



PERMIS DE BOURGOGNE



**JACKY RIGAUX
DOMINIQUE BRUILLOT**

A

ATHENAEUM

BEAUNE, FRANCE

❖ **Librairie spécialisée vin et gastronomie**

❖ **Librairie généraliste**

❖ **Espace jeunesse et BD (1^{er} étage)**

❖ **Sélection de vins fins**

❖ **Objets du vin et de la table**

Q1. Les vins estampillés « Bourgogne » sur leur étiquette sont produits sur :

- Un seul département
- Deux départements
- Trois départements
- Quatre départements (Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Yonne et Rhône)

Q2. Parmi ces cinq appellations de la Côte chalonnaise, une seule n'est pas issue du chardonnay ou du pinot noir, laquelle ?

- Rully
- Bouzeron
- Montagny
- Givry
- Mercurey

Q3. Le Beaujolais est un vignoble proche de la Bourgogne. Ses terres granitiques sont favorables à l'épanouissement de quel cépage ?

- Chardonnay
- Aligoté
- Pinot noir
- Gamay
- Melon

Q4. Marsannay, gevey, chambolle, savigny, pommard... ces appellations s'organisent autour d'une trouée dans la côte spécifique à la Bourgogne et qu'on appelle ici :

- Crevasse
- Combe
- Vallée
- Recluse

Q5. Parmi ces quatre affirmations, une seule est fausse. Laquelle ?

- Les vignobles de la Bourgogne et du Jura sont nés du même phénomène géologique
- Jadis, la mer recouvrait la Bourgogne, laissant de nombreux crustacés derrière elle
- C'est un volcan en éruption, le Burgundia, qui est à l'origine de la côte viticole
- La Côte de Beaune offre un relief de pentes plus douces qu'en Côte de Nuits

Q6. Quel est le plus grand vignoble en taille de la Bourgogne ?

- Chablisien
- Côte de Beaune
- Côte chalonnaise
- Mâconnais

Q7. Qu'appelle-t-on petit chablis ?

- Un petit verre de chablis
- Un chablis allégé en alcool
- Une appellation du Chablisien
- Un chablis du Tonnerrois

Q8. Le Mâconnais est-il exclusivement consacré aux vins blancs ?

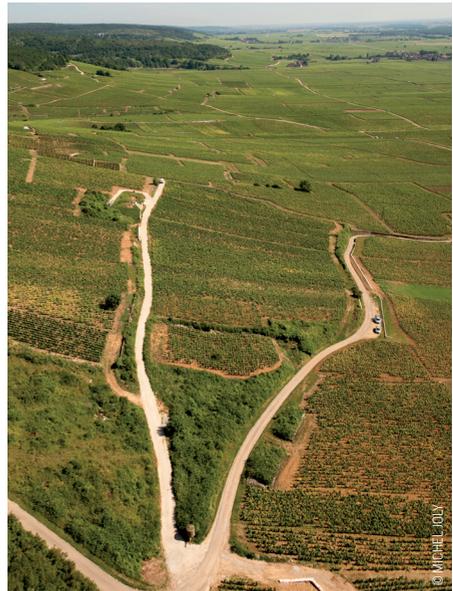
- Oui
- Non

Q9. Le crémant de Bourgogne, qui représente plus de 10 % de la production régionale, est ainsi nommé depuis 1975. Avant, on l'appelait...

- Petit champagne
- Mousseux
- Clairette de Bourgogne
- Bulles de Bourgogne
- Pinot effervescent

Q10. Parmi ces cinq communes, laquelle n'est pas située sur la fameuse Route des Grands Crus ?

- Couchey
- Gevrey-Chambertin
- Aloxe-Corton
- Volnay
- Nolay



Q11. On buvait du vin sur l'actuel territoire bourguignon bien avant l'arrivée de César à Alésia.

- Vrai Faux

Q12. Le tonneau en bois est une invention des...

- Romains
 Gaulois
 Grecs
 Québécois

Q13. Le vignoble de Bourgogne tel que nous le connaissons a vu le jour...

