Dossier de presse

Foire internationale et gastronomique de Dijon
96e édition, du 31 octobre au 11 novembre 2026



LE MOT DE LA MAIRE DE DIJON



Depuis plus d'un siècle, la Foire internationale et gastronomique fait partie de l'histoire de Dijon. Elle est un rendez-vous populaire auquel les Dijonnaises et les Dijonnais sont profondément attachés, mais aussi un événement qui contribue à l'attractivité et au rayonnement de notre ville. Avec 170 000 visiteurs en 2025, la Foire a montré une nouvelle fois toute sa vitalité. Cette 96e édition doit prolonger cette dynamique, avec près de 400 exposants, la gastronomie et les savoir-faire qui font son identité, mais aussi de nouvelles propositions pour continuer à rassembler tous les publics. Préparer l'avenir de la Foire, c'est aussi préparer celui du Parc des Expositions. La Ville de Dijon a fait le choix d'investir plus de 60 millions d'euros pour restructurer et moderniser cet équipement emblématique, tout en préservant son identité architecturale et son implantation au cœur de la ville. Notre ambition est claire : offrir demain à Dijon un Parc des Expositions moderne, plus accueillant, plus accessible et plus performant, capable d'accueillir de grands événements et de faire vivre encore longtemps cette belle tradition dijonnaise qu'est la Foire.

Nathalie Koenders
Maire de Dijon

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE DE DIJON BOURGOGNE EVENTS



S'il fallait un mot pour dire ce qu'est la Foire de Dijon, je choisirais la fidélité. Celle d'un public qui revient chaque automne, avec parfois trois générations à la même table. Celle de nos 400 exposants, dont certains sont là depuis des décennies et qui, à chaque édition, transmettent une passion autant qu'ils vendent un produit. Celle, enfin, d'un territoire tout entier, de ses collectivités et de ses filières d'excellence, qui se reconnaît dans son événement. Quand les incertitudes traversent nos sociétés, la Foire demeure ce moment de convivialité et de partage où le territoire, douze jours durant, bat au même rythme. Elle est notre patrimoine commun. Cette année, nous avons voulu récompenser cette fidélité et rester attentifs au pouvoir d'achat de chacun, avec Les Copains de la Foire, notre club gratuit ouvert à tous. Parce que cette Foire est la vôtre. Je vous souhaite douze belles journées, du 31 octobre au 11 novembre.

Nadjoua Belhadef
Présidente de Dijon Bourgogne Events

SOMMAIRE

1. Présentation
2. Le monde à table : six destinations internationales à l'honneur
3. Le Hall 2 : shopping, maison et art de vivre
4. Les nouveautés de la 96e édition
5. Les temps forts
6. Les concours culinaires
7. Une foire pour tous
8. Une foire responsable
9. Les partenaires de la Foire
10. Chiffres-clés
11. Informations pratiques

1. PRÉSENTATION









Crédit photo : V.ARBELET

Créée en 1921, la Foire internationale et gastronomique de Dijon est l'une des plus anciennes foires de France et l'événement phare de Dijon Bourgogne Events. Plus que centenaire, elle réunit chaque automne exposants, producteurs et visiteurs autour de la gastronomie, du commerce et de l'art de vivre. Son succès tient à un équilibre entre tradition et renouvellement : d'une édition à l'autre, la Foire se réinvente sans rien perdre de l'atmosphère chaleureuse et populaire qui fait sa réputation bien au-delà du territoire.

Douze jours durant, près de 400 exposants passionnés par leur métier et 50 points de restauration ouverts midi et soir investissent 24 000 m^2 d'exposition répartis sur deux halls. Le Hall 1 concentre l'offre gastronomique, avec les villages internationaux, l'allée des démonstrateurs et les grandes scènes d'animation. Le Hall 2 rassemble l'habitat, l'ameublement, la décoration, l'artisanat du monde, la mode, les loisirs et l'espace Santé-Beauté-Bien-être.

La Foire appartient au réseau des 31 Foires de France labellisées par l'Union des métiers de l'événementiel (UNIMEV). Ce label, encadré par la charte de qualité Foires de France, garantit des standards précis ; chaque année, ces foires rassemblent plus de 5 millions de visiteurs en France.



