça peut être à la fois pour gérer des choses qui viennent dans un futur très proche pour s'assurer qu'il n'y ait pas d'informations qui auraient pas été bien partagées sur des choses qui se déroulent dans les quinze jours qui viennent puisque que c'est des réunions hebdomadaires sur des sujets très, des échéances de temps très resserrés. Mais l'idée est aussi de profiter de ces réunions-là pour travailler, à l'élaboration notamment d'animations, d'évènementiel qui puissent être sur des temps partagés ou sur des projets communs. Puisque ce qui était presque inévitable mais qui n'était pas forcément travaillé en amont de l'ouverture : on a mis en place au début du mois de juillet un programme de saison qui est un programme commun de l'ensemble des partenaires du site ce qui permet de relayer à la fois la programmation culturelle portée par les collègues du pôle culturel ou par les membres de mon équipe en tout cas en ce qui concerne le dossier du 1204 et la Chapelle Sainte Croix de Jérusalem donc plutôt pour le label Ville d'Art et d'histoire. Pour relayer les signatures ou les dédicaces organisées par la librairie gourmande, des séances de dégustation qui pourraient être mises en place par l'école Ferrandi comme ça a commencé à se faire, des concerts organisés par le bar à bière, des premières de cinéma côté Pathé. Donc ces réunions-là on est sur un format hebdomadaire et sur une réunion qui est beaucoup plus ouverte que

l'autre. Et puis après au-delà de ces réunions-là qui sont des réunions récurrentes avec un format à peu près calé il y a beaucoup d'échanges, bilatéraux ou plus ouverts sur pleins de sujets liés au fonctionnement du site ou à différents projets à mettre en place. On en a eu beaucoup sur les questions de signalétiques, on en a eu pas mal sur les questions de communication. Il y a évidemment beaucoup de choses à porter et là dans ces cas-là, des échanges moins formalisés donc je ne peux pas vous dire qui sont les membres associés systématiquement. Mais c'est sûr que les moteurs principaux du site sont le groupe K-REI avec toute son offre du village du gastronomique et la ville avec toute l'offre culturelle donc quoi qu'il arrive, les échanges entre ces deux parties-là sont quotidiens évidemment. Pour l'accueil de groupe, pour voilà. Une chose qui peut être importante à signaler qui va un peu dans ce sens-là qui, plus de l'ordre du fonctionnement que de la prospective comme vous l'envisagez, c'est de faire d'une part qu'on a un accueil commun, j'avais du l'évoquer les dernières fois. Donc l'accueil qui est dans le grand hall de la cité c'est un accueil qui est porté par des agents missionnés par la Ville. Mais on est là pour vendre de la billetterie qui est de la billetterie culturelle et puis des offres couplées donc de fait on est là pour mettre en évidence une programmation qui est également portée par les privés et puis par ailleurs côté Village Gastronomique, une petite cellule qui a été constituée qui s'appelle la Conciergerie mais dernière ce nom là en fait on trouve l'ensemble des services qui correspondent à la mise en place de réponse à chaque fois sur mesure pour l'accueil de groupe donc en fait ce qu'on a beaucoup et ça pour le côté patrimonial je reviendrais après là-dessus si vous voulez, on a beaucoup de demandes de, on est dans des typologies de visites qui ne sont pas des typologies de visites auxquelles les professionnels plutôt musée on est habitués. On a beaucoup de gens qui sont là pour se promener, pour flâner, pour papillonner j'allais dire d'une composante à l'autre et donc on a beaucoup de visiteurs groupes proportionnellement en terme de fréquentation et tous ces groupes touristiques ou professionnelles, ils ont besoin d'un format de visite un peu clé en main et donc du coup comme on est de fait sur des propositions qui portées à la fois par des acteurs privés et des acteurs publics il y a une équipe qui a été constituée pour bien mettre en place systématiquement des propositions qui par leur sens et par la tarification corresponde aux attentes des visiteurs. Voilà parce que par contre effectivement le comité d'orientation stratégique c'est une instance ville qui est principalement active dans le domaine culturel. Elle a influé sur des aspects liés au

commerce en amont de l'ouverture au moment du choix des partenaires par Eiffage, la définition d'un certain de cahiers des charges etc mais pour de vrai aujourd'hui je vois mal comment le COS aurait une véritable influence sur la vie économique des parties privés. On peut suggérer, des partenariats des thématiques etc mais si on est pas sûr du domaine, pas de poids réel sur les partenaires privés.

B : Toujours dans ce même sujet je me demandais s'il y avait des personnes qu'on pourrait qualifier de passeur, de médiateur dont la fonction serait spécifiquement consacrée à permettre de dialoguer entre les différents acteurs de la cité. Par exemple si la Cité avait à faire face par exemple à un problème d'ordre je ne sais pas communicationnel ou autre entre deux acteurs qui bloquerait certaines décisions ?

Z : Les relations elles sont plutôt bonnes et constructives entre les différents partenaires, c'est l'avantage d'avoir travaillé main dans la main depuis très longtemps et d'être face à des préoccupations qui sont communes au final on est dans un gigantesque bateau pour changer de la copro, voilà s'il y en a un qui périclité c'est la totalité du modèle et de la qualité de l'offre qui en pâtit et donc il y a une vrai intelligence de travail. Après 6 mois où on est encore dans une dynamique d'ouverture où mais voilà après c'est des choses qui peuvent être un peu mises à mal si le modèle économique est pas tout à fait celui attendu par les privés notamment, l'impact peu être un peu amenuisé mais pour des privés si le chiffre d'affaire est pas au rendez-vous évidemment il y a un moment où ça pourrait être tendu mais pour le moment on est pas du tout sur des problèmes de cette ordre-là.

B : Oui est ça j'imagine qu'il faudra encore un petit peu de recul pour pouvoir vraiment répondre à ce questionnement.

Z : Il faut passer une année. Voilà offre qui est plus partisane à certains moments de l'année et s'il y a des modules de formation sa vraie rentrée elle était la semaine dernière avec ses vrais stagiaires au long court et non plus sur des formats plus courts donc voilà on est dans. Il faut le recul habituel d'un an si on veut commencer à comprendre un peu les choses et à fortiori dans un site aussi complexe que celui-là et qui n'est pas encore pleinement fini, on sait bien que notamment, un des éléments important du squelette, c'est l'hôtel, l'hôtel il ouvre au mois d'avril de

l'année prochaine donc voilà s'il n'est pas là il y a des choses qui vont continuer à avancer mais sans être, sans avoir pris complètement leur rythme de croisière, et la présence d'un hôtel ça va avoir une incidence forte évidemment dans le fonctionnement du site pour les commerces, pour la restauration et pour tout le reste aussi j'imagine bien parce que c'est dans l'entreprise de l'hôtel qu'il y a un grand salon notamment pour l'accueil de congrès etc avec je ne sais plus, 300 places, quelque chose de cet ordre-là, spécifique qu'on est pas en mesure d'accueillir aujourd'hui donc effectivement il faut du temps ce qui ne s'empêche pas de se doter dès à présent d'outils de suivis de la fréquentation pour ainsi dire, de la fréquentation ou de faire des premières analyses pour faire au-delà des intuitions qu'on peut avoir on passe quand même tous beaucoup de temps sur le site, pour voir comment tout cela voilà prend et évolue.

