

Programmatrice de talent, Marie-Jo Gros a su donner à Dijon, non seulement son plus beau festival de danse contemporaine mais également l'envie de s'enthousiasmer pour cet art. Aujourd'hui, les salles du Duo dijonnais (Auditorium et Grand Théâtre), l'Atheneum et le théâtre Mansard, pour ne citer qu'eux, se font réceptacles du festival. Le Duo va même plus loin avec une programmation annuelle faisant la part belle à la danse : à voir le 23 avril à 20 heures Les Noces de Stravinsky. Mais pour l'heure : place aux réjouissances du festival Art Danse 2008 !

LES BONNES ADRESSES DE MARIE-JO GROS

- Restaurant L'O : 14 rue Quentin, 03 80 50 06 18
« Ils font une cuisine nouvelle que j'aime particulièrement. »
- Librairie Grangier : 14 rue du Château, 03 80 50 82 50
« Pour son large choix d'ouvrages en tous genres. »
- Hôtel de Vogüé : 8 rue de la Chouette, 03 80 74 51 51
« Un petit bijou de la Renaissance. »
- Eglise Notre Dame de Dijon : son parvis fait face à la rue Musette, en plein cœur du Dijon historique.
« Mention spéciale pour ses rangées de fausses gargouilles et sa chouette. »



Notre-Dame de Dijon



Dijon, pécheresse par gourmandise

Par Catherine Dugourd, héritière de la maison Mulot & Petitjean, fondatrice de Bourgogne Street en 2006.

Ici, à Dijon, l'on célèbre la moutarde bien sûr mais également le pain d'épice, plus approprié à l'heure du goûter ou entre deux visites de musées. Pour cela, une seule adresse, ou plutôt trois sous une même enseigne : Mulot & Petitjean. Maison familiale depuis 1796, Catherine Dugourd - de son nom de jeune fille Petitjean - est la dernière héritière en date à tenir les rênes de ce que l'on peut appeler aujourd'hui une belle entreprise artisanale. « Les 45 employés et les six boutiques en Bourgogne sont le fruit d'une modernisation de notre outil de production et du produit lui-même ». Le pain d'épice se fait tout petit pour accompagner le café (le Petit Mulot) ; change de texture pour devenir crumble ou glace ; se marie aux saveurs exotiques du gingembre ou de trois agrumes... De quoi surprendre et ravir les amoureux de cet or brun en barre. Femme d'affaires avertie et inconditionnelle des produits du terroir, Catherine Dugourd ouvre en mars 2006 la boutique Bourgogne Street, dans le centre de Dijon, avec la complicité des producteurs locaux. C'est l'endroit où dénicher les meilleurs mets artisanaux de la région. Jugez plutôt : pain d'épice Auger, cassis Briottet ou Cartron, moutarde Fallot, huilerie Leblanc, Bourgogne escargots, Anis de Flavigny... et bien d'autres spécialité réunies dans ce temple de la Bourgogne gastronomique.



Mulot & Petitjean : 13, place Bossuet
16, rue de la Liberté ; 1, place Notre Dame. www.mulotpetitjean.fr
Bourgogne Street : 61 rue de la Liberté
03 80 30 26 28.



LES BONNES ADRESSES DE CATHERINE DUGOURD

- Salon de thé La causerie des mondes :
16, rue Vauban, 03 80 49 96 59
« C'est ma petite madeleine à moi... »
- Restaurant Bento :
29, rue de la Chaudronnerie, 03 80 67 11 50
« Des sushis extras ! »
- Jardin botanique de l'Arquebuse :
1, avenue Albert 1^{er}, 03 80 76 82 76
« L'un des plus beaux jardins botaniques d'Europe ! »



- Blanc Marine :
42, rue des Forges, 03 80 30 29 29
« L'une de mes adresses shopping préférées. »
- Cathédrale Saint Bénigne :
place Saint Bénigne
« Pour ses ravissantes statues nichées sur son clocher. »