2. LE MONDE À TABLE : SIX DESTINATIONS INTERNATIONALES À L'HONNEUR

La dimension internationale fait partie de l'identité de la Foire de Dijon. En 2026, six destinations gastronomiques investissent le hall 1, chacune avec ses produits, ses recettes, ses artisans et ses saveurs. De l'Afrique à l'Asie, des Amériques au bassin méditerranéen, le tour du monde se fait en douze jours, sans quitter Dijon. Le Canada, fidèle au rendez-vous, revient avec ses produits d'érable, ses spécialités du Québec et son ambiance musicale. L'Italie, grande réussite de l'édition précédente, s'installe de nouveau avec ses incontournables : vins, huiles d'olive, charcuteries, fromages, pâtes fraîches, pizzas et pâtisseries régionales.

Le Japon apporte une culture de la précision et du soin, des ramen aux pâtisseries wagashi en passant par les sakés et les thés matcha. La Tunisie installe une table généreuse, héritière de siècles de rencontres, avec brik, couscous, makroud et pâtisseries à la fleur d'oranger. Le Vietnam fait la part belle à une cuisine fraîche et aromatique, entre soupes pho, rouleaux de printemps et bánh mì. Enfin, pour la première fois, l'Afrique subsaharienne rejoint les destinations à l'honneur, avec une cuisine généreuse et festive : mafé, alloco, attiéké et jus de baobab. Ces villages internationaux prennent place dans le Hall 1 gastronomie pendant toute la durée de la Foire.



Crédit photo : V.ARBELET

3. LE HALL 2 : SHOPPING, MAISON ET ART DE VIVRE

Si le Hall 1 est le royaume de la gastronomie, le Hall 2 en est le complément naturel : celui du shopping, de la maison et de la découverte. Déployé sur plusieurs niveaux, il perpétue une tradition aussi ancienne que la Foire elle-même : celle du grand rendez-vous commercial où l'on vient flâner, comparer, se laisser conseiller et repartir avec la bonne idée.

On y retrouve d'abord toute l'offre dédiée à la maison : ameublement, décoration, bricolage et arts ménagers donnent aux visiteurs de quoi meubler, rénover ou réinventer leur cadre de vie, au contact direct de professionnels venus présenter leurs produits et leurs savoir-faire. Fidèle à l'esprit des grandes foires, l'allée des démonstrateurs y déroule ses présentations en direct, où l'art de convaincre se fait spectacle.

Le Hall 2 fait aussi la part belle à la mode, aux loisirs, à l'artisanat du monde et aux aménagements extérieurs, dans un parcours qui invite autant à s'équiper qu'à se faire plaisir : tendances de la saison, pièces venues d'ailleurs et idées pour prolonger la maison jusqu'au jardin.

C'est enfin au Hall 2 que battent plusieurs cœurs de « la Foire pour tous » : les marchés de créateurs locaux, l'espace Santé-Beauté-Bien-être et l'espace P'tits Chefs (présentés plus loin) y rythment les journées. De quoi faire de ce hall un lieu où l'on prend le temps de tester et de rencontrer celles et ceux qui fabriquent, illustrent et inventent.







Crédit photo : V.ARBELET

4. LES NOUVEAUTÉS DE LA 96E EDITION

L'édition 2026 s'accompagne de plusieurs nouveautés qui enrichissent l'accueil, la programmation et l'offre gastronomique de la Foire.

Les Copains de la Foire

La Foire lance un club de fidélité gratuit et ouvert à tous. L'adhésion, sans frais, donne droit à une entrée à 5 euros au lieu de 7 euros (valable pour 1 entrée sur la Foire 2026). Le club a vocation à prolonger le rendez-vous au fil de l'année : en 2027, il organisera trois rendez-vous, une boum en février, une guinguette au printemps et une paulée en septembre. Là aussi, les membres du club bénéficieront de tarifs exclusifs !

Deux boums sinon rien

La musique et la fête prennent une place nouvelle dans cette 96e édition, avec deux boums organisées en partenariat avec Ici Bourgogne. La première ouvre la Foire, le soir d'Halloween le 31 octobre ; la seconde, la Boum de la Foire qui fête sa deuxième édition, referme la dernière nocturne le 10 novembre. Dans le Hall 1, de 19h à 23h, le collectif Mélusine et ses danseuses lancent la piste avant qu'un DJ ne prolonge la soirée sur les airs d'hier et d'aujourd'hui. Deux temps forts d'une édition résolument festive.