B : J'avais encore une thématique que je voulais aborder dont on avait pas du tout parlé encore ensemble c'est la Cité des Climats et du vin de Bourgogne donc au-delà du seul Dijon. Je ne sais pas à quel point vous dialoguez avec l'association qui est porteuse du projet, j'aimerais un peu connaître votre ressenti sur cette ouverture prochaine de cette cité qui est composée de 3 sites si j'ai bien compris.

Z : Oui, on les connaît bien évidemment parce que vous le voyez sous l'angle d'association de gestion des Cités des Climats et des vins mais derrière cette association-là dont on connaît le directeur avec lequel on dialogue depuis des années il y a deux autres structures qui sont l'association des Climats de Bourgogne et le Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne, avec lesquels on est amenés à dialoguer de manière différente au quotidien. Alors de manière différente. L'association des climats c'est de toute manière un partenaire extrêmement récurrent parce que la ville de Dijon fait partie du périmètre des Climats du vignoble de Bourgogne donc en terme de comme c'est l'association qui est gestionnaire qui est identifiée par l'Etat comme gestionnaire global du bien ou en tout cas en tant que coordinateur dans la gestion du bien pour le coup on a des échanges extrêmement fréquents avec l'association et les autres membres qui en sont à l'origine, enfin qui font partie du bureau du CA etc. Et puis le BIVB c'est l'instance qu'on connaît bien aussi, qui a même un siège à la cité si vous vous en rappelez. Un lieu de formation

qui est dans le grand hall donc ils nous connaissent bien et ces deux structures là font partie du comité d'orientation stratégique la gastronomie depuis le début, depuis 2017 donc voilà ils font partie parce que du point de vue du sens j'allais dire c'est indispensable pour l'expertise qui est la leur sur cette thématique là et puis aussi parce qu'il y a évidemment un caractère indispensable à ce que les liens soient suffisamment étroits pour qu'on essaie de pas développer des équipements qui soient trop concurrentiels l'un de l'autre. Ca c'est ce que je peux vous dire de plus générique un peu sur le sujet. Pour le coup en tant que membre du COS ils ont été extrêmement tenu informés étroitement du développement de la CIGV de manière, sous différentes formes parce que le BIVB à la fois en tant que preneur privé d'une cellule, ils avaient des informations sur tout le volet plutôt commerce et formation et restauration et puis par le biais du COS sous l'angle culturel. L'association des Climats ils font partie effectivement, ils ont été associés à la relecture de tous les supports qui pouvaient être, aborder la thématique des climats donc ce sont des choses qu'ils ont bien suivies. Je dois dire qu'on est nous bien moins au fait des projets qui sont ceux de Beaune, Mâcon et Châlon que eux ont pu l'être du notre. Voilà, ça c'est le seul petit constat ou bémol que je pourrais y mettre. Voilà, il faut juste compter sur justement j'allais dire l'intelligence collective, là aussi sur le fait qu'ils ont pas intérêt à créer quelque chose qui existe dont ils savent que ça a existé. Nous les atouts qu'on a dans cette histoire, potentiellement parce que ce qui nuit à l'un nuit à l'autre potentiellement aussi, c'est que malgré tout on est CIGV, évidemment on parle des Climats de Bourgogne, on parle de vin mais l'angle majeur, la thématique majeure de la Cité c'est la gastronomie française. Il y a un des espaces d'exposition où on parle des thématiques gastronomiques et viticoles de la région mais en plus c'est la grande Région BFC mais donc la thématique qui est leur cœur à eux de discours c'est celui du vin de Bourgogne et c'est celui des climats en particulier donc au final je ne pense pas, y compris dans les expositions, je ne pense pas qu'il y ait de redites importantes. Ils vont aller beaucoup beaucoup plus loin. Nous on est là pour donner des premières billes, des premières clés de compréhension pour des gens qui n'auraient pas obligatoirement envie d'aller plus loin. Si les gens sont passionnés par les Climats en particulier ou par le vin de Bourgogne, ils iront plus vers Beaune évidemment que notre équipement qui est plus général, plus généraliste. Ca c'est ce que je peux vous dire en termes de conception un peu global. Ce que je sais, ce que je devine mais je n'en suis pas

tellement à la manette donc je ne saurais pas aller plus loin, parce que je sais qu'il y a des échanges qui doivent avoir lieu entre le pôle culturel et l'office de tourisme, et ces partenaires-là pour mettre en place des offres couplées de visite. Mais ça typiquement c'est un sujet sur lequel Dominique sera plus à l'aise pour répondre que moi. Et puis ils ouvrent normalement aux dernières nouvelles ils annonçaient ouvrir cet automne mais c'est une inauguration des bâtiments, c'est pas une organisation des expositions et de l'offre en tant que telle qui pour Beaune n'est censée arriver que au printemps, au début de la saison touristique prochaine. Donc on verra tous comment tout ça avance. Ce qu'on peut dire si je prends un peu de recul par rapport au simple cas qui nous intéresse là c'est qu'on voit bien qu'il y a une démultiplication sur le territoire en général probablement pas qu'en France d'ailleurs de centre d'interprétations sur des thématiques telle que celle-ci, patrimoine gastronomique et viticole, que chaque territoire essaie, se dote d'équipements de cette nature-là, on peut tous se demander, alors là je prends plus mes lunettes d'ethnologue ou de personne qui s'intéresse à la muséologie, on peut s'intéresser à comment le public va répondre à cette prolifération d'offre, est-ce que dans 10 ans c'est encore ça qu'il cherchera, est-ce qu'il en sera lassé parce que malgré tout, ses ressorts quelque que soit la qualité des équipements culturels mis en place, les ressorts que l'on trouve les uns et les autres pour parler des thématiques là ils sont pas totalement infinis donc pour moi la force du projet de Dijon elle est dans le fait d'être dans une offre qui est extrêmement diverse, qui tire le fil de la gastronomie de manière très différente à la fois par des expos d'envergures et ça toute les personnes qui ont eu l'occasion de les visiter on a que des retours positifs, notre enjeu maintenant c'est plutôt de les faire vivre, de les animer et de veiller à leur bon renouvellement par le biais des expositions temporaires notamment. Et puis après il y a toute l'offre qui est une offre vivante ce que vient chercher le public quand on vient parler de tout ça c'est quelque chose de beaucoup plus sensoriel et ça c'est moins dans les espaces d'expo qu'on peut l'apporter c'est sûr.