- Au Moyen Âge avec les moines bénédictins
 À la Renaissance
 Au début de notre ère avec les Romains
 Dès le VI^e siècle avant Jésus-Christ

Q14. Qui furent les grands vigneron de la Bourgogne au Moyen Âge ?

- Les fils d'agriculteurs celtes
 Les Romains installés en Gaule
 Les moines bénédictins et cisterciens
 Les femmes des croisés



© DIRECTION DE FOUILLES ANDRÉ TCHERNIA, CLICHÉ STÉPHANE CAVILLON, MCC-DRASSM

Q15. À la chute de l'Empire romain, deux évêques rivaux se partagent la vigne bourguignonne.

Cherchez l'intrus.

- L'évêque d'Autun
 L'évêque de Dijon
 L'évêque de Langres

Q16. Les vins rouges de Bourgogne doivent tout de leur réputation au pinot noir. Mais à qui doit-on la popularité de ce cépage ?

- Au duc Philippe le Hardi
 Au roi burgonde Gondebaud
 À l'homme d'Église et auteur bourguignon Claude Fyot
 Au duc Charles le Téméraire

Q17. Le négoce est né sous la Renaissance de la cession des propriétés viticoles par les moines aux grands bourgeois. Quelle ville en est l'incontestable capitale ?

- Auxerre
 Beaune
 Dijon
 Mâcon
 Nuits-Saint-Georges

Q18. Le phylloxéra a détruit la vigne à la fin du XX^e siècle. De quel pays ou région vinrent les plants ayant permis la reconstruction du vignoble ?

- La Franche-Comté
 L'Italie
 L'Espagne
 Les États-Unis
 La région du Gard

Q19. Parmi ces cinq millésimes, quatre sont considérés comme étant exceptionnels pour la Bourgogne. L'un d'entre eux l'est moins, lequel ?

- 1961
 1978
 2004
 2005
 2012

Q20. Le 4 juillet 2015, les climats de Bourgogne sont inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Parmi ces cinq sites, un seul ne bénéficie pas de cette reconnaissance, lequel ?

- L'abbaye de Fontenay
 La Roche de Solutré
 Le Grand Canyon
 La Grande Muraille de Chine
 La colline de Vézelay

APPELLATIONS

Q21. De quand date la création des appellations d'origine contrôlée (AOC) aujourd'hui devenues appellations d'origine protégée (AOP) ?

- Avec l'arrivée des moines cisterciens
- Sur décision du roi Charles VI en 1416
- Avec la naissance du Comité d'agriculture de Beaune en 1861
- Dans les années 1930
- Lors du colloque des vins de France à Bordeaux en 1962

Q22. L'Inao est l'établissement public qui décide de l'attribution des AOC devenues AOP. Il y en a 470 en France dont combien pour la seule Bourgogne ?

- Une dizaine
- Une trentaine
- Une cinquantaine
- Une centaine
- La moitié, soit 235

Q23. De combien de niveaux d'appellations d'origine contrôlée la Bourgogne dispose-t-elle ?

- Deux
- Trois
- Quatre
- Dix

Q24. Parmi ces cinq appellations, quatre sont régionales, une seule est un « village », laquelle ?

- Bourgogne hautes-côtes-de-beaune
- Bourgogne côte d'or
- Mâcon-cruzeille
- Ladoix
- Bourgogne-montreuil

Q25. Elles représentent plus d'un tiers de la production bourguignonne : combien dénombre-t-on d'appellations « village » ?

- 5
- 12
- 44
- 56
- 72

Q26. La mention d'un climat est possible en toutes circonstances sur une étiquette.

- Vrai
- Faux

Q27. En 2020, lequel de ces vignobles a enfin obtenu des premiers crus parmi ses vins ?