Une journée dédiée à Halloween

Pour la première fois, la Foire fait son entrée en scène avec une journée et une nocturne entièrement placées sous le signe d'Halloween, le 31 octobre. Recettes spéciales, sculptures sur légumes et maquillages animent les halls toute la journée. À partir de 15h, un grand concours de déguisements ouvert à tous se tient devant la Table de Lucullus, sur inscription, défilé devant le jury et remise des prix dans l'après-midi. La journée se referme sur la Boum d'Halloween, qui transforme le Hall 1 en piste de danse dès la tombée de la nuit.

France Inter à la Foire

À l'initiative de Dijon métropole, les équipes de France Inter s'installent à la Foire le 6 novembre pour l'enregistrement de trois émissions, salle Clos de Vougeot : Le Masque et la Plume, Zoom Zoom Zen et On va déguster, l'émission culinaire animée par François-Régis Gaudry, figure reconnue des amateurs de gastronomie. Les enregistrements sont ouverts au public, sur inscription et dans la limite des places disponibles à partir du 12 octobre. Informations sur dijon-metropole.fr.

5. LES TEMPS FORTS

Ouverture des portes tous les jours à 10h, avec chaque jour près de 400 exposants et 50 points de restauration ouverts midi et soir.

Halloween ouvre le bal (samedi 31 octobre).

La Foire fait son entrée en scène avec une journée et une première nocturne placées sous le signe d'Halloween : recettes spéciales, sculptures sur légumes, maquillages, et un grand concours de déguisements ouvert à tous devant la Table de Lucullus à partir de 15h. La soirée se termine par la Boum d'Halloween, qui transforme le Hall 1 en piste de danse dès 19h.

Toque Foire, le fil rouge culinaire (du 1er au 8 novembre).

Pour sa deuxième édition, ce concours ouvert aux amateurs passionnés rythme la scène Complètement Toqués du 1er au 8 novembre, avec à chaque étape une recette à réaliser à partir d'ingrédients imposés. La grande finale voit les candidats cuisiner en duo avec des chefs locaux, sous la présidence de Louis-Philippe Vigilant, chef de La Côte-d'Or (deux étoiles Michelin), le gagnant remportant un repas pour deux à sa table étoilée.

La journée de l'École des métiers de Dijon Métropole (mardi 3 novembre).

Placée sous le signe de la jeunesse, cette journée voit les élèves de l'École des métiers de Dijon Métropole investir la scène Complètement Toqués, de 10h à 18h, pour présenter l'excellence de leurs formations en hôtellerie-restauration, entre démonstrations et dégustations qui s'enchaînent toute la journée.

L'Ukraine à l'honneur (jeudi 5 novembre).

Le temps d'une soirée, la Foire ouvre ses allées à la culture ukrainienne, entre dégustations de spécialités, danses et musiques folkloriques. Une master class avec les chefs du restaurant ukrainien Hlek, de Kiev, complète ce rendez-vous le 9 novembre.

Journée Autrement Délicieux (jeudi 5 novembre). Partage, inclusion et gourmandise : les travailleurs en situation de handicap et les restaurants inclusifs de Dijon régalent les visiteurs toute la journée. L'après-midi, le défi culinaire Toque Foire Autrement Délicieux met en lice personnes en situation de handicap et chefs professionnels.

La Ferme Côte-d'Or (du 5 au 8 novembre).

Installée en collaboration entre la Chambre d'Agriculture et le Conseil Départemental de la Côte-d'Or, la ferme miniature valorise les agriculteurs et les filières locales sur 1 400 m^2, avec près de 50 animaux et 40 races différentes. Démonstrations, animations et ateliers pédagogiques sont proposés aux petits et aux grands, au chapiteau extérieur de la Cour des Grands Ducs d'Occident.

France Inter à la Foire (vendredi 6 novembre).

À l'initiative de Dijon métropole, les équipes de France Inter enregistrent trois émissions salle Clos de Vougeot : Le Masque et la Plume, Zoom Zoom Zen et On va déguster, l'émission culinaire animée par François-Régis Gaudry.

La journée de l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or (vendredi 6 novembre).

Toute la journée, de 10h à 18h, les chefs de l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or prennent possession de la scène Complètement Toqués (Hall 1) pour régaler les papilles des visiteurs : démonstrations et dégustations s'enchaînent au fil des recettes, dans un hommage continu au savoir-faire culinaire français.

Les Disciples Escoffier à l'honneur (lundi 9 novembre).

Cette institution internationale de la transmission culinaire s'installe pour une journée sur le stand Dijon métropole, avec intronisation de nouveaux disciples dijonnais et master class.

La Foire reçoit la Maison Loiseau (mardi 10 novembre).