B : Vous l'avez dit en quelques mots mais je m'inquiète de cette multiplication d'équipements qui sont rapprochés dans le temps et dans l'espace surtout concernant la Bourgogne.

Z : Je ne sais pas si le public est suffisamment ouvert pour les faire vivre tous mais ça on n'est pas prophète ni l'une ni l'autre donc je ne sais pas on verra bien. D'une certaine manière ça se comprend, chaque territoire veut mettre en évidence ses spécificités et se dit pourquoi le voisin aurait un équipement qui parle de ses spécialités et pas moi mais effectivement est-ce que, la question est de l'équipement et comment on le fait vivre derrière. On sait bien qu'un équipement culturel c'est des finances, c'est rarement bénéficiaire donc un équipement plus large comme le nôtre la question se pose différemment mais des espaces d'exposition par défaut ça crée rarement des bénéfices.

Annexe 6 : Entretien du 9.09 avec Olivier le Roy, Directeur de la Cité des Climats & vins de Bourgogne

B : Je vais vous demander de présenter cette Cité des Climats et du vin de Bourgogne, pour que je sache quand est né le projet, par qui est-ce que ça a été impulsé, pourquoi cette idée de 3 sites. Voilà, une présentation globale.

O : En quelques mots, cette citée c'est un projet qui est né dans l'esprit de la filière des vins de Bourgogne donc au sein de l'interprofession il y a une dizaine d'années maintenant. Donc les premières études se posaient la question si c'était quelque chose de réaliste ou pas datent de cette époque. Ensuite il y a un second élément qui a fait mûrir le projet c'est l'ouverture de la Cité du Vin à Bordeaux et qui a naturellement montré que ça fonctionnait et en parallèle l'inscription des Climats des Vignobles de Bourgogne à l'Unesco et cette inscription à l'Unesco ça a vraiment mobilisé la Bourgogne viticole, lancé un bel élan une belle dynamique et l'Unesco demandait à ce qu'il y ait un centre d'interprétation, un lieu de médiation finalement pour cette valeur universelle qu'elle reconnaissait et c'est là où finalement donc l'idée de créer un centre d'interprétation autour de cette, ce joyaux a été lancée. Donc ça ça a été très fort, il y avait donc une vraie mobilisation, il y avait un objet vraiment singulier à protéger, à valoriser et donc tout ça était extrêmement cohérent. Donc le projet a pris son envol dès lors qu'il y a eu un certain nombre de votes et de collaboration. La première chose c'est en décembre 2016 il y a eu donc le vote en AG de l'interprofession avec plus de 70, 76% de mémoire de votes favorables au lancement du projet donc on est passé de l'idée véritablement au projet et on a eu un an plus tard en décembre 2017 un soutien fort des collectivités de Bourgogne Franche Comté qui sont venues dire à l'interprofession qui est un regroupement certes d'intérêt général mais privé qu'ils soutenaient ce projet parce que c'était un projet qui portait bien sûr le Bourgogne au sens vin, pas un objet de promotion seulement pour la filière c'était vraiment la culture viticole bourguignonne qui était mise en avant. Et cette culture viticole Bourguignonne elle irradie beaucoup plus loin que le produit vin puisque c'est véritablement tout le territoire qu'elle porte donc c'est un projet pour le bourgogne et la bourgogne. Donc ça c'était fort puisque ça permettait finalement de donner un élan à la fois en terme de soutien institutionnel mais aussi d'apport financier puisque les collectivités sont venues apporter chacune

leur obole. Donc il y avait 14 collectivités de mémoire. Donc ça ce sont des choses que moi je n'ai pas vécues puisque je n'étais pas encore sur le projet, j'ai pris mes fonctions il y a trois ans puisque fort de cela la question s'est posée pour la viticulture de dire : est-ce que je confie ce futur équipement touristique et culturel, culturel et touristique à un exploitant familial de cela comme les grands opérateurs du marché ou bien est-ce que je gère l'exploitation moi-même et là ils ont décidé que ce qui était important c'était de finalement préserver la qualité du message pour que toute la bourgogne viticole en soit fière, qu'il n'y ait pas de risque d'être dénaturés pour des soucis commerciaux, budgétaires etc. Donc c'est à ce moment-là que l'interprofession pour pouvoir à la fois porter ce côté culturel d'intérêt général et pour pouvoir demain lever des fonds privés via une campagne de mécénat a décidé de créer une association loi 1901 qui s'appelle donc l'association Cité des Climats et vins de Bourgogne. Vous arrivez à me suivre ? Donc voilà en quelque mots ça vous explique comment c'est un projet où contrairement à Dijon où le projet est porté par la ville là c'est pas une collectivité qui porte c'est 14 collectivités qui sont venues appuyer un projet de filière, un projet qui vient du terrain, donc ça c'est une vraie différence. La seconde chose c'est que vous l'avez compris, ce projet il porte finalement tout ce qui fait l'enracinement local : on est sur le vin qui est une partie intégrante de la culture bourguignonne donc culture viticole et culture bourguignonne sont finalement très très liées puisque finalement il y a des parties naturelles, il y a des parties historiques, il y a tout un patrimoine même bâti autour de cette culture viticole c'est vraiment très présent et on ne parle que de bourgogne nous alors que nos amis de la CIGV eux il sont très pour porter l'étendard français donc qui représente toute la France pour le RGF donc là aussi quelque chose qui est à l'Unesco, qui est un bien immatériel alors que les Climats du vignoble de Bourgogne sont un bien considéré comme un paysage culturel donc c'est pas la même classification et ils ont de la chance parce que le fruit de cette inscription a permis d'inclure y compris Dijon dedans alors que Dijon a depuis longtemps perdu sa vocation viticole, ça fait 80 ans qu'il n'y a plus une seule maison de négoce à Dijon. Dijon vient de redécouvrir que c'était une ville de vin pour l'occasion mais elle s'est toujours appuyée sur la côte qui était un prolongement et en même temps quelque chose de très différent. Donc ça c'est important et Dijon lorsqu'elle a promu ce Repas Gastronomique au sein du Réseau des 4 Cités qui devait porter, on verra si Lyon renaît de ses cendres, si Tours arrive à produire quelque chose qui tient la

route et si Rungis un jour sort de ses difficultés mais en tout cas Dijon porte cette balance vin pour se différencier de ses pairs et c'était tout à fait normal que François Hollande n'arrivant pas à se décider et choisissant tout le monde que chacun aie quand même une valorisation spécifique. Donc on pourrait dire pour Dijon c'était assez légitime de prendre le vin, en l'occurrence. Même si je dis par l'interprofession, pour tous les viticulteurs de Bourgogne peu d'entre eux soutiendraient que Dijon représente le vin. Et aujourd'hui Dijon d'ailleurs en accord avec nous puisqu'on a des liens que je vous expliquerai nous a bien dit qu'ils n'allaient pas mordre sur nos plates bandes parce qu'ils se devaient [...] les vins de France et les vins du monde entier.

