## Communiqué



## La Semaine Dijon Bourgogne à Kumamoto

du 22 au 29 octobre 2025

Dijon MMétropole et le Département de Kumamoto coopèrent depuis octobre 2023 (Accueil de la première Semaine du Japon / Kumamoto à Dijon) et ont décidé de mieux faire connaître Dijon aux habitants de Kumamoto, dans le cadre d'une opération de promotion territoriale intitulée « Semaine Dijon Bourgogne », organisée du 22 au 29 octobre 2025.

En cohérence avec l'accord de partenariat entre les deux collectivités, la programmation de la Semaine Dijon Bourgogne contiendra des dimensions à la fois gastronomique et économique, artistique et culturelle, universitaire et scientifique.

Pour la **gastronomie**, Dijon est invitée de la Foire Française du Grand Magasin Tsuruya pour promouvoir ses produits phares (moutarde, vin, pain d'épice, vin de Bourgogne, liqueur de cassis ...) avec les recettes pour les préparer, notamment grâce aux démonstrations de la cheffe Blanche Loiseau (Groupe Bernard Loiseau). Un espace bistrot accompagnera le stand de vente de produits, avec des plats proposés à la vente chaque jour au public de la foire, ainsi que des boissons et vins bourguignons.

L'université Bourgogne Europe et l'Ecole Nationale d'Art et de design de Dijon seront représentées à haut niveau pour signer des accords de coopération avec les universités de Sojo et de Kumamoto. Les échanges et événements organisés avec ces deux universités incluront une dimension artistique et culturelle.

Sur le plan économique et scientifique, le 3ème symposium agroalimentaire recherche / business sera co-organisé le 24 octobre par Vitagora et son partenaire le KBCC, l'Université de Sojo, le « Research for Innovation & Synthesis of Technology » (RIST) ainsi que le NARO, sur le thème "Advancing France-Japan Collaboration in Food and Agri-Tech".

Des **animations**, seront proposées pendant toute la semaine sur l'Espace B-Press, emplacement « stratégique » au cœur de la ville de Kumamoto. Ainsi, l'Institut Français du Kuyshu, mais aussi l'office du tourisme de Dijon, ou encore la cheffe cuisinière Blanche Loiseau et le GPPR (Groupe de promotion des Produits régionaux) proposeront au public chaque jour des animations variées, en français et japonais. Des étudiants de l'Université départementale de Kumamoto, qui travaillent sur la mise en valeur de la culture culinaire dans le tourisme, participeront aussi à ces animations.

Une **conférence** grand public dédiée à la présentation de Dijon (culture, histoire, tourisme,) et une adresse du professeur F. Neiers (UBE) autour de l'alimentation et du goût contribueront à la programmation de cet espace.

Le hall du département de Kumamoto accueillera **l'exposition itinérante de la CIGV «** *Petit théâtre du bien manger et du bien boire* » (déjà présentée à Tokyo, Yokohama et avant Fukuoka), et plusieurs espaces du bâtiment mettront en valeur les attraits touristiques de Dijon.

La délégation de Dijon métropole sera composée de :

- PFANDER MENY Lydie, Adjointe à la Maire, déléguée aux relations internationales avec les villes partenaires ;
- HAMEAU Denis Adjoint, Conseiller métropolitaine en charge de la ville intelligente (smart city) à des clusters industriels, de l'enseignement supérieur et de l'université;
- FORT Bertrand, Directeur Relations Internationales, CALVIGNAC Chloé, Chargée de mission Relations Internationales et BERTIN-GUYON Karine, Chargée de promotion commerciale à l'Office du Tourisme de Dijon

Les partenaires de Dijon métropole qui participeront à plusieurs événements de la SDB sont :

- THOMAS Vincent, Président L'Université de Bourgogne Franche Comté Europe
- WEGMANN Grégory, Vice-Président En charge de la politique européenne et internationale à l'Université de Bourgogne
- NAFTI Amel, Directrice de l'Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Dijon
- MURAKAMI Gentaro, Artiste dijonnais
- BREUILLET Christophe, Directeur de Vitagora
- NEIERS Fabrice, Professeur à l'Université de Bourgogne
- HUMBERT Florian, Directeur GIP Pôle Bourgogne Vigne et Vin à l'Université de Bourgogne
- PONNELLE Alizée, Directrice adjointe et chargée de développement marketing GPPR
- LOISEAU Blanche, Cheffe Groupe Bernard Loiseau et plusieurs collaborateurs de son restaurant à Tokyo