Une journée entière est consacrée au fleuron gastronomique de Saulieu et de la région Bourgogne-Franche-Comté, avec démonstrations, dégustations et cours en compagnie des chefs de la maison Bernard Loiseau, sur la scène Complètement Toqués. Une présence qui rappelle les liens entre la grande cuisine bourguignonne et la Foire de Dijon.

Le Championnat de France de pizza amateur (mercredi 11 novembre).

Reconduit pour sa deuxième édition, ce championnat clôture la Foire en beauté le dernier jour, de 10h à 18h non-stop, sur la scène Complètement Toqués (Hall 1). Organisé par l'Association des pizzerias françaises et Julien Serri, il réunit des passionnés non professionnels venus défendre leur recette - margherita, quatre fromages, calzone ou création personnelle - devant un jury de professionnels de la cuisine italienne et d'influenceurs food, à la seule condition d'avoir pétri leur pâte eux-mêmes.

Deux boums sinon rien ! (Samedi 31 octobre et mardi 10 novembre).

Deux boums rythment cette 96e édition, organisées en partenariat avec Ici Bourgogne. La musique live est par ailleurs présente chaque jour dans les halls avec le collectif Mélusine, devenu un repère sonore de la Foire, relayé par les formations Les Scarline's et Salsa Emocion.

PROGRAMME COMPLET SUR FOIREDEDIJON.COM







Crédit photo : V.ARBELET

6. LES CONCOURS CULINAIRES

La 96e édition compte 13 concours culinaires, professionnels et amateurs, répartis sur les douze jours. Ils font la réputation de la Foire et placent le savoir-faire au cœur de l'événement.

Toque Foire, deuxième édition.

Lancé en 2025, ce concours ouvert aux amateurs passionnés s'impose comme le fil rouge des animations culinaires. Les sélections se déroulent du 31 octobre au 4 novembre, suivies des quarts de finale le 7 novembre, puis des demi-finales et de la grande finale le 8 novembre, où les candidats cuisinent en duo avec des chefs locaux. La finale est présidée par Louis-Philippe Vigilant, chef de La Côte-d'Or, table deux étoiles Michelin du Relais Bernard Loiseau ; le gagnant remporte un repas pour deux à cette table étoilée.

Le concours du meilleur jambon persillé artisanal.

Le jambon persillé est l'une des grandes spécialités charcutières de Bourgogne. Réservé aux professionnels, le concours se tient le 5 novembre, et les pièces présentées sont proposées à la dégustation du public le 7 novembre, devant la Table de Lucullus.

Le Championnat de France de pizza amateur.

Reconduit pour sa deuxième édition, il clôture la Foire le 11 novembre. Organisé par l'Association des pizzerias françaises et Julien Serri, il réunit des passionnés non professionnels venus défendre leur recette devant un jury de professionnels.

À ces rendez-vous s'ajoutent les concours de la boulangerie réservés aux professionnels, le concours des Jeunes Espoirs organisé par l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or, ainsi que le défi Toque Foire Autrement Délicieux, qui met en lice personnes en situation de handicap et chefs professionnels.

7. UNE FOIRE POUR TOUS



La Foire est accessible et familiale. L'espace P'tits Chefs accueille les familles tout au long de l'événement, avec ateliers créatifs, animations encadrées et jeux en libre accès. L'espace Santé-Beauté-Bien-être reprend ses quartiers pour une deuxième édition, avec ateliers, soins et accompagnement sportif portés par des partenaires tels que Shiatsu et Nerjie, Fit & Coach, Messaga Care, l'École Internationale Supérieure d'Esthétique Coiffure et la ferme florale solidaire Le Champ des Sourires.

La transmission est au cœur de la programmation de Dijon métropole, entre générations, entre cultures et entre mains expertes, avec 11 master class et des rendez-vous partagés autour de la cuisine du territoire. Le stand réunit notamment Julien Chauvenet, fondateur de Foodies, David Le Comte, chef étoilé de l'Auberge de la Charme, et Marie-Louise Faye, fondatrice de l'association Kër. L'Association des vignerons du Bourgogne-Dijon propose chaque jour des dégustations et ventes de cuvées issues du vignoble métropolitain.

Le terroir de la Côte-d'Or tient une place de choix avec le stand Savoir-Faire 100% Côte-d'Or, sa boutique et sa centaine de produits, le Bistrot 100% Côte-d'Or et, cette année, un bar à bière et à vin pour prolonger la découverte des saveurs du département.