B : J'avais une question sur la Cité des Climats : pourquoi avoir choisi de s'implanter sur 3 sites différents et pas une seule ville ?

O : C'est lié à l'histoire que je vous ai comptée, c'est-à-dire que c'est représentatif de toute la Bourgogne viticole. En Bourgogne il y a des villes au Nord, jusqu'à Vézelay, même Joigny, l'Auxerrois, le Tonnerrois, le Chablisien bien sûr le plus important qui représentent les grands vignobles de l'Yonne. Et puis tout au sud vous avez dans le prolongement du Beaujolais. Dans le Beaujolais et le prolongement, toute la Bourgogne autour de Mâcon donc toute la côte Chalonaise, côte Maconnaise, qui elle aussi a une empreinte extrêmement forte en Saône et Loire. Donc l'idée c'est de dire nous on met en avant cette notion de Climat qui est propre à la Bourgogne qui a été reconnue comme l'archétype des vignobles de terroirs et qui aujourd'hui c'est un modèle qui est envié, qui est copié dans le monde entier. Le modèle bordelais de Château voilà aujourd'hui vit des heures difficiles, la logique de marque telle que celle des champagnes c'est un modèle qui n'est pas du tout le nôtre, nous on fait pas d'assemblage, on met pas de mélange, chaque vin est authentique et représente son terroir et on est pas non plus sur une logique de cépage qui est le 4^e modèle international en disant bah voilà moi je veux un chardonnay, moi je veux un pinot, moi je veux un syrah, ça c'est pas du tout ça la logique bourguignonne. La logique bourguignonne au contraire c'est la spécificité de chacun des terroirs, cette fameuse mosaïque qui paraît complexe mais qui apporte une richesse, une droiture à chaque vin qui en fait des produits uniques et qui leur donne toute leur, c'est ça qui est mis en avant aujourd'hui par la Bourgogne, reconnu d'autant plus par cette

inscription au patrimoine mondial, et que nous nous mettons en avant. Et dès lors qu'on dit il y a une diversité, que ce soit au niveau des climats inscrits : il y en a quand même 1247 chiffre officiel, c'est un chiffre approximatif parce que c'est toujours difficile à compter mais quand on compte la Bourgogne entière il y a quand même 4500 vigneron et donc quand vous avez 4500 vigneron il faut que chacun puisse se reconnaître à la fois dans son unicité parce que tous parlent bien de la Bourgogne mais en même temps chacun a des spécificités, des diversités, des spécificités qu'il veut voir mis en œuvre et mis en valeur. Et donc c'est pour ça qu'on a choisit porte Nord pour ouvrir sur Paris et le nord de l'Europe et porte Sud pour ouvrir sur Lyon et tout le vignoble et les pays du Sud. Mais il empêche que Beaune reste la capitale des vins de Bourgogne incontestée. Et si je vous donne la valeur de chacune des cités c'est très important parce qu'elles sont aussi très complémentaires. Complémentaires déjà par les villes. Qu'est-ce que c'est Beaune, on la dit la capitale des vins de Bourgogne, c'est là où sont quasiment tous les négociants de Bourgogne, c'est vraiment voilà une ville qui est faite autour du vin, c'est elle qui attire 1 million de visiteurs par an, beaucoup plus finalement que Dijon elle-même alors que c'est une ville de 20 000 habitants donc c'est un cas quand même assez exceptionnel. C'est vraiment cette valeur vin qui vient compléter l'architecture et le bon vivre, l'art de vivre à la française qu'elle incarne vraiment. Ensuite, Chablis c'est un nom qui à l'étranger résonne encore plus fort que Beaune parce que Beaune est une ville de vin, la capitale des vins et son appellation, c'est-à-dire l'appellation Beaune en tant que vin proprement dit, est pas la plus connue parce que justement il y a plus des maisons de négoce que des viticulteurs donc c'est plus le rayonnement dans le monde entier du négoce qui l'a emporté sur les producteurs locaux de vin. Donc à Chablis c'est l'inverse. A Chablis on a un vin qui a su s'exporter dans le monde entier et qui est devenu quasiment un nom de cépage, c'est pas un nom de cépage mais certains ont essayé d'en faire un nom commun et donc ils luttent dans le monde entier pour pas que le moindre vin blanc soit servi à une terrasse en Nouvelle Zélande ou aux Etats Unis en disant here is a Chablis : c'est pas un Chablis, c'est pas un Chablis, il a pas le droit au nom. La marque est protégée donc ça c'est important. Donc notoriété internationale, Chablis apporte une notoriété que Beaune n'a pas et au niveau prospectif, parce que là on vit sur des acquis : les grands vins de Bourgogne c'est Côte de Nuits, Côte de Beaune, c'est donc à Beaune, les grands vins blancs connus dans le monde entier,