- Le Chablisien
- La Côte chalonnaise
- Le Mâconnais
- La Côte de Beaune
- La Côte de Nuits

28. Parmi ces affirmations, une seule est fautive. Laquelle ?

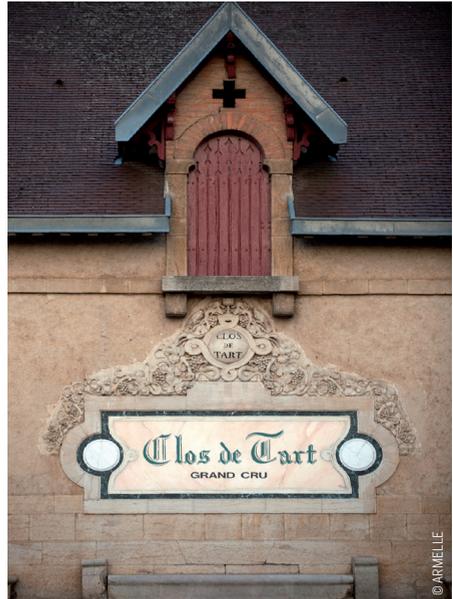
- Tous les grands crus sauf un sont en Côte-d'Or
- Le Chablisien a un seul grand cru
- La Romanée-Conti est un grand cru
- Chassagne-montrachet est le nom d'un grand cru
- Bâtard-montrachet est le nom d'un grand cru
- La plupart des grands crus blancs sont en Côte de Beaune
- La plupart des grands crus rouges sont en Côte de Nuits
- Les grands crus représentent seulement 2 % de la production des vins en Bourgogne

Q29. Plus le niveau de l'appellation est élevé, moins on peut produire de vin à l'hectare.

- Vrai
- Faux

Q30. Le crémant de Bourgogne existe sous ce nom depuis...

- L'époque de Dom Pérignon
- 1822 en Côte chalonnaise
- 1922 pour concurrencer les champagnes dans les cabarets
- 1975, à la demande des régions Loire et Bourgogne



Q31. Le calcaire fait le bonheur du pinot et du chardonnay en Bourgogne. Il est constitué de coquillages, mollusques et autres animaux marins.

- Vrai Faux

Q32. Pédologie. Les sols bourguignons ont besoin « d'alliés » naturels pour prospérer et offrir les meilleurs vins. Parmi ces cinq acteurs de leur évolution, cherchez l'intrus.

- Les vers de terre
 Les herbicides
 Les marnes
 Les argiles
 Les calcaires

Q33. Le calcaire est la clé de l'originalité et de la finesse des vins, il en favorise...

- La robe
 La minéralité
 Le gras
 Le tanin
 La cuisse



© BVB/MICHEL JOLY

Q34. La Côte de Beaune produit les plus grands chardonnays (blancs), la Côte de Nuits les plus grands pinots (rouges). Sachant qu'un bon vin est issu d'un bon mariage entre un terroir et un cépage, quelle est leur différence géologique ?

- La Côte de Nuits est plus marneuse que la Côte de Beaune
 La Côte de Nuits est plus calcaire que la Côte de Beaune
 La Côte de Nuits est plus ancienne que la Côte de Beaune

Q35. Que désignent les vins de terroir ?

- Des vins avec une étiquette donnant la parcelle de provenance
 Des vins naturels qui n'ont pas (ou très peu) subi d'intervention chimique
 Des vins faits dans de vieilles vignes
 Des vins récompensés au Concours agricole de Paris

Q36. À quoi servent les plantes qui poussent au pied des vignes ?

- À faire joli
 À favoriser les arômes des grands vins
 À limiter les maladies de la vigne
 À honorer un rite ancestral vigneron

Q37. La faune des terroirs à vigne est le gage d'un bon fonctionnement des sols. Il existe plus d'êtres vivants dans les sols qu'en surface.

- Vrai Faux

Q38. Les caractéristiques géo-pédologiques et climatiques font les plus grands terroirs. Où peut-on trouver les grands crus ?

- Sur les hauteurs de la côte
 À mi-coteau
 Dans la plaine

Q39. Géologie et climatologie sont les deux mamelles de la complexité des vins de terroir. Pour une bonne floraison (faire ses feuilles), la vigne a besoin de...

