



COMMUNIQUE

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON 2010

Une 80^{ème} édition pleine d'allant !

La foire internationale et gastronomique de Dijon fêtera sa 80^{ème} édition du 30 octobre au 11 novembre 2010. Créée en 1921 (mais interrompue durant la 2^{ème} guerre mondiale), elle a constamment su évoluer pour répondre aux attentes de ses visiteurs et être à l'écoute des tendances du moment ; c'est aujourd'hui le 1^{er} événement économique et populaire de Bourgogne avec plus de 200 000 visiteurs et la 5^{ème} foire internationale de notre pays ; mieux encore, elle se classe première pour le ratio nombre de visiteurs par nombre d'exposants. Titulaire du label de qualité « foire de France », c'est un lieu irremplaçable de découvertes, de convivialité et d'authenticité.

Pour cette 80^{ème} édition, près de 600 exposants présenteront leurs nouveautés dans une quinzaine de secteurs : celui de la gastronomie et des vins regroupe à lui seul 200 exposants dans le « grand hall » ; pour les amateurs de bonne chère, c'est l'occasion de faire le plein de saveurs. La foire présente également les dernières tendances dans l'ameublement et la décoration, l'habitat, l'équipement ménager, l'artisanat, la mode, la beauté et la santé, le bricolage, le temps libre et les loisirs... A ne pas manquer : le village asiatique.

La Hongrie à l'honneur

Succédant à la Grèce, la Hongrie est l'hôte d'honneur de la foire cette année. Ce pays d'Europe centrale possède de nombreux attraits : l'une des plus belles capitales au monde : Budapest, le plus grand lac d'Europe centrale : le lac Balaton, un riche patrimoine historique et culturel, de nombreuses sources thermales, un artisanat raffiné, d'excellents vins et surtout un sens de l'hospitalité élevé en véritable art de vivre.

Le pavillon hongrois offrira dans un décor pittoresque un condensé des richesses du pays : objets artisanaux, produits alimentaires, spectacles de danses traditionnelles, restaurant de spécialités etc. Dépaysement garanti !

Immersion au cœur de la Ferme Côte-d'Or

La Ferme Côte-d'Or revient avec encore plus d'animations ! Organisée par le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or les 5, 6, 7 et 8 novembre, la Ferme Côte-d'Or proposera aux visiteurs, petits et grands, de plonger au cœur des grandes filières qui font la renommée de la Côte-d'Or : élevage, grandes cultures, viticulture, sylviculture... Au programme de ces 4 jours, des démonstrations variées (tonte de moutons, traite de vaches...), des ateliers ludiques et pédagogiques pour les enfants... Et

pour garder un souvenir mémorable de leur passage, les visiteurs pourront prendre la pose dans le studio photo aménagé au cœur de cet espace authentique et convivial. A découvrir sous le grand chapiteau aménagé dans la cour du hall 2.

Le Quartier des Saveurs : une 3^{ème} édition pleine de goût

En 2010, le « Quartier des Saveurs » confirme qu'il est un des événements majeurs de la Foire de Dijon avec un programme bien rempli. Sous l'égide de l'Aria et Vitagora, une trentaine d'entreprises et organismes s'unissent pour montrer le dynamisme, la qualité des produits et l'intérêt des métiers des filières agricoles, alimentaires et des métiers de bouche en Bourgogne Franche-Comté. De nombreuses animations grand public, enfants et scolaires, viendront dynamiser cet espace avec notamment « l'Odyssée du sucre » (Cedus Le Sucre), la salle de traite virtuelle (Cniel – Les produits laitiers) ou encore « La Cuisine des saveurs » qui offrira un programme d'animation permanente. Le « Restaurant des saveurs » remet le couvert avec la présence quotidienne d'un grand chef renommé de Bourgogne Franche-Comté qui proposera un menu dégustation original.

Animations, concours et ateliers culinaires

L'édition 2010 des « Rencontres Gourmandes de Lucullus », coordonnées par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or, sera marquée par deux nouveautés majeures : le festival « Toqués du Goût » organisé par la ville de Dijon et le concours national « jeunes talents » des Restaurateurs de France. Bien entendu, les visiteurs retrouveront les démonstrations, ateliers culinaires, concours et animations gourmandes qui ont fait le succès des « Rencontres Gourmandes de Lucullus » jusqu'à présent.

Enfin, Le Grand Ensemble de Cuivres du Conservatoire à Rayonnement Régional Jean-Philippe Rameau se produira à la foire les 2, 4 et 8 novembre de 18h à 18 h 30.

Heures d'ouverture : du 30 octobre au 11 novembre de 10 h à 20 h – 6 nocturnes jusqu'à 22 h (23h pour le hall de la gastronomie) les 30 et 31 octobre, 5, 6, 9 et 10 novembre - **Prix d'entrée** : 5,40€ - tarif réduit : 3,80€ (familles nombreuses, comités d'entreprises et groupes de plus de 20 personnes) – jeunes (13-25 ans) : 2,80€ - enfants (5-12 ans) : 0,30€ - **Renseignements** : DIJON CONGREXPO – Tél : 03.80.77.39.00 – fax : 03.80.77.39.39 – contact@dijon-congexpo.com – www.foirededijon.com

PARC DES EXPOSITIONS ET CONGRES DE DIJON

3 boulevard de Champagne - BP 67827 – 21078 DIJON CEDEX
Tél : 03.80.77.39.00 – Fax : 03.80.77.39.39 - contact@dijon-congexpo.com – www.dijon-congexpo.com