c'est à Chablis et demain en volume, ceux qui progressent énormément en qualité pour les plus gros volumes, c'est Mâcon et Mâcon c'est une ville inconnue sauf qu'elle est en train de progresser très très vite et aujourd'hui elle fait 25% des volumes de vins de Bourgogne l'appellation mâconnaise donc c'est un acteur incontournable et aujourd'hui ça permet en plus de compenser l'image de cherté des vins de Bourgogne puisque les vins de Macon et toutes les appellations alentour, il y en a plein d'autres : Pouilly Vinzelles, Pouilly Loché, Pouilly Fuissé, Saint Veran, etc etc sont des appellations qui sont accessibles à tous les publics à toutes les bourses. Et donc ça c'est important aussi pour dire ne vous détournez pas du vin de Bourgogne en croyant que ça n'est réservé qu'aux très riches, il y a du vin de Bourgogne excellent pour tout le monde. Donc ça c'est la spécificité et c'est la volonté politique de représenter toutes ces facettes de la Bourgogne, c'est comme les terroirs : la Bourgogne il y a plein de facettes à découvrir et puis on creuse, une fois qu'on a vaincu la barrière, les gens sont séduits par cette diversité, par cette richesse incroyable et on se prend au jeu et on a envie d'aller toujours plus loin. Et puis nous derrière dans l'offre qu'on fera des Cités, on veut un réseau de Cités parce que justement on veut faire vivre le territoire. Nos collègues Dijonnais ils ont fait un projet qui est magnifique et qui a tendance à tirer toute la couverture de la Bourgogne sur Dijon. Et du RGF sur Dijon etc. donc c'est la ville qui travaille pour elle-même un peu. Il faut le dire quand même. Alors que nous on est un projet qui est enraciné dans l'écosystème qui est porté par le tissu économique via le mécénat et plein de partenariats, par la partie comment dire collectivité via tous ces partenariats qui ont été faits du Nord au Sud de la Bourgogne et par la présence des 4 500 viticulteurs et maisons de négoce, coopérative viticole d'un autre côté et ça va se transposer dans 3 sites qui ont une personnalité complètement différente : à Chablis on est sur un bâtiment ancien du 12^e siècle qu'on a réhabilité, qu'on a agrandi avec une aile contemporaine qui entoure un petit jardin, c'est un petit écrin de petite taille mais beaucoup beaucoup de charme, beaucoup de voilà c'est quelque chose de précieux et qui va énormément plaire à nos clients étrangers et français avec ce Chablis qui est réputé pour son élégance, sur place on aura 80 % de parcours culturel qui sera commun à tous les sites et qui va être transcrits dans une scénographie particulière, donc une ambiance particulière et puis 20% qui sont dédiés à des spécificités du Chablisien et du vignoble de l'Auxerrois. A Beaune on aura un bâtiment de beaucoup plus grande ampleur qui est une signature

architecturale avec une architecte de renom qui s'appelle Emmanuelle Andréani, grand prix de Rome etc. et donc elle elle fait un monument, un phare, une œuvre d'art en fait. Et là les gens vont venir pour l'architecture, pour le parc de 10 hectares qui est autour, pour un parcours scénographique de 1200m², très grand, aussi grand que tous les espaces de la Cité de la Gastronomie réunis quasiment et puis voilà vraiment dédié au vin de Bourgogne, son histoire, ses acteurs etc. A Macon on sera dans une logique où on est dans un bâtiment qui était là aussi transformé, réhabilité en bords de Loire c'est extrêmement joli, vue magnifique, en plein milieu du quartier culturel et là on est sur un bâtiment on va dire plus moderne aussi mais pas une aussi grande signature architecturale. Mais un bâtiment qui a beaucoup d'atouts pour recevoir aussi tout le tissu économique local. Qui est très désireux de venir travailler à nos côtés, participer. Donc là on voit cet enracinement qui est très fort et qui met en avant sur chacun des pôles la spécificité : à Chablis je vous l'ai dit sans le spécifier c'est le sous-sol, la géologie, qui est particulière qu'on appelle le tymérien le portlandien c'est des cépages qu'on voit pas dans le reste, c'est le seul endroit où il y a du sauvignon qui est travaillé en Bourgogne, le Sauvignon Saint Bris alors qu'ailleurs on est quasi exclusivement Chardonnay et Pinot Noir. A Macon là aussi on a des spécificités autour du Gamay, ce lien avec le Beaujolais et puis sur Beaune on a cette mise en valeur particulière de l'inscription du Climat des Vignobles de Bourgogne puisque là on est dans le périmètre inscrit ce qui n'est pas le cas pour les deux autres sites donc c'est vraiment là où on met en valeur cette inscription Unesco de manière importante. Voilà je suis désolé je suis très bavard j'espère que ça correspond à vos attentes, vos questions.

B : Oui, c'est parfait. C'est beaucoup d'informations, mais intéressantes. Je reviens sur, vous avez évoqué des liens avec Dijon. Donc je pense qu'on pourrait peut être approfondir cette question-là. Je sais que vous faites du COS si je ne me trompe pas, du COS de la Cité de Dijon. Depuis quand êtes-vous membre du COS et quel est votre rôle à ce titre-là ?

O : En réalité il y a deux choses à différencier : il y a d'un côté l'interprofession des vins de Bourgogne qu'on appelle le BIVB, Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne donc lui c'est vraiment la représentation syndicale, politique, je ne sais pas comment vous voulez l'appeler de tous les viticulteurs, maisons de négoce.

Donc c'est leur représentant qui est au COS depuis le début parce que dès lors que la Cité de Dijon a été choisie pour mettre en valeur le vin par spécificité avec [...] là ils ont joué le jeu, ils ont apporté justement un avis là-dessus. Voilà pour diriger le projet dès le début, dès la constitution du COS. Ensuite, moi je représente l'association des Climats de la Cité Climat de Vignoble de Bourgogne donc cette Cité je suis une émanation du BIVB et moi en tant que tel je ne suis pas au COS, je ne suis pas légitime pour l'être. Par contre, ce travail donc au COS il a été complété par un autre élément, c'est que le BIVB a sur la proposition de la Ville de Dijon, c'était le premier à signer un bail au sein de la Cité de la Gastronomie pour avoir un espace, pour valoriser, pour mettre en avant tous les vins de Bourgogne parce que le BIVB jugeait que s'il ne prenait pas cette place commerciale, il a fallu qu'on paye, ce n'est pas gratuit et bien un professionnel privé prendrait la place et ce caviste, quels que soient ses talents, mettrait en avant ses fournisseurs et pas toutes les appellations et donc là c'était le devoir, la mission de l'interprofession de faire l'équité si vous voulez, de mettre en avant tout de la même manière et donc dans cette espace il y a eu une réflexion autour de l'école des vins de Bourgogne. L'école des vins de Bourgogne, c'est une filiale du BIVB qui a bientôt 50 ans et qui depuis 50 ans forme à la fois des particuliers comme vous et moi et des professionnels que ce soient des cavistes, des sommeliers, des œnologues, des restaurateurs, donc des offices de tourisme, tout ce monde là, à la dégustation des vins de Bourgogne. Et c'est donc au sein de l'espace qu'on a dans la Cité de la Gastronomie que l'école des vins [...] un concept de dégustation immersive. Donc nous faisons partie de la Cité de la Gastronomie au-delà du COS parce que nous sommes en activité, en exploitation au sein de leur bâtiment pour mettre en valeur les vins de Bourgogne et les accords mets-vins. Voilà donc on a ouvert avec eux, le jour même de l'ouverture. Ça s'est fait, nous étions prêts depuis on a d'excellents retours de nos visiteurs, en qualité, la qualité reconnue unanimement, en quantité on est comme la Cité de la Gastronomie, on est pas aussi, on a pas autant de visiteurs qu'on le souhaiterait donc ça fait partie des réflexions en cours pour dire on tire les leçons et on voit comment on peut améliorer. Voilà donc ce qui fait que opérationnellement la directrice de l'école des vins de Bourgogne elle est au cœur du système CIGV, elle est en lien opérationnel comme les deux formatrices qui sont sur place avec toutes les équipes CIGV donc on fait partie de leur famille aussi finalement.