- 0° C car en dessous c'est le gel
 14° C car c'est la température de la cave
 Plus de 18° C

Q40. Les changements climatiques ont une influence notable sur le travail de la vigne et du vin. Celui que nous vivons actuellement se traduit par une avancée de la date des vendanges.

- Vrai Faux

Q41. Quel est le cépage roi des grands bourgognes blancs ?

- L'aligoté
- Le pinot beurot
- Le chardonnay
- Le melon

Q42. Quel est le cépage roi des grands bourgognes rouges ?

- Le merlot
- Le pinot noir
- Le gamay
- La syrah

Q43. En Bourgogne, les grands vins sont monocépages (faits avec un seul cépage) : les blancs se font avec du chardonnay, les rouges avec du pinot. On ne pratique donc jamais d'assemblage dans la région.

- Vrai
- Faux

Q44. Le bouzeron est la seule appellation village réalisée avec le cépage aligoté.

- Vrai
- Faux

Q45. Parmi ces quatre affirmations concernant le cépage gamay, une seule est fausse, laquelle ?

- Le gamay est un cépage exclusivement implanté dans le Beaujolais
- Le gamay a été importé des Croisades par un seigneur bourguignon
- Le gamay a succédé puis précédé le pinot dans les vignobles bourguignons
- Le gamay peut être assemblé au pinot

Q46. Vézelay utilise encore un cépage au nom de plante potagère. Laquelle ?

- Le melon
- L'oignon
- Le brocoli
- La tomate
- La pomme de terre

Q47. Quel cépage peu présent en Bourgogne a survécu dans l'appellation irancy dans l'Yonne ?

- Le vercingétorix
- Le gaulois
- Le César
- Le franc pied
- Le louis XI

Q48. Le sauvignon est connu pour être le cépage blanc du pouilly-fumé, vin de Loire. Mais une appellation bourguignonne l'utilise. Laquelle ?

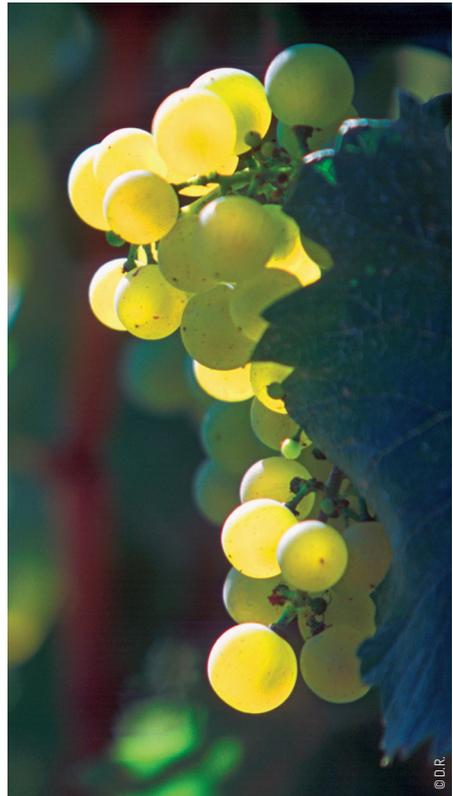
- Givry
- Beaune (blanc)
- Saint-bris-le-vieux
- Chablis

Q49. Huit cépages différents peuvent entrer dans la composition du crémant de Bourgogne.

- Vrai
- Faux

Q50. Quel nom donne-t-on à la science des cépages ?

- La cépabotanique
- L'ampélographie
- Il n'y a pas de nom particulier
- La grappologie



FAIRE LE VIN

Q51. Faire du vin commence avec le travail des sols. Il existe différents types de culture de la vigne. Parmi eux, il en est un qui prend en compte l'équilibre des règnes végétal, minéral, animal et même astronomique. Lequel ?

- La lutte raisonnée
- La biodynamie
- La viticulture biologique
- La lutte chimique d'assurance

Q52. Après l'automne, quelle opération majeure permet au vigneron de maîtriser la vigne au profit des raisins ?