Enfin, trois marchés de créateurs se succèdent sur les douze jours dans le Hall 2 : CréArtPlume du 31 octobre au 3 novembre, le marché du livre et de l'image du 4 au 7 novembre, puis Les ArtiZans du 8 au 11 novembre.



8. UNE FOIRE RESPONSABLE

Dijon Bourgogne Events poursuit l'engagement responsable de la Foire : optimisation du tri et de la gestion des déchets, mesures de sobriété énergétique sur le chauffage et l'éclairage, incitation des exposants à l'éco-conception de leurs stands, emploi de moquettes recyclables ou labellisées et don en fin de Foire à des associations et des écoles pour réemploi. L'usage des moquettes a par ailleurs diminué de plus de 50% depuis la Foire 2023. La Foire encourage également les mobilités douces, avec le Pass Foire-Divia qui combine l'accès à la Foire et l'usage du réseau bus et tram. L'accessibilité est garantie à tous, avec la gratuité pour les personnes en situation de handicap et leur accompagnant.

9. LES PARTENAIRES DE LA FOIRE

La Foire internationale et gastronomique de Dijon est organisée par Dijon Bourgogne Events, société publique locale associant la Ville de Dijon (65 %), Dijon métropole (25 %) et le Département de la Côte-d'Or (10 %). La présidence de Dijon Bourgogne Events est assurée par Nadjoua Belhadef. La Foire appartient au réseau des 31 Foires de France labellisées par l'UNIMEV.

Dijon métropole vous donne rendez-vous à la Foire de Dijon

Dijon, capitale historique de la Bourgogne, se raconte par ce qu'elle partage à table. Au kilomètre zéro de la route des grands crus, la Cité internationale de la gastronomie et du vin en est le cœur battant. Autour d'elle, les Climats classés à l'Unesco dessinent un territoire de vignes et de vins où renaît un vignoble métropolitain porté par ceux qui croient en son avenir. Ici, la gastronomie est un langage commun, une mémoire vivante transmise de génération en génération. Halles, marchés, légumerie et cuisine centrale font vivre chaque jour cette transmission intergénérationnelle et interculturelle. Ateliers, master class, dégustations : venir sur notre stand c'est se rappeler que manger, c'est parler la même langue. C'est tout simplement vivre l'expérience de ce territoire qu'est Dijon métropole.
Informations sur dijon-metropole.fr

Le Département met la Côte-d'Or à l'honneur à la Foire de Dijon

La Ferme Côte-d'Or - Installée en collaboration avec la Chambre d'Agriculture et le Conseil Départemental de la Côte-d'Or, la Ferme Côte-d'Or valorise les agriculteurs, producteurs, éleveurs et les filières locales sur un espace de 1 400 m^2. Les productions du département sont représentées avec près de 50 animaux et 40 races différentes.
Démonstrations, animations, rencontre avec les agriculteurs et producteurs, ateliers pédagogiques seront proposés du 5 au 8 novembre 2026 dans la Cour des Grands Ducs d'Occident, à proximité de la Foire.

Le 100% Côte-d'Or se déguste à la Foire - Le Département revient cette année avec son stand 100% Côte-d'Or. Un Bistrot, une boutique, des animations, et nouveauté cette année : un bar à vins et à bières !
Côté programme, venez à la rencontre des producteurs, artisans, chefs et commerçants de Côte-d'Or qui vous feront découvrir leurs produits et leurs savoir-faire chaque jour.
Démonstrations culinaires, dégustations, animations, jeux et bonne ambiance : notre mascotte Flore et nos agréés vous garantissent de passer un agréable moment 100% Côte-d'Or !
Plus d'info sur cotedor.fr

Le Bien Public

Acteur incontournable de l'information de proximité, Le Bien Public met chaque jour en lumière celles et ceux qui font vivre et rayonner notre département : entreprises, commerçants, associations, initiatives locales et événements.

À l'occasion de la Foire 2026, nos équipes seront présentes pour aller à la rencontre du public, échanger avec les acteurs du territoire et faire vivre les temps forts de ce rendez-vous incontournable. Une belle occasion de partager, de créer du lien et de valoriser ensemble le dynamisme de notre département.