B : Et est-ce qu'il existe un équivalent au COS pour la Cité des Climats ?

O : Pour la Cité des Climats et vins de Bourgogne on a un comité stratégique, non parce qu'il n'a pas été créé spécifiquement comme l'a été le COS pour Dijon. Parce que Dijon il avait besoin de s'entourer on va dire de plein de mondes puisque c'était un projet que la ville de Dijon ne pouvait pas incarner seule alors que là l'interprofession des vins de Bourgogne est complètement légitime pour incarner seule, en représentation de tous ces adhérents, tous les vins de Bourgogne. Donc elle n'avait pas besoin, ce comité stratégique il était au sein de son comité permanent si vous voulez. Et c'était un sujet parmi d'autres et après dès lors que la filiale dédiée à la mise en œuvre donc une simili-filiale, c'est pas une filiale classique, mais j'ai été créé en tout cas par l'interprofession, moi j'ai on appelle une assemblée générale qui se réunit régulièrement et qui prend toutes les décisions liées à ce projet, toujours avec des représentants du BIVB, de la CAVB qui est la confédération des appellations des viticulteurs bourguignons donc c'est tous les viticulteurs et puis la FNEB qui est elle l'entité qui gère toutes les maisons de négoce. Donc vous voyez on a les deux familles qui composent l'interprofession qui sont présentées au côté de l'interprofession et le dernier participant important c'est l'association des Climats des vignobles de Bourgogne donc l'association qui a porté le projet auprès de l'Unesco et elle est partie prenante puisque nous parlons largement en notre sein de leur propre projet. On est finalement un peu leur centre d'interprétation même si on va plus largement que cela. Donc ce sont ça les 4 dont j'exécute on va dire en tant que directeur les décisions.

B : Toujours par rapport à la Cité de Dijon, je me demandais comment vous le classifiez, parce que vous avez des points communs avec eux, puisque vous êtes à travers le BIVB implantés dans la Cité, est-ce que pour autant c'est un concurrent ou au contraire vous avez des projets de collaboration future entre la CIGV et les Cités du Climat ?

O : Alors la question ne peut pas se répondre par un simple oui ou non. En réalité, nous sommes dans un positionnement semi-concurrentiel. Si chacun reste sur ce qu'il a dit, nous ne serons pas vraiment en concurrence, on sera vraiment en complémentarité, dès lors que la CIGV ne s'arroge pas le fait de dire « nous représentons les vins de Bourgogne », voilà c'est très bien et c'est pour ça qu'on a

travaillé ensemble, c'est pour qu'ils trouvent leur place, pour qu'ils soient complètement légitimes pour voilà avoir une approche globale du vin. On ne leur nie pas du tout cette légitimité. En revanche effectivement il faut qu'ils laissent de la place à notre concept qui lui est beaucoup plus sur la culture et sur cette histoire bourguignonne spécifiquement Bourguignonne. Donc là on est bien complémentaires ensuite mettons nous à la place d'un visiteur. Quand on est un visiteur local c'est sûr que il y a quand même deux choix qui vont s'ouvrir : soit les personnes intéressées auront tendance à aller aux deux, donc là il suffit de ne pas le faire la même semaine ou le même mois, soit au contraire pour les locaux, c'est des gens qui ne s'intéressent de toute façon pas à ce type de produits donc ils n'iront en réalité ni à l'un ni à l'autre. Donc c'est là où je trouve on est très proche : soit les gens adhèrent à ces concepts-là soit ils n'adhèrent pas. Ensuite vu de l'extérieur on est pas dans une logique de concurrence vraiment parce qu'en réalité plus on s'éloigne de notre microcosme plus on fait rayonner l'un comme l'autre la Bourgogne et plus on incite le visiteur qu'il soit national ou étranger, à venir en Bourgogne et ça c'est très important parce que ça veut dire qu'en terme de communication, de force de frappe on sait que même si chacun gère ses budgets, on aura plus on est loin dans la communication vers l'étranger et autre, forcément à faire œuvre commune. Donc ça c'est notre intérêt, on vise la même chose. Et quand les gens seront en Bourgogne la plupart des tours opérateurs et autres seront fortement encouragés à faire des packages où les deux cités sont présentes. Alors est-ce que ce sera toujours Beaune qui sera choisie du fait de sa proximité avec Dijon etc, c'est pas sûr. Peut-être que parfois justement si on vient du Sud ou du Nord, ce sera plus facile de mettre Chablis ou Mâcon dans les packages. Donc voilà, c'est juste une façon de regarder les choses. Donc eux ils jugent et nous aussi que on a tout intérêt à travailler ensemble, qu'on est complémentaires et c'est vrai que parce qu'il y a toujours eu à titre politique, le derby local Beaune-Dijon, la presse et le côté politique tentent toujours à nous opposer.

B : Vous avez un petit peu évoqué la question du public local, je me demandais si vous alliez développer des actions spécifiques pour attirer les locaux qui sont déjà baignés dans le vin et qui sont peut être moins intéressés à venir dans cette cité ? Je vous coupe encore car ça me fait penser à qqch que Mme Jaboulet de la Cité à Bordeaux m'a dit que eux proposent aussi des

activités plutôt en soirée qui sont à destination d'un public local en complémentarité des expositions temporaires qui attirent l'œil plus des étrangers.