- La taille
- L'ébourgeonnement
- Le brûlage des sarments
- La plantation

Q53. Avant les vendanges, le vigneron goûte les raisins. Cela lui permet...

- De prendre un bon petit-déjeuner
- De connaître le degré d'alcool qu'il en retirera
- De doser les traitements de dernière minute
- De décider de l'ordre des parcelles à couper

Q54. C'est l'endroit où l'on fait la vinification. Jadis, on parlait plus généralement de cellier. Comment s'appelle-t-il aujourd'hui en Bourgogne ?

- Une cave
- Un chai
- Une cuverie
- Une tonnellerie

Q55. Pour bien vinifier un bourgogne rouge, il faut du fruit. Et pour avoir du fruit, avant même de passer à la fermentation il faut que le raisin soit...

- Remué toutes les heures
- Coupé en deux
- Lissé en macération quatre à six jours
- Porté à basse température

Q56. Qu'est-ce qui différencie essentiellement la fermentation des blancs de la fermentation des rouges ?

- Elle se fait à une température plus basse pour les blancs
- Pour les blancs, elle se répète plusieurs fois contrairement aux rouges
- Il n'y a pas de fermentation pour les blancs, la macération suffit
- Elle est beaucoup plus longue pour les blancs

Q57. Parmi ces trois méthodes de réalisation de vins rosés, une n'est pas appliquée en Bourgogne. Laquelle ?

- Un temps de macération plus court
- Un assemblage de rouge et de blanc
- Une « saignée » après quelques jours de cuvaison

Q58. Le crémant de Bourgogne monte en puissance et en qualité. Pour sa réalisation, il nécessite une double fermentation.

- Vrai
- Faux

Q59. Les tonneaux varient de volume en fonction des régions viticoles. Quelle est la contenance de la pièce bourguignonne ?

- 114 litres
- 228 litres
- 300 litres
- 354,32 litres

Q60. On connaît l'importance du mariage entre la bouteille et le bouchon de liège. Mais de quand date cette façon de contenir le vin ?

- De l'époque des marins phéniciens
- De l'époque des Gaulois
- De l'époque des moines cisterciens
- Du siècle des Lumières, le XVIII^e siècle
- Du début du XX^e siècle, après le phylloxéra



CLIMATS DE BOURGOGNE

Q61. Qu'est-ce qu'un climat de Bourgogne ?

- Un spot météo très haut en chaleur
- Un nom inventé pour l'inscription de la Bourgogne viticole au patrimoine mondial
- Une parcelle de vigne historique soigneusement délimitée en Bourgogne
- La synthèse météorologique d'un millésime en Bourgogne

Q62. La bande viticole qui correspond au périmètre inscrit à l'Unesco va de :

- Chablis à Mâcon
- Dijon à Beaune
- Vézelay à la roche de Solutré
- Dijon à Maranges
- La Romanée-Conti au clos de Vougeot

Q63. La couleur est un indicateur précieux pour déterminer l'origine et la grandeur d'un vin de Bourgogne.

- Vrai
- Faux

Q64. Chaque grand cru est un climat de Bourgogne. Il en existe trente-trois. Une seule de ces affirmations est vraie, laquelle ?

- Il n'y a aucun grand cru dans l'Yonne
- Il y a un seul grand cru à Chablis, décliné en sept climats
- Il y a sept grands crus à Chablis

Q65. En Bourgogne, un climat et un terroir c'est la même chose.

- Vrai
- Faux

Q66. Qu'a déclaré Bernard Pivot pour distinguer le climat de Bourgogne de la climatologie ?

- « *En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre.* »
- « *En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on lève les yeux vers le ciel et on remercie Dieu.* »
- « *En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on sort le thermomètre et la grenouille.* »

Q67. Parmi ces cinq climats célèbres de la Côte de Nuits, un seul n'est pas un grand cru, même s'il pourrait le devenir. Lequel ?