Notre ambition : agir pour renforcer les liens de proximité et de confiance entre les acteurs de notre département.

https://www.bienpublic.com/

Ici Bourgogne

Votre radio de proximité ICI Bourgogne, cette année encore, est fière d'être présente sur la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

Cet évènement incontournable constitue le lieu de ralliement des Bourguignons et Bourguignonnes, mais aussi de nos voisins francs-comtois. Sur notre stand, vous pourrez jouer, chanter, remporter des cadeaux et des goodies estampillés ICI Bourgogne. Vous y passerez de bons moments gustatifs également avec chaque jour la présence de producteurs locaux. Chaque matin et chaque après-midi, ils vous feront gouter leurs meilleurs produits.

Et puis, comme la vie est trop courte pour ne pas la voir en rose, nous vous proposerons également de participer à l'enregistrement de notre nouveau jeu la tournée des grands ducs. Samedi 31 octobre, il revêtira ses habits d'Halloween...triche et mauvaise foi sont autorisées !

ICI Bourgogne, toujours à vos côtés. Encore plus que jamais à la Foire de Dijon.

https://www.ici.fr/radio/bourgogne

J'aime Dijon

Une ligne rédactionnelle positive assumée : « Infos et good mood ». Une différenciation éditoriale qui a clairement contribué à faire de J'aime Dijon le média en ligne de référence à Dijon et son territoire. Et avec un credo : « Tout ce qui se passe à Dijon est sur J'aime Dijon ».

Impossible de fait pour la team du média en ligne préféré des Dijonnais de ne pas plonger, sur toute la durée de la foire et même en amont, au cœur de l'événement phare de la ville. Une couverture vidéo très large à retrouver sur jaimedijon.com et sur ses différents réseaux (Instagram, Facebook, TikTok, LinkedIn) cumulant plus de 200 000 followers.

10. LES CHIFFRES CLÉS

96e édition
12 jours, du 31 octobre au 11 novembre 2026
24 000 m^2 d'exposition
Près de 400 exposants
50 points de restauration ouverts midi et soir
5 nocturnes jusqu'à 23h30 (31 octobre, 5, 6, 7 et 10 novembre)
6 destinations à l'honneur : Canada, Vietnam, Japon, Italie, Tunisie, Afrique subsaharienne
13 concours culinaires, professionnels et amateurs
2 boums, en ouverture et en clôture

170 000 visiteurs en 2025, un record à battre !

11. INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires

Ouverture des portes tous les jours à 10h
Jours sans nocturne : entrée gratuite à partir de 18h, accès jusqu'à 20h ; sortie du public à 21h30 pour le Hall gastronomie et à 20h pour le Hall artisanat et ameublement
Jours avec nocturne (31 octobre, 5, 6, 7 et 10 novembre) : entrée jusqu'à 22h ; sortie du public à 23h30 Hall gastronomie et à 21h Hall artisanat et ameublement

Tarifs

Plein tarif : 7 euros
Copains de la Foire (adhésion gratuite) : 5 euros
Tarifs réduits (seniors de 65 ans et plus, jeunes de 12 à 25 ans, demandeurs d'emploi, groupes à partir de 5 personnes) : 6 euros, ou 5 euros pour les adhérents des Copains de la Foire
Forfait 12 jours : 30 euros, ou 25 euros pour les Copains de la Foire
Tarif comités d'entreprises : 5 euros
Billet combiné Foire et Divia : 7 euros
Gratuit : jours sans nocturne à partir de 18h, moins de 12 ans, personnes en situation de handicap et un accompagnant sur présentation de la carte mobilité inclusion, journalistes sur présentation de la carte de presse

Accès

Trois entrées : avenue des Grands Ducs d'Occident et rue Léon Mauris (entrée Poincaré), toutes deux tous publics
Boulevard de Champagne (entrée Chambertin), réservée aux détenteurs de e-billets et d'invitations
En tramway : ligne T1, stations Auditorium Robert Poujade ou Poincaré
En vélo : station DiviaVélodi et DiviaVélopark dans le DiviaPark Clemenceau
En voiture : environ 2 500 places de stationnement dans un rayon de 900 mètres
En train : gare de Dijon Centre puis tram T1
Accès et stationnement dédiés pour les personnes à mobilité réduite, à proximité de l'entrée Grands Ducs d'Occident

Billetterie en ligne sur foiredededijon.com, avec accès direct par l'entrée Chambertin côté tram pour les détenteurs de e-billets.





CONTACT PRESSE

GUILLAUME VARINOT, RESPONSABLE DE LA COMMUNICATION, DIJON BOURGOGNE EVENTS
G.VARINOT@DIJONBOURGOGNE-EVENTS.COM - 03 80 77 39 00