O : Dans le cas de Bordeaux, elle vous l'a dit, Bordeaux a fait ses choux gras pendant 5 ans du public étranger, c'était 80% de visiteurs étrangers ou nationaux, quasiment pas de locaux, les Bordealais ne se sentaient pas concernés par la cité du vin parce que ce projet a été porté par la ville de Bordeaux, exactement comme le projet à DIJON et pas du tout par la filière donc ça aussi, il n'y avait pas de renvoi vers le territoire ni quoi que ce soit. Nous on est portés par le territoire et la filière donc on a une approche à front renversé. Donc eux ça n'est qu'avec la Covid que les français se sont réappropriés enfin leur local et qu'ils ont vu enfin arriver des bordelais. Donc ils ont tout à fait raison d'avoir des activités en peu décalées en nocturne donc ça fait partie des choses même si on peut pas nous tout faire, on le fera parce que l'amplitude horaire c'est toujours une contrainte pour un lieu comme le notre, c'est très coûteux en masse salariale. Donc voilà mais la remarque est tout à fait juste et ils l'ont parfaitement vue. La seconde choses c'est la partie attraction locale. Nous ce qu'on veut c'est que les viticulteurs, les maisons de négoce s'approprient les lieux. Et donc si eux montrent l'exemple et s'approprient les lieux tout le monde dire : la cité c'est un lieu où la filière se reconnaît, c'est comme si c'était la maison de la filière, donc les gens iront parce que tous les grands noms qu'il révèrent, ils auront des chances de les voir sur place, de les cotoyer de manière informelle, plus proche que jusqu'à aujourd'hui'. Donc ça c'est déjà un premier facteur. Le deuxième c'est que nous on a veillé et à Dijon c'est le cas aussi, c'est que ce ne soit pas qu'un musée. On est pas nous un musée, d'ailleurs on utilise même pas le terme même si la nouvelle définition de l'ICOM du musée vous le savez est sortie il y a une semaine donc toutes les évolutions qui ont été faites finalement ne font que rapprocher la notion de musée de ce qu'on fait. Donc on a bien anticipé on va dire cette modernisation. Ce n'est pas qu'une collection d'objets poussiéreux le musée, c'est bien d'autres choses. Donc on pourrait porter ce nom là mais on a choisi de pas le faire parce qu'on a créé à côté de ce cœur éducatif, pédagogique qu'est le parcours scénographique, on a créé un lieu de vie. Dans chacun des sites il y aura une boutique à la fois pour le visiteur externe mais aussi un lieu de vie, un lieu vraiment pour faire des cadeaux, pour de la déco pour les

Beaunois, les Chablisiens, les Maconnais. On aura un lieu de vie avec un bar, des dégustations pour que les gens puissent simplement prendre un verre, passer un bon moment sur place en famille, entre amis en dehors même de toute visite parce que à Beaune on a de la chance d'être dans un parc où les gens peuvent venir se promener, profiter, on a une plateforme, une sorte de terrasse panoramique au 5^e étage, à 24m qui donne une vue sur la côte et ça c'est un accès dans une logique d'intérêt général on l'a laissée gratuite donc les gens pourront voir cette côte, voilà se promener jusqu'en haut de la Cité gracieusement, ce ne sera pas dans les parcours payants. Donc voilà on a plein d'attraits finalement pour attirer aussi le local et la dernière chose c'est que dans la mesure de nos moyens, c'est toujours pareil il faut aussi que le cœur du réacteur fonctionne bien, mais on a vocation à avoir une programmation culturelle, événementielle qui se développe dans les années à venir. Donc si vous avez des spectacles, des concerts, des choses qui sont autour et qui permettent de fédérer en complément de la culture et du vin, et bien ce sera toujours ça de gagné dans le cœur des locaux.

B : Il y a une question que je ne vous ai pas posée concernant les inspirations pour établir la Cité du vin et des Climats donc j'ai déjà évoqué Bordeaux, après l'entretien que j'ai fait à Bordeaux on m'a dit que vous étiez allés les voir pour des demandes de conseil, je voulais savoir quel volet est-ce que ça concernait : la muséographie, le bâtiment, la scénographie et s'il y avait des choses qui avaient été formalisées ou si ça avait été des échanges plutôt informels.

O : Alors en fait dans l'ordre ça s'est passé de la manière suivante : la Cité du Vin s'est créé à Bordeaux et eux ils sont venus voir la Bourgogne pour demander à la fois valider que leur projet tenait la route, que les autres vignobles français étaient intéressés parce qu'ils parlent de la civilisation donc ils sont extrêmement large. Donc le premier point, le deuxième point c'est de dire on a le besoin aussi que le vignoble soit représenté dans les dégustations donc que chaque vignoble de l'interprofession donne du vin, donc c'est pour ça qu'ils sont venus voir. Donc là la Bourgogne les a bien accueillis, les a plutôt soutenus, les a aidés dans leur propre scénographie à parler des vins de Bourgogne parce que eux c'est des bordelais ils ne maîtrisaient pas tout donc comme ils ont été très bien accueillis par la Bourgogne ils nous ont rendu la pareille effectivement en nous accueillant très bien lorsque la

Bourgogne est venue les voir en disant bien nous on a un projet qui est dans le même esprit que le votre, qui n'a pas vocation à être sur tous les vins du monde mais à parler uniquement de ce qu'on maîtrise, de notre propre vignoble mais on souhaiterait savoir et bien comment juridiquement, fiscalement vous vous êtes organisés, comment en partie le projet a été porté etc etc. Donc ça c'était important d'avoir leur avis là-dessus et puis une ou deux fois je suis allé les voir deux fois effectivement pour pareil vérifier des points qui étaient assez larges sur finalement les liens avec la ville, les façon de faire sur telle et telle chose, je ne me souviens même plus, c'étaient des questions assez généralistes juste pour avoir une sorte de sécurisation sur des prises de décision, vérifier s'ils n'avaient pas un retour d'expérience qui était comment dire utile et dans un cas ils ont pu aussi nous aider sur la partie rescrit fiscal qui est un point important qui permet aujourd'hui de lever du mécénat donc ils nous ont conseillé un juriste, un cabinet spécialisé qui nous a bien aidé donc ça c'était important. Donc c'est tout ensuite il n'y a pas de choses formelles, c'est juste des échanges d'informations et c'était néanmoins précieux mais on est toujours en contact, avec Philippe Massol on se parle de temps à autre, j'étais encore dans les lieux encore récemment pour la remise des trophées de l'oenotourisme. Je ne sais pas si ça répond à votre question.

B : Oui et ça entraîne une autre question dans le prolongement. Est-ce que en-dehors de la Cité du Vin, est-ce qu'il y avait d'autres établissements autour du vin : centre d'interprétation, musées ou autres qui vous ont servi, qui vous ont inspirés pour la Cité des Climats ?