- Saint-Georges
- Musigny
- Romanée-Conti
- Clos de Bèze
- Bonnes Mares

Q68. Le climat de la Romanée-Conti, mythique en Bourgogne, fut vendu comme bien national en 1791.

- Vrai
- Faux

Q69. L'inscription des climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco date du :

- 4 juillet 1776
- 14 juillet 1789
- 13 septembre 1961
- 4 juillet 2015

Q70. Face à la montée en puissance des vins industriels, le bio et la biodynamie instrumentent la lutte. En 2015, la proportion du terroir concerné par cette pratique en Bourgogne était :

- Inférieure à 5 % des surfaces
- Entre 8 et 9 %
- Supérieure à 20 %



POUR LE COMPRENDRE

Q71. Parmi ces cinq mentions, laquelle n'est pas (encore) obligatoire sur une étiquette de vin ?

- Le volume du liquide
- Boire du vin tue
- Le pourcentage du volume d'alcool
- Contient des sulfites
- Le logo indiquant qu'il est dangereux de boire du vin pour les femmes enceintes

Q72. Le langage du vin nécessite une approche subtile. Parmi ces citations ou commentaires, laquelle est inappropriée voire incongrue ?

- « Ce vin a de la cuisse. »
- « Mettre en accord la bouche qui goûte et la bouche qui parle. »
- « Parler vin, c'est évoquer sa situation géographique, son histoire, sa place dans les appellations, son terroir, son ou ses cépages, la façon dont il est fait, son goût. »

Q73. Quand on parle des couleurs du vin on évoque...

- La peinture du vin
- La culotte du vin
- La chemise du vin
- La robe du vin



© D.R.

Q74. Lorsque l'on évoque le « bouquet » d'un vin, on évoque ses...

- Arômes primaires
- Arômes secondaires
- Arômes tertiaires

Q75. Un vin à la couleur tuilée et aux notes brunes annonce...

- Un vin à son apogée
- Un vin réalisé avec du César
- Un vin qui arrive au bout de sa vie

Q76. Avoir du nez est une affaire complexe qui nécessite de l'expérience et de l'attention. Comment appelle-t-on ce moment où le vin en bouche va titiller les cellules olfactives du dégustateur ?

- Le rétronasal
- Le nez à la bouche
- La rétro-olfaction

Q77. On dit d'un vin qu'il peut avoir de la consistance et du corps. Mais à quoi cela est-il dû ?

- À une levure qui l'épaissit
- À son taux d'alcool
- À un ajout de sucre
- À la matière naturelle du raisin

Q78. Une fois le vin dégusté, les professionnels ont une unité de mesure pour qualifier chaque seconde de persistance aromatique que l'on désigne comme la longueur en bouche. Quel est son nom ?

- Aromie
- Bouchette
- Caudalie

Q79. Qu'est-ce que les anciens appellent grumer un vin ?

- Faire des gargarismes avec
- Le passer d'un verre à l'autre pour bien le mélanger
- Le faire rouler sur la langue

Q80. La confrérie des chevaliers de Tastedevin a son siège au clos Vougeot et rayonne sur le monde entier, avec 75 sous-commanderies. Soit combien de chevaliers approximativement ?

- 2000
- 7000
- 9000
- 12000

Q81. Grumer permet d'exhaler les saveurs du vin en bouche. Ce mot provient de la grume qui, en Bourgogne, désigne...

- Le grain de raisin
- Le bruit fait par la bouche au moment de grumer
- Un fruit du type citron, orange ou pamplemousse

Q82. Goûter le vin, le déguster et le taster est la même chose que boire un canon.

- Vrai
- Faux

Q83. Quel mot utilise-t-on pour désigner l'acte qui permet le premier contact physique du vin avec les muqueuses et les papilles gustatives ?

- L'aspiration
- La déglutition
- La salivation

Q84. Comme pour le parfumeur, le nez est un élément essentiel de la dégustation.

- Vrai
- Faux

Q85. Quand dit-on d'un vin qu'il « a de la mâche » ?

- Quand il a un goût de salade
- Quand on l'apprécie à moitié et qu'on l'évoque en mâchant ses mots
- Quand il a du corps et de la consistance

Q86. Les dégustateurs professionnels recrachent-ils toujours le vin ?

- Oui parce que le contraire serait une offense aux règles de bienséance
- Oui parce que déguster le vin est incompatible avec le boire
- Non, parce que de temps en temps, ils se font un petit plaisir avec les meilleurs vins

Q87. Le vin peut « s'entendre » si l'on est vraiment hédoniste. Mais de quel vin parle le philosophe Michel Onfray quand il évoque « le seul vin qui chante réellement » ?

- Le crémant de Bourgogne
- Le chambolle-musigny Les Amoureuses
- Le champagne
- Le bâtard-montrachet

Q88. La dégustation mobilise les cinq sens : la vue, l'odorat, le goût, le toucher, l'ouïe.

- Vrai
- Faux

Q89. Le langage utilisé pour parler du vin est extrêmement codifié et universel.

- Vrai
- Faux

Q90. Les critiques sont les nouveaux experts qui font et défont le marché mondial du vin, avec plus ou moins de compétence. Avant eux, d'autres experts bâtirent leur réputation sur leur étonnante capacité à identifier les vins. On les appelait...

- Les sensoriels
- Les grands tasters
- Les fins palais
- Les gourmets



POUR LE PRÉSENTER

Q91. Une bonne carte des vins, dans un établissement digne de ce nom, doit présenter différentes informations. Parmi celles qui suivent, laquelle n'est pas vraiment nécessaire ?

- Le nom de l'appellation
- Le climat s'il y en a un
- Le nom du domaine
- La photo du propriétaire ou du vinificateur
- Le millésime

Q92. Si un sommelier se présente à votre table, ouvre votre bouteille et se sert un peu de vin pour le goûter avant tout le monde c'est une indécatesse.

- Vrai
- Faux

Q93. Les millésimes sont très variables dans leur qualité. Pour autant, les vins d'entrée de gamme arrivent plus vite à maturité que les premiers crus et les grands crus.

- Vrai
- Faux

Q94. Parmi ces affirmations concernant la température de service du vin, laquelle est fautive ?

- Les crémants de Bourgogne sont généralement servis entre 6 et 8 °C
- Les grands blancs se servent à une température plus élevée (de 12 à 15 °C) que les blancs jeunes et fruités (de 10 à 12 °C)
- Les grands rouges, premiers et grands crus se servent à une température plus élevée (de 14 à 16 °C) que les jeunes rouges d'entrée de gamme (de 10 à 12 °C)
- Il est conseillé de rafraîchir un vieux vin dans un seau pour qu'il retrouve de sa vigueur

Q95. Ouvrir, carafier, décanter... Parmi ces quatre affirmations d'apparence crédible, une seule relève du bon sens. Laquelle ?

- Il faut toujours mettre en carafe les vieux vins
- Les bourgognes réagissent comme les bordeaux face à une oxygénation brutale
- Pour ouvrir une bouteille il faut couper la capsule au ras du goulot
- Il est conseillé d'essuyer le goulot de la bouteille après son ouverture

Q96. Servir le vin est un art. En toutes circonstances il faut garder le grand cru pour la fin du repas afin de respecter scrupuleusement une montée en puissance des vins.

- Vrai
- Faux



Q97. Face à ses clients, quelle doit être la première qualité d'un grand sommelier ?

- Savoir imposer les meilleurs vins de sa carte
- Parler du vin avec des noms qui chantent
- Être un fin psychologue et faire preuve de délicatesse
- Faire un cours sur le vin le moment venu

Q98. Le goût de bouchon est le plus célèbre des défauts du vin. Comment se nomme la molécule qui en est la principale cause ?