O : Non parce qu'en réalité rien ne nous a inspirés, on a vraiment pris les, ces établissements comme ils étaient en disant voilà ils reflètent une culture qui leur est propre, c'est vraiment culturel. Donc aujourd'hui il y a plein de choses supers dans la cité du vin, il y a plein de choses dans lesquelles on ne se reconnaît pas et qu'on ne veut surtout pas. Donc nous on ne copie rien en fait, on fait un autre projet. Je vous le dit le fait que ce soit local et pas les vins du monde entier ça change complètement le prisme. Nous ça fait 4 ans qu'on travaille sur notre scénographie où chaque mot est pesé pour que tous les viticulteurs de Bourgogne même s'il y aura toujours puisqu'ils ne sont pas toujours d'accord des gens qui raleront mais que voilà scientifiquement tout soit prouvé, etc. Donc ça c'est important. La 2^e chose c'est que

donc on a été voir nous après parce que ça fait partie des benchmarks, c'est important de voir comment les gens traitent concrètement les choses, on a été voir le musée du vin et d'archéologie du vin de champagne à Epernay, juste à côté d'Epernay on a été voir Pressoria, qui est un centre d'interprétation qui a ouvert et qui est à 20km, même pas, 6km je crois de l'autre musée, ils ont ouvert quasiment en même temps, c'est assez fou comme démarche mais bon voilà c'est comme ça, c'est leur choix et voilà on a été visité, on s'est rendu compte d'approches différentes, dans un cas plus culturel, dans l'autre plus commercial mais ensuite il n'y a pas vraiment d'inspiration nous c'est plutôt pour la future exploitation parce que le projet il était déjà posé, dessiné, c'est plutôt dans l'exploitation qu'on voit voilà comment ils gèrent la vente des billets, quel est le type de boutique qu'ils ont et de référencement, des choses comme ça vous voyez.

B : J'avais une question sur le mécénat, vous avez évoqué tout à l'heure que c'était surtout un partenariat local donc c'est le cas ? Est-ce que vous avez une idée de proportions entre mécénat de territoire très proche et en-dehors ?

O : Alors si vous voulez on est aujourd'hui au milieu du gey, donc les statistiques ne sont pas probantes, une campagne de mécénat ça part toujours d'un centre et ça s'éloigne, ça s'éloigne. Donc là vous donner une proportion : 100% des premiers donateurs étaient bourguignons. 100% des premiers donateurs étaient du monde du vin. Oui, c'est normal il faut qu'ils montrent l'exemple et notre comité de campagne il est constitué que de viticulteurs bourguignons qui ont dit nous on montre l'exemple et on va voir nos pairs pour qu'ils nous suivent. Donc voilà et ensuite à côté de ça on a une campagne qui va jusqu'à la fin 2023 vous voyez donc est pile à la moitié parce que on l'a lancée il y a un an. Et du coup là on a des entreprises qui ne sont pas de la filière du vin, on a des institutions qui sont bourguignonnes mais parfois des filiales de groupes nationaux ou internationaux, on a des donateurs étrangers, américains qui ont déjà fait des levées de fonds, on prépare d'autre levées de fonds. On commence à avoir quelques personnes d'autres pays que les Etats Unis donc tout ça ça vient progressivement parce que ça vient par cercles concentriques donc c'est normal que c'est arrivé après. Donc si je vous donnais un pourcentage ce ne serait pas pertinent.

B : Je n'avais pas réalisé que la campagne n'était pas terminée, donc la question n'était pas pertinente.

O : C'est pas grave, et plus on s'approche, plus le produit est concret et visible, plus les gens ont une facilité finalement à incarner les choses et à se projeter. Nous pour le moment on vendait du papier et des idées, si vous voyez, donc voilà il y a ceux qui sont déjà dans le projet et qui y croient et les autres, ils ont un temps de maturation.

B : Les premières ouvertures, j'ai vu étaient annoncées pour cet automne, c'est toujours le cas ?

O : Alors c'est l'inauguration qui est prévue pour cet automne. A Beaune, M. le Maire a décidé de maintenir l'inauguration du bâtiment au 22 novembre puisque seul le bâtiment sera fini : l'extérieur à 100% et l'intérieur très avancé mais le bâtiment ne sera pas encore, nous on aura pas les clés en tant qu'exploitant, on ne pourra pas mettre le mobilier, on pourra pas finir la scéno, on pourra pas tout ça. Donc il sera partiel mais ce sera une inauguration de bâtiment. Et sur Chablis et Mâcon on aurait pu faire au même moment l'inauguration des deux autres bâtiments complets puisqu'ils seront finis mais on a jugé que ça n'avait pas de sens puisqu'on est en fin de saison, que pour le tourisme ça n'a pas d'intérêt, que pour les locaux on va dire une inauguration à Chablis et Macon pour leur dire ensuite on faire pendant 4 mois et on vous retrouve en mars, ça n'avait pas de sens donc on préfère ouvrir au printemps, tous les 3 ensemble, faire les 3 ouverture ensemble donc on fera ça.

B : Je suis passée cet été à Chablis donc j'ai vu de loin les bâtiments de la future Cité.

O : C'est bien ! N'hésitez pas à venir, ça a bien progressé, on reçoit, on fait la réception architecturale vers le 20 octobre et la partie scénographique un mois plus tard vers la fin novembre et nous on devra emménager dans le bâtiment courant décembre au plus tard vers janvier. Donc nous on sera prêt et puis on attendra, on prendra en main le bâtiment parce que c'est nécessaire et pareil pour Mâcon où c'est un peu plus avancé et puis normalement début janvier on bascule nos efforts plus sur Beaune où quand on nous remet les clés, mi-février à priori, pouvoir mettre

le coup de collier sur Beaune. Est-ce qu'il y avait un dernier point que vous vouliez voir ?

B : J'avais une dernière question, mais ça je n'ai pas vérifié par moi-même. A Beaune le musée du vin existe toujours, le musée historique autour du vin ?

O : Oui, il existe toujours et je sais que la mairie a des projets peut-être une fois que la Cité soit ouverte de le réorienter plus vers une autre, enfin sa destination originelle, qui était d'être un hôtel particulier des Ducs de Bourgogne parce voilà on parlait de la petite guéguerre Beaun-Dijon, Dijon s'érige en capitale des Ducs de Bourgogne et elle a raison et Beaune veut montrer elle aussi qu'elle était résidence des Ducs de Bourgogne et qu'elle a droit à sa part de lumière.

B : D'accord, donc la Cité de Beaune n'a pas vocation à se substituer au musée ou peut-être ça pourra le devenir mais pas pour l'instant.

O : Oui, exactement et puis nous on aura jamais nous la vocation à accueillir toutes les collections d'objets qu'ils ont, historiques et autres et voilà nous on aura pas de place pour ça. Il y aura quelques objets emblématiques chez nous mais c'est vraiment très modestes, on aura peut être entre une dizaine et une quinzaine d'objets en tout et pour tout dans la scénographie à Beaune sur 1200m².

B : Merci, c'est la dernière question qui était restée en suspens.