- La molécule AJA
- La molécule DFCO
- La molécule TCA

Q99. Boire un vin est l'art du partage, sans autres frontières que celles d'une bonne intuition. Ainsi, au moment de l'apéritif, selon les circonstances, on peut aussi bien faire le choix d'un jeune bourgogne blanc vif et fruité que d'un grand cru rouge issu d'un vieux et grand millésime.

- Vrai
- Faux

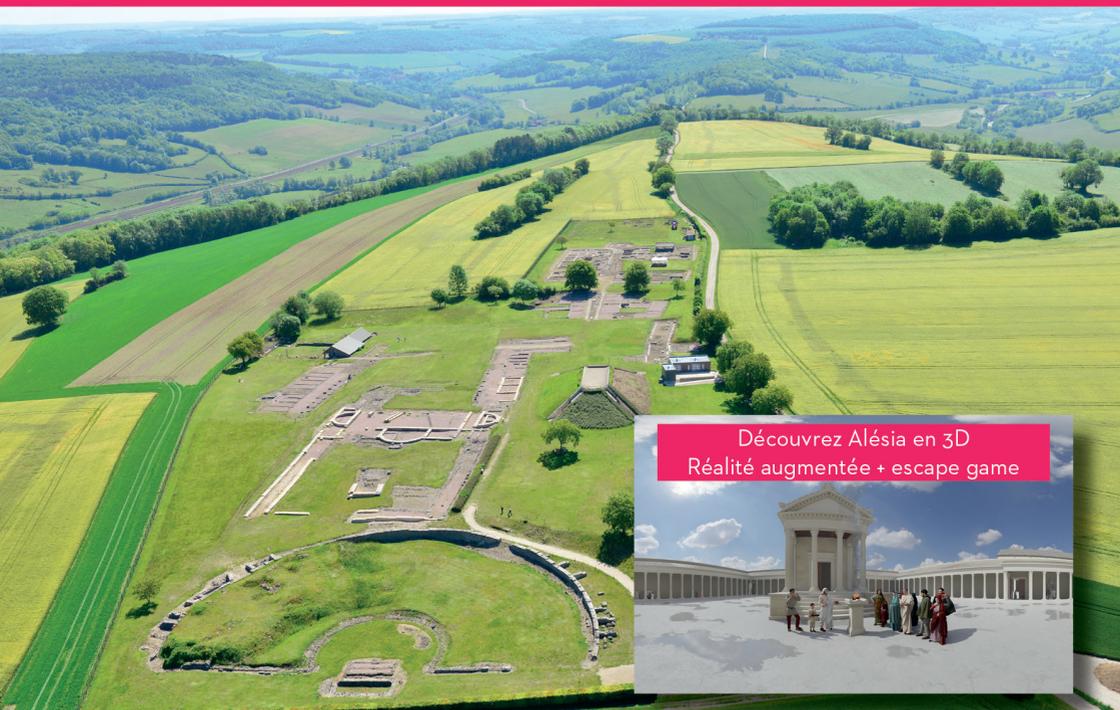
Q100. En arrivant à la centième question de ce quiz, vous avez déjà le sentiment d'avoir avancé...

- On ne vous en apprendra plus sur le vin
- Vous saurez en toute circonstance faire preuve de pertinence et de bon goût
- Plus que jamais ce vin vous inspirera l'humilité.
- Vous brandirez à tout-va votre diplôme comme la reconnaissance de votre génie.

MuséoParc ALÉSIA

Au cœur d'une bataille légendaire...

Nouvelle scénographie
à partir de juin 2021



Découvrez Alésia en 3D
Réalité augmentée + escape game





**ÉCOLE
DES MÉTIERS**
DIJON MÉTROPOLE

L'excellence par l'alternance



L'École des Métiers Dijon Métropole transmet l'excellence professionnelle en Bourgogne Franche-Comté.

Formez-vous aux métiers de l'hôtellerie-restauration, en alternance, du CAP au BTS.

Dès 2023, ouverture d'une formation Conseiller accord mets-vins.

Retrouvez toutes nos formations sur ecoledesmetiers.fr.

